



**MIWE GVA / GVA e+ / GUV / GV**



从冷却过程中赢得品味。

优秀的面包师始终了解其产品质量早在烘烤之前即已决定。

他们已经意识到，熟练地调控温度和湿度会比单纯调整工作时间的益处大得多。他们也知道只有能提供

控制全天候生产流程的集成化解决方案才能称霸烘烤业。只有考虑到全局所有因素，才能优化各个独立阶段。无论您希望将部件标准化，还是喜好个性化定制设备 - 迟早会找到我们。

MIWE bäckerkälte (烘烤冷却设备)：您的烘培食品所能享受的最佳待遇。

**▶ 全自动发酵机 MIWE GVA (-20 °C 至 +40 °C)**

- ▶ 降低成本：将夜间工作安排在白天。工作伊始即可马上进行烘培。
- ▶ 温度可调区域很大，且具有极宽范围的全方位湿度（至 98% 相对湿度），使其用途广泛且灵活。
- ▶ 发酵、发酵延时、速冷、发酵中断或稠化—MIWE GVA 可按任意顺序及自行选择的时间间隔调控所有温度相关的流程。可记录每条任意流程曲线，并细致入微地严格执行。
- ▶ 拥有品质保证标志 e+ 的 MIWE GVA e+ 将完美的卫生、最低的功耗以及卓越的产品质量集于一身。
- ▶ 可重现的最高品质：通过触屏控制装置 MIWE TC 可方便地定义多达 8 个程序阶段，并能够放心调用，确保烘烤效果。。
- ▶ 无需等候时间：主动加湿系统可随时提供可用的蒸汽。
- ▶ 通风系统若与选配的除霜加热器、门框加热器和排放加热器联用，也可提供“冷冻”或长时间存放等持续性功能。
- ▶ 口味更美妙：在每个程序阶段均可有独立的风扇控制器。这样能够更好地促进酶的转化，由此带来更佳口感和更丰满的体积。
- ▶ 内室和底盘（防滑级别 R12 均由易护理且卫生的不锈钢制成；标准系列当然为白色面板，也可选购不锈钢款型）。
- ▶ 节约能源：普遍为 80 mm（可选 100 mm）厚，全方位绝缘，可避免冷却断点以防损失能量。

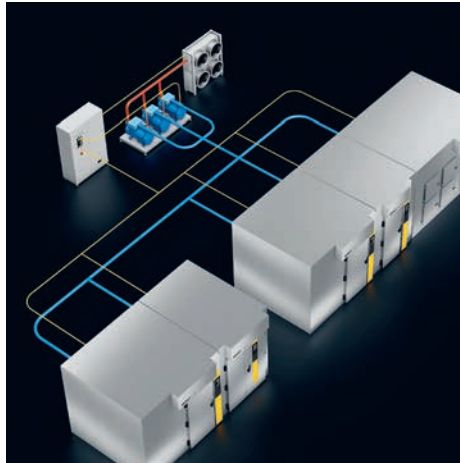
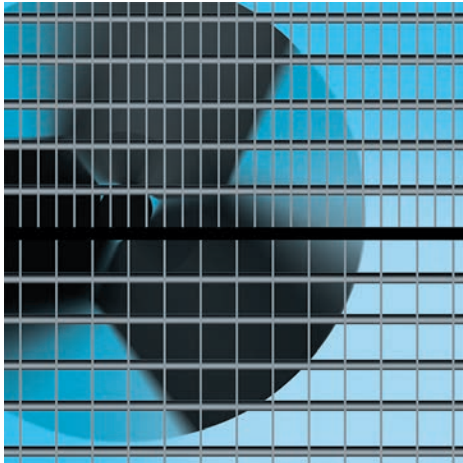
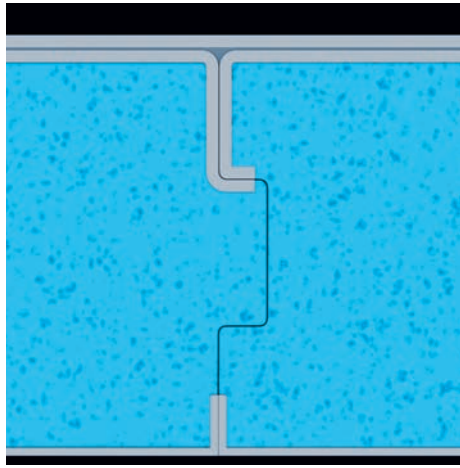
**▶ 发酵中断装置 MIWE GUV (-20 °C 至 +15 °C)**

- ▶ 可理想用于不需要 MIWE GVA 的特有发酵能力（包括主动加湿性能）的地方。在所有其他方面 MIWE GUV 与 MIWE GVA 都是势均力敌—特别是配备可选的加湿设备—均非常适用于除霜室或回收室。

