MIWE GVA / GVA e+ / GUV / GV

Холод для вкусной выпечки.

Хорошим пекарям давно известно, что качество их продукции определяется задолго до выпечки. Они поняли, что правильно выбранный температурно-влажностный режим обладает большим потенциалом, чем корректирование времени на обработку.

Они также знают, что комплексный подход может обеспечить только тот, кто полностью владеет климатическими режимами производственного процесса в пекарнях. Только тот, кто обращает внимание на все параметры, достигнет наилучших показателей.

Не имеет значения, предпочитаете ли Вы стандартные компоненты или оборудование, спроектированное по индивидуальному заказу, рано или поздно Вы заинтересуетесь нашими решениями. Холодильное оборудование MIWE: самое лучшее для Вашей выпечки.

Автоматический расстойный шкаф MIWE GVA (от -20 °C до +40 °C)

Вкратце о преимуществах

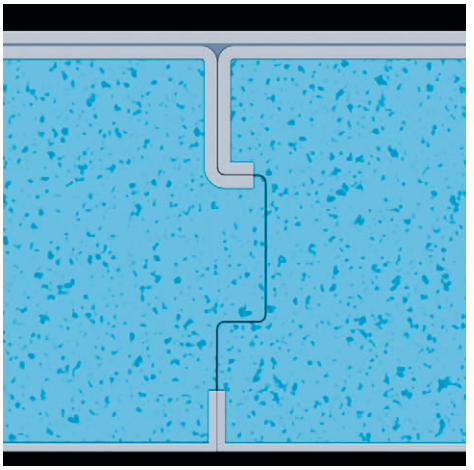
- Уменьшение затрат: переход с ночного времени работы на дневное. Возможность выпечки уже в самом начале рабочего дня.
- ниверсальность и гибкость в работе благодаря широкому диапазону температуры и очень широкому диапазону влажности (до 98 % отн. влажности).
- Расстойка, замедление расстойки, быстрое охлаждение, прерывание расстойки или заветривание теста – MIWE GVA владеет всеми процессами создания климатических условий в любой последовательности и в любое время. Возможность отображения и детального просмотра графика любого процесса.
- MIWE GVA e^+, обозначенный маркой качества e^+, объединяет в себе отличную гигиеничность, минимальное энергопотребление и непревзойденное качество продукции.
- Воспроизводимое качество на высшем уровне: благодаря системе управления MIWE TC с сенсорным экраном возможна удобная настройка до 8 циклов программы и их надежная активация с уверенностью в результате.
- Никакого ожидания: активная система увлажнения обеспечивает подачу пара без задержек.
- Система подачи воздуха в сочетании с опциональной системой оттаивания и обогрева дверной рамы и стока позволяет также использовать функцию заморозки или длительного хранения.
- Больше вкуса: в каждом цикле программы можно запрограммировать отдельное управление вентилятором. Это способствует лучшей ферментации теста и, таким образом, улучшает его вкус и объем.
- Внутренние детали и поддон (класс противоскольжения R12) выполнены из высококачественной стали, легко поддающейся очистке; фронтальные панели со стандартным белым покрытием также можно заказать в опциональном исполнении из высококачественной стали.
- Экономия энергии: всесторонняя сплошная изоляция толщиной 80 мм (опционально 100 мм) не допускает образования мостиков холода и предотвращает энергетические потери.

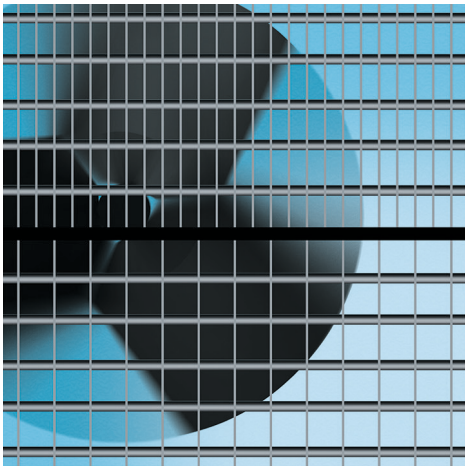
Установка прерывания расстойки MIWE GUV (от -20 °C до +15 °C)

- Идеально подходит там, где особые функции расстойки (вкл. активное увлажнение) MIWE GVA не нужны. Во всем остальном MIWE GUV равноценна MIWE GVA и – особенно с опциональным увлажняющим устройством – также оптимально подходит для использования в качестве камеры для разморозки и/или хранения.

Установка замедления расстойки MIWE GV (от -5 °C до +15 °C)

- Идеально подходит для усиливающей аромат длительной расстойки, которая длится до 36 часов – в зависимости от конструктивного исполнения. Даже замороженные изделия можно размораживать под контролем посредством специально разработанной для этих целей системы обогрева.

