

NEW!

MIWE econo





Высший уровень экономичности.

MIWE econo приносит радость как пекарям, так и клиентам. Она идеально подходит для производства любых полувыпеченных изделий, а также изделий из слоеного дрожжевого теста, круассанов и т. п. Эта конвекционная печь предлагает такое соотношение цены и качества, которое поднимет настроение любому

предпринимателю. MIWE econo имеет несколько вариантов исполнения, подходящих для разных производственных мощностей, что дает немалый плюс при планировке производства. В условиях, когда неизвестно, какие пожелания выскажут клиенты завтра, высокую оценку получают многочисленные опции печи, например, опции для реализации более

сложных процессов выпечки. Начальники отдела кадров не беспокоятся о надежности управления и технологического процесса благодаря интуитивной системе управления. А низкое энергопотребление вызывает одобрение при поиске экономичных решений. MIWE econo: мы хотим видеть Вашу улыбку.

- ▶ Конвекционная печь с электрическим обогревом – специалист по производству изделий быстрого приготовления, полувыпеченных изделий, изделий из слоеного дрожжевого теста и круассанов.
- ▶ Для любой производственной мощности: камеры 4 размеров с варьируемым количеством противней; двухконтурное исполнение с 2 пекарными камерами для большей мощности (с одной системой управления MIWE TC-U).
- ▶ Пароувлажнение с техникой опрыскивания, дополнительная оптимизация пара для максимального объема и блеска, в особенности при обработке продуктов, требующих интенсивного пароувлажнения.
- ▶ Хрустящая корочка с оптимальным разрывом по надрезу благодаря реверсивным конвекционным вентиляторам (4 скорости), автоматическая остановка вентилятора незадолго до завершения выпечки и электрическая заслонка приточного воздуха (опция).
- ▶ Исключительное удобство управления благодаря интуитивной сенсорной системе управления MIWE go!; возможность интеграции в MIWE shop baking suite (в качестве альтернативы с системой управления MIWE FP 12); заранее запрограммированная система управления (опция).
- ▶ Имеет множество продуманных функций: автостарт, выпечка замороженных тестовых заготовок, автоматическая система частичной загрузки MIWE flexbake® (только с MIWE TC) и энергосберегающий режим MIWE Eco (переключение на произвольно выбранную температуру).
- ▶ Повышенная гигиеничность за счет закругленных линий пекарной камеры, легко вынимаемых направляющих под противни, легко очищаемых дверных стекол, а также полуавтоматической системы очистки MIWE easy clean.
- ▶ Идеальная гигиена с комфортом: автоматическая, ресурсосберегающая система очистки MIWE cleaning control (опция) со встроенным резервуаром.
- ▶ Отлично демонстрирует выпечку через большое смотровое стекло со светодиодным освещением; теплоотражающее 2-слойное (опция: 3-слойное) стекло оберегает от ожогов и выполняет энергосберегающую функцию.
- ▶ Универсальность и многофункциональность при выпечки гастрономических изделий и закусок благодаря технологии непрерывной подачи пара и датчику измерения температуры внутри изделия (опция).
- ▶ Для оптимального микроклимата в помещении: модульный паровой конденсатор (опция) с повышенным КПД.

4, 6, 8 или 10 противней размером 60 x 40 см, в одноконтурном или двухконтурном исполнении, с расстойным шкафом или рамой основания – MIWE esono доступна для реализации почти любой производственной мощности. Предлагается также в сочетании с яркой хлебопекарной печью MIWE condo как MIWE backcombi (см. рисунок справа), позволяя объединить преимущества двух систем выпечки.



MIWE econo	EC 4.0604	EC 6.0604	EC 8.0604	EC 10.0604
Число направляющих под противни 60 x 40 см	4	6	8	8/10
Система управления	TC/FP12	TC/FP12	TC/FP12	TC/FP12
Внешние размеры, см (Ш x Г x В)	90 x 85 x 71	90 x 85 x 87	90 x 85 x 103	90 x 85 x 119
Общий вес (без противней) кг	155	180	208	232
Общая потребляемая мощность кВт	6,5	9,5	13,8	15,8
Эл.защита А	3 x 16	3 x 16	3 x 25	3 x 25
Крепление двери	справа или слева	справа или слева	справа или слева	справа или слева
Вытяжной козырек / Пароконденсатор				
Внешние размеры, см (Ш x Г x В)	90 x 104 x 19	90 x 104 x 19	90 x 104 x 19	90 x 104 x 19
Общая потребляемая мощность кВт	0,2	0,2	0,2	0,2
Промежуточная секция				
Число направляющих под противни 60 x 40 см	3/4/6/8	3/4/6/8	3/4/6/8	3/4/6/8
Высота см ²⁾	32	32	32	32
Расстойный шкаф				
Число направляющих под противни 60 x 40 см	10/12/16	10/12/16	10/12/16	10/12/16
Система управления	FP3	FP3	FP3	FP3
Высота см ²⁾	54/61/77	54/61/77	54/61/77	54/61/77
Общая потребляемая мощность кВт	2,2	2,2	2,2	2,2
Эл.защита А ¹⁾	1 x 16	1 x 16	1 x 16	1 x 16
Тип двери	Двойная дверь	Двойная дверь	Двойная дверь	Двойная дверь
Подставка				
Число направляющих под противни 60 x 40 см ³⁾	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20	4/6/10/12/16/20
Высота см ²⁾	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93	30/54/61/77/93
Ролики				
Высота см	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16

1) Эл.защита при 400/230 В; 3/Н/РЕ; 50 Гц: данные по предохранителю недействительны при особом напряжении!

2) Внешние размеры (ШxГ) 90 x 85 см

3) Продольная загрузка в 2 ряда. Доступна также с поперечной загрузкой в один ряд

4) Не предусмотрена для расстойного шкафа.

- ▶ Принадлежности: вытяжной козырек, модульный паровой конденсатор, промежуточная секция, расстойный шкаф, нижняя секция, цоколь, ролики, загрузочная система.
- ▶ Опции: например, исполнение в черном цвете, MIWE cleaning control, MIWE flexbake® для MIWE TC, тройное теплозащитное стекло, счетчик воды, гастрономическая функция с датчиком для измерения температуры внутри изделия, электрическая заслонка приточного воздуха, система оптимизации энергии.

