

MIWE electro	EL 4.0616	EL 5.0616	EL 6.0616
Количество пекарных камер	4	5	6
Полезная площадь для выпечки, м ²	3,84	4,8	5,76
Пекарная камера см (Шир x Гл x Выс) ^{3) 5)}	60 x 160 x 17	60 x 160 x 17	60 x 160 x 17
Внешние размеры см (Шир x Гл x Выс) ¹⁾	100 x 242 x 233	100 x 242 x 233	100 x 242 x 233
Высота улавливания испарений см	24	24	24
Высота посадки в печь см, верх/низ ³⁾	78/162	50/162	32/172
Подводимая мощность кВт ²⁾	27,4	34,2	41,1
Парогенератор кВт ⁴⁾	2,0	2,0	2,0

MIWE electro	EL 4.1216	EL 5.1216	EL 6.1216
Количество пекарных камер	4	5	6
Полезная площадь для выпечки, м ²	7,7	9,6	11,5
Пекарная камера см (Шир x Гл x Выс) ^{3) 5)}	120 x 160 x 17	120 x 160 x 17	120 x 160 x 17
Внешние размеры см (Шир x Гл x Выс) ¹⁾	160 x 242 x 233	160 x 242 x 233	160 x 242 x 233
Высота улавливания испарений см	24	24	24
Высота посадки в печь см, верх/низ ³⁾	78/162	50/162	32/172
Подводимая мощность кВт ²⁾	40,6	50,8	61,0
Парогенератор кВт ⁴⁾	3,0	3,0	3,0

MIWE electro	EL 4.1220	EL 5.1220	EL 6.1220
Количество пекарных камер	4	5	6
Полезная площадь для выпечки, м ²	9,6	12,0	14,4
Пекарная камера см (Шир x Гл x Выс) ^{3) 5)}	120 x 200 x 17	120 x 200 x 17	120 x 200 x 17
Внешние размеры см (Шир x Гл x Выс) ¹⁾	160 x 282 x 233	160 x 282 x 233	160 x 282 x 233
Высота улавливания испарений см	24	24	24
Высота посадки в печь см, верх/низ ³⁾	78/162	50/162	32/172
Подводимая мощность кВт ²⁾	48,2	60,2	72,3
Парогенератор кВт ⁴⁾	3,0	3,0	3,0

- 1) Точные монтажные размеры смотрите в размерных чертежах.
- 2) По желанию возможна уменьшенная подключаемая мощность.
- 3) Высота в свету прохода пода – 17 и 22 см.
- 4) В зависимости от пекарной камеры.
- 5) Самая верхняя пекарная камера всегда 22 см.

- ▶ Печь MIWE electro поставляется только с системой управления MIWE FP8 с постоянными программами.
- ▶ В качестве особого оборудования для печи MIWE electro могут быть поставлены вытяжной колпак для испарений с вытяжным вентилятором и свободно лежащий, легко перемещающийся выдвижной под, а также стол, размещаемый спереди.
- ▶ Другие размеры по запросу.





Краткое описание

- ▶ площадь пода 3,84 – 14,4 м2 для чувствительных кондитерских изделий, от классических подовых булочек до тяжелых сортов хлеба.
- ▶ Неизменно отличный результат выпечки: хлеб отличного качества и вкуса с хрустящей корочкой.
- ▶ Нагрев в верхней и в нижней зоне может отдельно настраиваться для каждого пода, что обеспечивает наилучшие результаты выпечки.
- ▶ Быстрая подготовка к выпечке благодаря быстрому процессу разогрева.
- ▶ Собственные отдельные системы управления и устройства увлажнения для каждой пекарной камеры позволяют одновременно выпекать самые разнообразные продукты.
- ▶ Интенсивная подача пара и отличная корочка благодаря паронепроницаемо закрытому, высокопроизводительному парогенератору.
- ▶ Гарантированные результаты выпечки благодаря отводу выпара, регулируемому программой; заслонка для пара имеет электрическое управление.
- ▶ Температура в пекарной камере не падает, потому что устройство увлажнения это отдельный модуль с собственным нагревом.
- ▶ Хлеб можно называть «хлебом, выпеченным в каменной печи», поскольку поды выложены каменными плитами.
- ▶ Хорошее освещение пекарной камеры; осветительные элементы легко доступны.
- ▶ Система управления MIWE FP:
- ▶ Система управления может быть размещена как слева, так и справа, что позволяет сэкономить место при размещении нескольких печей рядом друг с другом.
- ▶ Для каждого пода имеется система управления MIWE FP8 с постоянными программами (30 программ выпечки, 8 выбираются напрямую) и 5 фазами выпечки на каждую программу; панели управления могут размещаться по отдельности
- ▶ Экономия энергии:
- ▶ Экономия энергия обеспечивается благодаря отдельной изоляции для каждого пода. Максимальные стабильность и долговечность: паронепроницаемо сваренные пекарные камеры с усиленным потолком.
- ▶ Гибкость в соответствии с потребностями при работе – все поды, необходимые для производственного процесса, могут управляться по отдельности. Это также позволяет уменьшить расходы на энергию.
- ▶ Регулируемые уровни мощности нагрева дают возможность настраивать количество энергии как для тонких, так и для тяжелых выпекаемых изделий.



Профессиональная и универсальная: многоярусная печь MIWE electro с электрическим нагревом

Профессиональная и многоцелевая.

Печь MIWE electro. MIWE electro в определенной степени похожа на печь condo, но имеет увеличенную площадь и поэтому она лучше всего подходит для ситуаций, когда нужны не только профессионализм и универсальность,

но и дополнительная площадь пода печи. Хотя из-за своей большей глубины и, как следствие, увеличенного веса печь MIWE electro установлена на прочной несущей раме, эта печь очень компактна. Благодаря возможности установить тумбу управления в разных местах,

печи можно также разместить вплотную друг к другу с любой стороны. Каждая пекарная камера (с высотой в свету 170 или 220 мм) может управляться отдельно (нагрев в верхней и в нижней зоне, время выпечки, количество пара для увлажнения). При глубине в 160 и 200 см ширина пода может составлять 60 и 120 см.