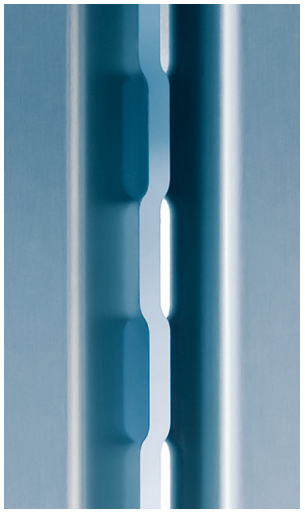


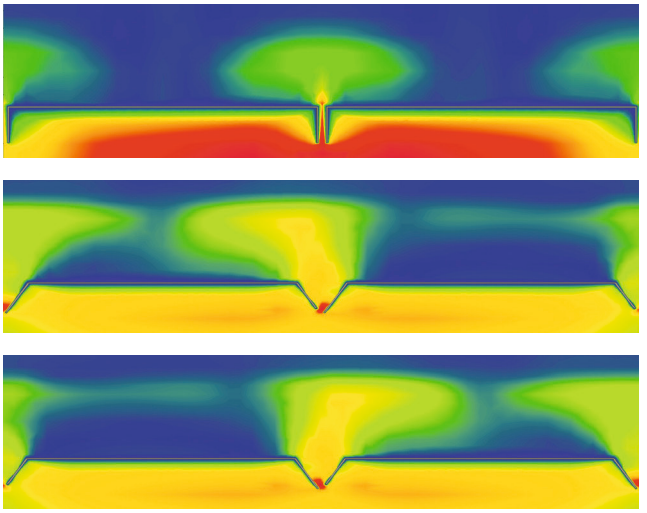


MIWE охватывает все связанные с выдержкой определенного температурно-влажностного режима технологические этапы выпечки. Мы предлагаем комплексные решения, представляющие собой не просто набор отдельных элементов, а нечто большее и лучшее. Мы знаем все обо всех деталях, которые имеют для Вас значение. Поэтому в наших холодильных установках, например, полы, противоударная защита по всему периметру и воздухопроводные системы состоят из элементов, выполненных из высококачественной стали, которые легко поддаются очистке. Возьмите, к примеру, гибкость, которую предоставляет Вам наша программа. Вы не привязаны к жестко заданным размерам и можете заказать любую установку нужных Вам размеров. Таким образом, Вы можете оптимально использовать существующую рабочую площадь. Или взгляните вниз: пол-поддон MIWE, который легко поддается очистке, входит в серийное исполнение различных компонентов, в остальных случаях, естественно, он предлагается опционально. Специальный напольный шов с двойным загибом и приклеенным по всей площади покрытием из высококачественной стали в наших холодильных установках не только обеспечивает оптимальные гигиенические характеристики, но и значительно повышает защиту от проникающей из камеры влаги. Все стены и полы оборудования MIWE не просто проклеиваются, а соединяются друг с другом с помощью конструкций паза и шпонки посредством стяжек: это повышает прочность, сокращает тепловые мосты и снижает эксплуатационные издержки. Мы следим не только за достаточной площадью испарения, но и за оптимальным расстоянием между испарительными пластинами. Так как благодаря этому нет ненужных фаз оттаивания, применяется пять различных расстояний – в зависимости от климатической зоны. Оптимально для Вашего продукта. Оптимально для Вашего бюджета. Оптимально для Вас.

Подробнее о холодильном оборудовании **MIWE**

Все это облегчает жизнь пекаря (слева направо): гигиеничный, легко поддающийся очистке поддон с выступающим конденсатоотводным элементом; приклеенное по всей площади покрытие из высококачественной стали со смещенными относительно поддона швами для защиты от влаги; индивидуально оптимизированные расстояния между испарительными пластинами (важно при круглосуточной работе!).





Небольшая деталь с большим эффектом:

Чередующиеся воздуховыпускные отверстия (см. фото слева) обеспечивают более эффективное распределение воздуха.

Компьютерный анализ горизонтального сечения (справа) наглядно демонстрирует преимущества: вверху – обычные воздуховыпускные отверстия с высокой скоростью потока в стене, но слабым распределением за ее пределами. Внизу/в центре – намного более эффективное поступление воздуха в камеру (попеременно справа/слева).

С системой управления с сенсорным экраном MIWE TC в холодильное оборудование наконец пришел комфорт в обслуживании: большой, хорошо обозримый дисплей с сенсорным экраном и графическим изображением плановой и фактической кривых, разнообразное программирование до 99 программ, максимально состоящих из восьми этапов каждая, а также продуктивная сеть, объединяющая различные интерфейсы. Но наверняка намного важнее для Вас – это улучшение качества продукции и небывалая гибкость процесса тестоведения. Это стало возможным благодаря удобной в эксплуатации новаторской системе управления.

