

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, идеально подходит для выпечки предварительно пропеченных изделий, изделий из слоеного дрожжевого теста и круассанов.
- ▶ 4 размера камер с варьируемым количеством противней позволяют подобрать необходимую производительность; имеется двухконтурное исполнение с 2 пекарными камерами.
- ▶ Пароувлажнение с техникой опрыскивания, дополнительная оптимизация пара для максимального объема и блеска, в особенности при обработке продуктов, требующих интенсивного пароувлажнения.
- ▶ Реверсивные конвекционные вентиляторы с 4 опциональными регулируемыми скоростями вращения способствуют образованию хрустящей корочки с оптимальным разрывом по надрезу; функция автоматического останова вентиляторов незадолго до завершения программы выпечки.
- ▶ Интуитивная система сенсорного управления с концепцией MIWE go! – это возможность интеграции в MIWE shop baking suite (альтернативно: управление с программированием MIWE FP12).
- ▶ Интеллектуальные функции: автозапуск, выпечка замороженных тестовых заготовок, автоматическая система частичной загрузки MIWE flexbake (только с управлением MIWE TC).
- ▶ Быстрая готовность к выпечке при сниженных энергозатратах: с режимом MIWE Eco печь при простое можно переключить 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.
- ▶ Благодаря технологии непрерывной подачи пара и датчику для измерения температуры внутри изделия (опция) печь MIWE esono является универсальным и многофункциональным инструментом для выпечки гастрономических изделий и приготовления закусок.

4, 6, 8 или 10 противней 60 x 40 см – MIWE esono в Вашем распоряжении почти для любых требований к производительности. Предлагается также в сочетании с ярусной хлебопекарной печью MIWE condo как MIWE backcombi – для объединения преимуществ 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	1x16	1x16	1x16	1x16
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	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20/24
Высота см ²⁾	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93/103
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, 3-слойное теплоизоляционное стекло, счетчик воды.