**▶ 发酵中断装置 MIWE GV (-5 °C 至 +15 °C)**

- ▶ 完美增强香甜口味的长时运行—视设计不同可达 36 个小时。冷冻食品也可通过专门为此设计的加热器控制解冻。





## MIWE bäckerkälte 的详细情况

所有这一切均使烘烤生涯变得轻松（从左上至右下）：  
卫生且易于清洁的底盘，带有凸出的滴水檐；  
全方位粘合密封且与底盘错位接合的不锈钢衬里，  
可有效防止潮气侵入；可根据需要进行优化的蒸发器  
叶片间距（在 24 小时运行状态下极为重要！）  
以及十分实用的可优化负载的智能冷却组合，此选配  
设备可节省运行能源。

MIWE 精通面包房全套温度相关的生产流程，能够从整体经验出发提供全面的解决方案，这会比仅单纯地将各部分凑在一起的解决方案更为理想。我们了解和您的工作相关的许多细节。因此我们的制冷设备拥有卫生的不锈钢部件，诸如适合面包房的底板、全方位的护栏和通风系统，均仅需一步操作即可取下，以便清洁。

请您尽享我们的解决方案带来的灵活性。您不会被固定规格所困，每套设备均可按照需要调整尺寸。这样您可理想地利用现有空间。您也可以向底下看一眼：最易清洁的 MIWE 底盘，许多部件均已将其作为标准配置，当然其他的也可作为选配件订购。双重折角的特殊底部接缝，具有全面粘合密封的不锈钢表面，不仅确保我们的冷却设备拥有最佳的卫生性，而且也提供最佳保障防止潮气侵入。原则上 MIWE 设备的壁板和底板均不仅是粘合密封，而是通过偏心栓的槽榫结构相互联接：

其结果就是具有更好的耐用性、更少的热量断点和更低的运营成本。我们不仅考虑到充分的蒸发器表面，而且也注意到了蒸发器叶片的最佳间距。因为这样可避免不必要的除霜阶段，所有提供有五种不同的间隔可供使用—视气候情况而定。对您的产品有益。

这些 对您的预算有益。对您有益。

通过触屏控制装置 MIWE TC 将最现代化的操作舒适性引入到冷却技术中：清晰明了的大型触摸显示屏，具有额定和实际曲线的图形显示、可进行多达 99 套程序的灵活编程，且每套程序可含有多达八个阶段、还可通过不同的标准接口实现高性能联网操作。不过更重要的是对您的提高产品质量的促进以及操作面团时的超凡灵活性，这是此创新型控制装置以其舒适的操作性能可达到的最主要效果。

温度调节流程（“程序”）中的各个阶段在新型控制装置中并非作为固定流程给定。而是可任意组合，在需要时（除了发酵中断之外）也可在一套程序中多次调用。这样您不必按照规定的温度湿度曲线运行，而是可以保存任意多样化的组合，由此可实现完全个性化地进行面团操作及工作流程。可随时将经典的常规运作与现代化工艺集于一身，例如使用“soft chilling”进行柔和冷却等。

您可通过选配由变频器无级操控其冷却设备及压缩机的节能设备实现额外的品质提升，尤其是当环境温度很高时以及能量优化。对于产品质量和能耗起到决定性作用的“温度差值 T”，就是室内温度和烘烤食品的温度差，可控制到此前几乎无法想象的精度，由此从根本上决定了您的烘烤食品的质量。通过极其精确的湿润空气引导，使冷却烘烤食品时的脱水程度大幅度减少，迄今为止加热时常用的“补水”操作也几乎不再需要，因为冷却时在面团中会保留所需的水份。这样自然在蒸发器上集结的水份要少，不会成冰，因此也仅须较少且较短的除霜操作，尤其是在智能除霜系统对蒸发器进行持续监控的状态下，进一步优化了冷却剂用量，还可更多提高性能收益，并由此更有效地利用能源。



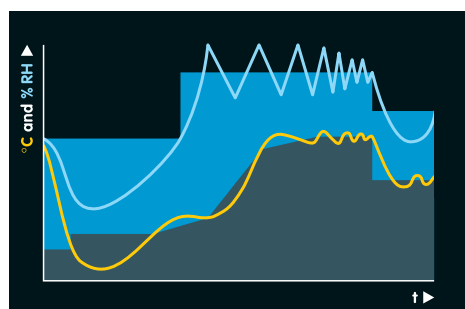
主屏幕：

高效清晰地以图形和/或字母数字方式向您展示所有参数。黑色块代表各个阶段及相应的额定值；黄色曲线表示实时情况，即 MIWE GVA 如何将额定值如何转化为实际温度，蓝色曲线则代表湿度。