Отдельные фазы создания климатических условий («программ») в MIWE TC не заданы как фиксированные схемы последовательностей. Напротив, по желанию их можно комбинировать и при необходимости (за исключением прерывания расстойки) также многократно обращаться к ним во время выполнения программы. Теперь Вам не нужно следовать графику заданных значений температуры и влажности, Вы можете запрограммировать любые комбинации и таким образом осуществлять тестоведение по индивидуальным настройкам и в особой последовательности. В любой момент можно скомбинировать классическую, традиционную последовательность приготовления и современные способы обработки, к примеру, мягкое охлаждение с использованием функции «soft chilling».

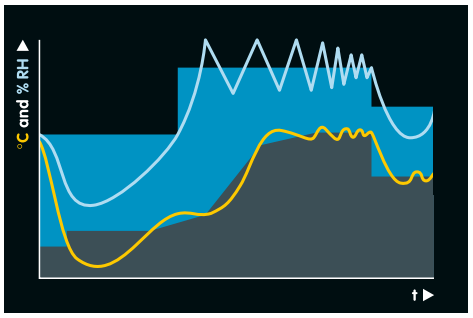
Дополнительной оптимизации качества и, особенно при высоких температурах окружающей среды, энергопотребления Вы можете достигнуть при использовании опциональной системы энергооптимизации, при помощи которой управление холодильными установками и компрессорами осуществляется бесступенчато посредством частотного преобразователя. Решающую для качества продукции и расхода энергии «дельту T» или разницу между температурой в помещении и температурой хлебобулочных изделий можно устанавливать с ранее небывалой точностью, что основательно скажется на качестве Ваших хлебобулочных изделий. Благодаря чрезвычайно точной системе управления выделение влаги из хлебобулочных изделий при охлаждении уменьшается настолько, что в выполнении до сих пор привычной функции «восстановительного увлажнения» во время разогрева нет необходимости, так как при охлаждении необходимая влага остается в тестовых заготовках. За счет уменьшения выделения влаги на испарителе образуется меньше льда, что позволяет проводить размораживание намного реже и за более короткие сроки, в особенности когда интеллектуальная система оттаивания непрерывно следит за производительностью испарителя. Кроме того, в очередной раз оптимизированный поток холодильного агента позволяет увеличить выход мощности и таким образом сделать расход электроэнергии более эффективным.

Система управления

Главный экран:

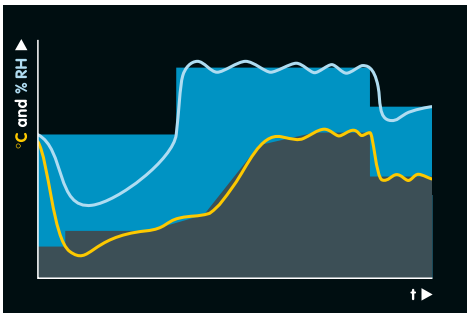
Эффективно и наглядно демонстрирует все параметры в графическом и/или алфавитно-цифровом виде. Черные блоки обозначают отдельные фазы с номинальными значениями; желтая графа в реальном времени показывает, как MIWE GVA переводит номинальные значения в фактические, в то время как в синей графе отображается влажность.

Другие скриншоты можно найти на последней странице данной информации об изделии.



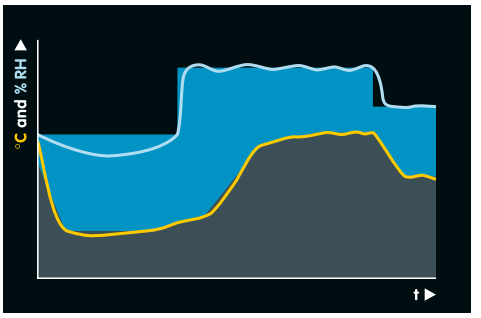
Традиционная система управления:

Четкие изгибы кривой фактических значений влажности (синего цвета) и температуры (желтого цвета). Плоскости являются соответствующими предварительно заданными значениями.



MIWE TC:

Явное улучшение за счет большей схожести кривой фактических значений с кривой заданных значений.



MIWE TC с системой энергооптимизации:

Графики заданных и фактических значений температуры и влажности почти полностью идентичны.

