

MIWE cube





**Свежая выпечка на выбор
– индивидуально и эффективно.**

Ваши клиенты, желают разнообразия и свежести: легких закусок, поджаристых кренделей; хрустящую пиццу, макаронную запеканку и, подовых круасанов.

Нет ничего невозможного с системой FreshFood MIWE cube. С ней Вы создадите большее разнообразие и добьетесь большей производительности – причем всегда с высочайшим уровнем качества. Клиентам нравится индивидуальный подход.

С системой FreshFood MIWE cube Вы его обеспечите. Превосходная система, для любого продукта, индивидуальная, расширяемая и изменяемая – каждый модуль функционирует по отдельности. Вы инвестируете только в то, что Вам действительно нужно.

Система FreshFood MIWE cube это модульная хлебопекарная система на единой платформе.

Система позволяет в соответствии с требованиями комбинировать различные типы пекарных камер и практичные системные компоненты, такие как расстойный и сушильный шкаф, открытые промежуточные секции, выдвижные ящики, паровой конденсатор и вытяжной зонт. Универсальная система – благодаря опорной раме на роликах. Ознакомиться с этим многообразием можно с помощью онлайн-проектировщика по адресу: www.miwe.de/cube_variartenplaner_de.

MIWE cube : air

- ▶ Конвекционная печь с электрообогревом: компактная конструкция для 3, 5 или 10 противней размером 60 x 40 см; особенно подходит для батонов, булок, слоеной выпечки, например круасанов.
- ▶ Простое кнопочное управление и стабильное качество выпечки по жестко заданной программе управления MIWE FP 9. Практически исключены ошибки в управлении благодаря возможности непосредственного выбора из 9 программ с помощью кнопок с пиктограммами. К тому же, в памяти имеется 100 программ выпечки, содержащих по 5 циклов выпечки. Это экономит время.
- ▶ Аппетитный блеск и оптимальная корочка благодаря системе пароувлажнения с технологией опрыскивания и функцией выпечки замороженных изделий Frostling.
- ▶ Простая очистка благодаря закругленной пекарной камере, гладким поверхностям и съемному поддону для конденсата. Также в MIWE cube : stone.
- ▶ Опциональный водяной бак (не требуется подключение к водопроводу), изменяемый дверной упор справа или слева (также в MIWE cube : stone).
- ▶ Безопасность: поверхность двери с тройным остеклением остается холодной и открытая дверь фиксируется при 15°, 90° и 110°.

MIWE cube : stone

- ▶ Ярусная печь с электрообогревом и каменным подом. Для хлеба (подового хлеба, выпеченного в каменной печи), батонов, кренделей, запеканок, всей продукции, относящейся к легким закускам.
- ▶ Первостепенный результат выпечки – аппетитный блеск и оптимальная корочка благодаря раздельному верхнему и нижнему нагреву и превосходной системе пароувлажнения.

MIWE cube : fire

- ▶ Высокотемпературная (до 350 °C) хлебопекарная печь с электрообогревом (от низковольтной сети 230 В). Для безупречной выпечки пиццы и тарт фламбе.
- ▶ Универсальная благодаря раздельному нижнему и верхнему обогреву.
- ▶ Легкая в обращении: простое управление с аналоговыми регуляторами.
- ▶ Паровая заслонка для ручного отвода пара при выпечки изделий обработанных содовым раствором.
- ▶ Оптимальное использование пекарной камеры. Для 4 пицц диаметром 26 см.
- ▶ Загрузка и выемка без опасности получения ожогов: дверной упор вверху, дверное стекло откидывается внутрь.

Благодаря модульной структуре системы MIWE FreshFoodSystems вы можете точно приспособить пекарню модульного типа под свои нужды (и помещение) так же легко, как вы реагируете на все грядущие рыночные изменения, производя замену, переоборудование и модернизацию.



MIWE cube:air

Паровой конденсатор (SC) и вытяжной зонт
(по 0,1 кВт)

**MIWE cube:hood**

cube:hood 160

cube:hood SC 160

cube:stretch WT 125

Профессиональная выпечка
cube:fire /3,4 kW – даже до 350 °C
cube:stone /3,4 kW
cube:air /5,4 kW, 8 kW, 15,7 kW

**MIWE cube:hot functions**

cube:fire 250

cube:stone 375

cube:air 500

cube:air 625

cube:air 1050

Выдвижной ящик с легким ходом для ножей и т. п.;
Высокий откидной ящик для крупных инструментов

**MIWE cube:slide & hide**

cube:slide 125

cube:hide 250

Переходники без функции для обеспечения
эргономически оптимальной рабочей высоты

**MIWE cube:stretch**

cube:stretch 125

cube:stretch 250

Открытая промежуточная секция с 3-мя
направляющими и дополнительным отсеком для
хранения; окрытая тумба высотой 500 или 750 мм
(оснащение см. MIWE cube: dry)

**MIWE cube:store**

cube:store 250

cube:store 500

cube:store 750

Сушильный шкаф с 5-8 направляющими противней
и дополнительным отсеком для хранения
слева для неиспользованных противней
(высокая кромка – только 750) или опциональный
водяной бак (500 и 750)

**MIWE cube:dry**

cube:dry 500

cube:dry 750

Расстойный шкаф (2,2 кВт), 6 направляющих,
система управления с жестко заданной
программой

**MIWE cube:proof**

cube:proof 750

Опорная рама с фиксируемыми роликами
для мобильности и компенсации перепадов высот

**MIWE cube:carrier**

cube:carrier 160

cube:carrier 180

cube:carrier 210

cube:carrier 260

Размер раstra 125 мм, если не указано иначе. Базовая поверхность Ш x Г: 800 x 805 мм, сзади может устанавливаться вплотную. Размер рамы в свету для монтажа: 840 мм

► 000 «Диосна-МИВЕ» · 115191 г. Москва · телефон (495) 926 74 76 · e-mail: office@diosnamiwe.ru · www.miwe.ru

MIWE Michael Wenz GmbH · D-97450 Arnstein · Телефон +49-(0)9363-680 · Факс +49-(0)9363-688400 · www.miwe.com/cube