更多屏幕截图请参见本产品信息的最后页面。

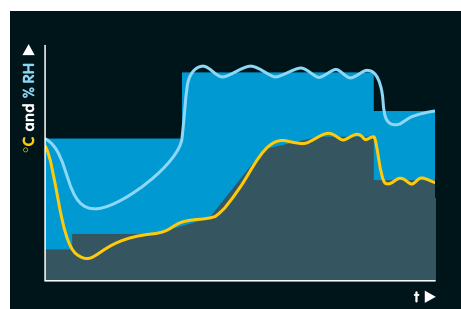
传统的控制装置：

湿度（蓝色）和温度（黄色）的实际值曲线显著偏差。该面积为各自的额定值。



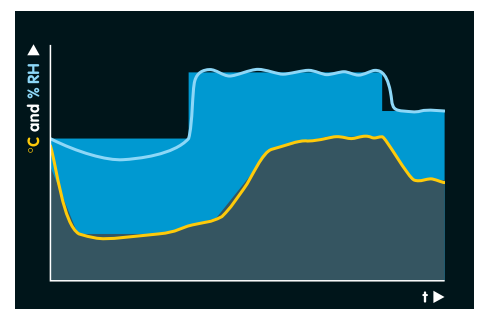
MIWE TC：

明显改善了额定/实际曲线的接近度



配备节能设备的 MIWE TC：

温度和湿度的额定及实际曲线几乎重合。



## 控制装置

从左上至右下:

创建及更改程序: 通过使用新型 MIWE TC 选择所保存的程序

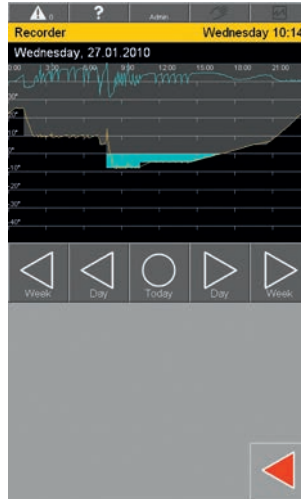
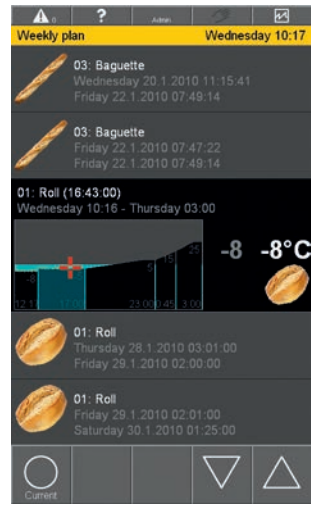
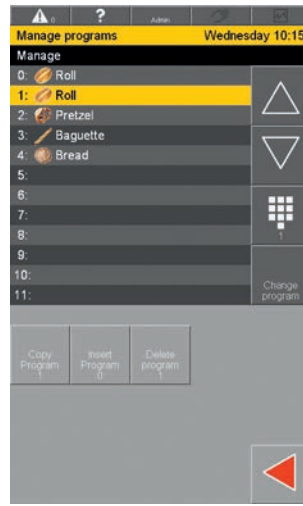
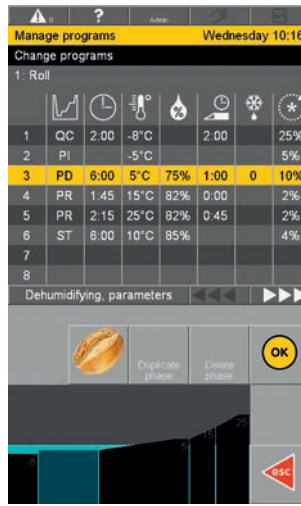
从未如此方便且清晰明了

在每周计划表中向您提供了方便的流程概览, 包括已经结束的程序和待运行的程序—目前正在运行的程序则通过温度曲线表示

记录器将详细记录所有进程并将其存档保留长达一年

在手动运行模式中您也可享受 MIWE TC 提供的所有功能和概览

单一位置计时器 / 置放位置管理



## 技术数据

温度范围 °C  
 相对空气湿度 %rF  
 烤架类型  
 烤架数量  
 烤盘规格 \*\*\*  
 绝缘 mm  
 防滑级别  
 控制装置  
 节能设备  
 冬季调节装置

	MIWE GVA / GVA e <sup>+</sup>	MIWE GUV	MIWE GV
温度范围 °C	-20 至 +40	-20 至 +15	0 至 +15
相对空气湿度 %rF	至 98%, 可调	高*	高*
烤架类型	搁架式烤炉/发酵食品托架	搁架式烤炉/发酵食品托架	搁架式烤炉/发酵食品托架
烤架数量	1-∞	1-∞	1-∞
烤盘规格 ***	60/80 或 60/100	60/80 或 60/100	60/80 或 60/100
绝缘 mm	80/选 100**	80/选 100**	80/选 100**
防滑级别	R12	R12	R12
控制装置	TC	TC	TC
节能设备	可选	可选	可选
冬季调节装置	可选	可选	可选

\* 可选配主动加湿装置 (参见 GVA)

\*\* 可按需求绝缘更厚

\*\*\* 若需其他规格请垂询