Система управления

Слева вверху направо вниз:

Создание и изменение программ: еще никогда не было так просто и наглядно, как с MIWE TC

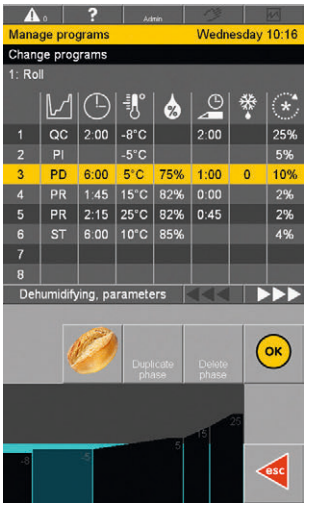
Выбор сохраненных программ

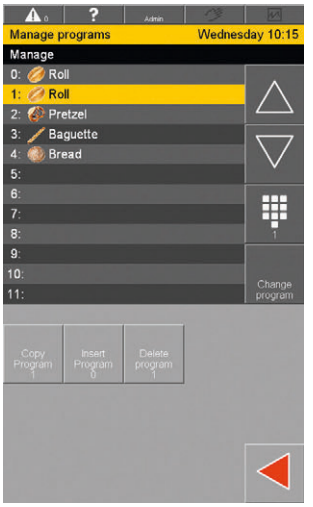
В недельном графике можно просмотреть оконченные и предстоящие программы – выполняющаяся в настоящее время программа отображена при помощи графика температур.

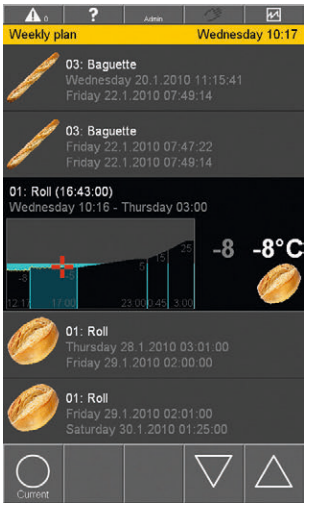
Самопишущий прибор точно документирует все процессы и хранит их в течение макс. одного года

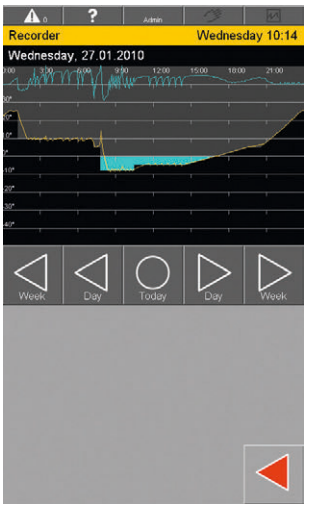
В ручном режиме Вы располагаете полным объемом функций и обзором, который может предложить только система управления MIWE TC

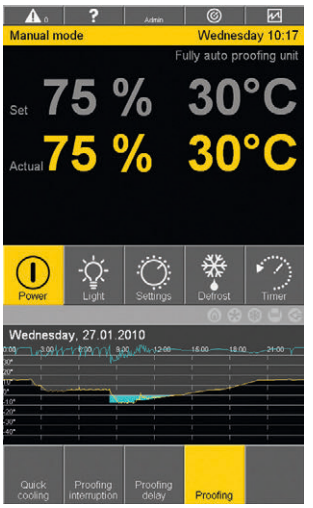
Одиночный таймер/обработка ячее











Технические данные	**MIWE** GVA / GVA e+	**MIWE** GUV	**MIWE** GV
Температурный диапазон, °C	от -20 до +40	От -20 до +15	От 0 до +15
Относительная влажность воздуха, %	До 98%, регулируется	Высокая*	Высокая
Тип тележки	Стеллажная тележка/ расстойная тележка	Стеллажная тележка/ расстойная тележка	Стеллажная тележка/ расстойная тележка
Количество тележек	1 – ∞	1 – ∞	1 – ∞
Размер противня ***	60 / 80 или 60 / 100	60 / 80 или 60 / 100	60 / 80 или 60 / 100
Изоляция, мм	80 /опционально 100 **	80 /опционально 100 **	80 /опционально 100 ***
Класс противоскольжения	R12	R12	R12
Система управления	TC	TC	TC
Система энергооптимизации	Опционально	Опционально	Опционально
Зимняя система управления	Опционально	Опционально	Опционально

* опционально с активной установкой увлажнения (см. GVA)
** усиленная изоляция по запросу
*** другие размеры по запросу

MIWE Michael Wenz GmbH · D-97450 Арнштайн · Тел. +49 9363 68–0 · Эл. почта: contact@miwe.de · **www.miwe.com/gva**

© MIWE · PI GVA/ru/1809 · Право на технические изменения и дальнейшие модификации сохраняется. Показанное на иллюстрациях оборудование может иметь специальную оснастку.