



MIWE GVA / GVA e+ / GUV / GV



Холод для вкусной выпечки.

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

времени на обработку, а не только экономит рабочее время. 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. Неважно, предпочитаете ли Вы стандартные компоненты или индивидуально спроектированное оборудование, рано или поздно Вы найдете путь к нам. Холодильное оборудование MIWE: лучшее для Вашей выпечки.

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

- ▶ Сокращение затрат: переход с ночного времени работы на дневное. Возможность выпечки уже в самом начале рабочего дня.
- ▶ Универсальность 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 любой кривой 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 возможно выполнение удобной установки до 8 циклов программы и их надежного вызова с уверенностью в результате.
- ▶ Никакого ожидания: активная система увлажнения всегда обеспечивает наличие пара, готового для использования в любое время.
- ▶ Система подачи воздуха в сочетании с опциональной системой оттаивания и обогрева дверной рамы и стока позволяет использовать также функцию заморозки или длительного хранения.
- ▶ Больше вкуса: в каждом цикле программы может быть запрограммировано 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; также фронтальные панели со стандартным белым покрытием можно заказать в опциональном исполнении из высококачественной стали.
- ▶ Экономия энергии: всесторонняя прочная, сплошная изоляция толщиной 80 мм (опционально 100 мм) не допускает перепадов температур и предотвращает потери энергии.

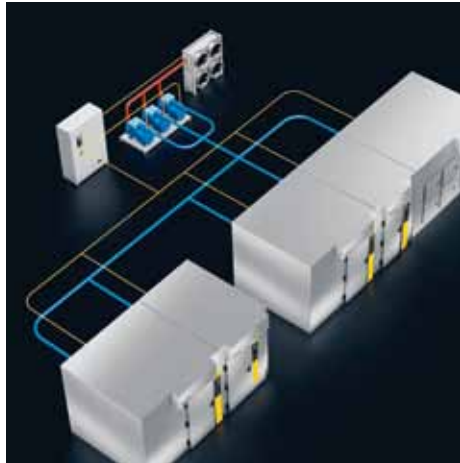
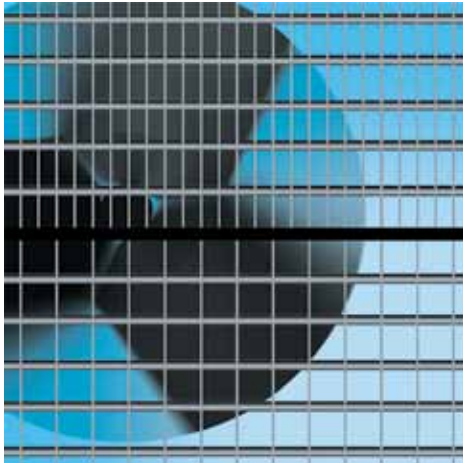
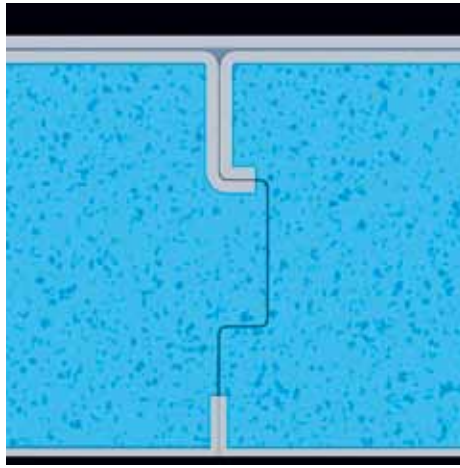
▶ Установка прерывания расстойки MIWE GUV (от -20 °C до +15 °C)

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

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

- ▶ Идеально подходит для усиливающего аромат длительного тестоведения продолжительностью, в зависимости от комплектации установки, до 36 часов. Даже замороженные изделия можно размораживать под контролем посредством специально разработанной для этих целей системы обогрева.





MIWE Хол.оборудование в деталях

Все это облегчает жизнь пекаря
(слева вверху направо вниз):

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!); и опция для реализации энергосберегающего режима работы в качестве интеллектуальной комплексной холодильной системы с оптимизированным распределением нагрузки.

Фирма MIWE полностью владеет климатическими режимами производственных процессов в пекарнях и на основе своего всестороннего опыта может предложить и комплексные решения, представляющие собой не просто набор отдельных элементов, а нечто большее и лучшее.

Мы знаем все обо всех тех деталях, с которыми Вы столкнетесь. Поэтому в наших холодильных установках, например, полы, противоударная защита 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: поддон MIWE, который исключительно легко поддается очистке, есть в серийном исполнении многих компонентов, в остальных случаях он предлагается, естественно, опционально. Специальный напольный шов с двойным загибом и приклеенным по всей площади покрытием из высококачественной стали не только обеспечивает в наших холодильных установках оптимальные гигиенические характеристики, но и значительно повышает защиту от проникающей из камеры влаги. В общем, пол и стены в MIWE не просто проклеиваются, а соединяются друг с другом с помощью конструкций паза и шпонки посредством стяжек: в результате улучшается стойкость, уменьшаются утечки тепла и сокращаются эксплуатационные расходы.

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.

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

Отдельные фазы создания климатических условий («программ») в новой системе управления 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 приготовление теста по индивидуальным настройкам и в особой последовательности. Комбинирование классической, традиционной последовательности приготовления и современных способов обработки, к примеру, мягкого охлаждения при «soft chilling» возможно в любое время.

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 «дельта Т» 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 работой испарителя. Кроме того, еще раз оптимизированный ток холодильного агента позволяет увеличить выход мощности и таким образом сделать расход электроэнергии более эффективным.

Традиционная система управления:

Стандартное управление: четкие изгибы кривой фактических значений влажности (синего цвета) и температуры (желтого цвета). Площадки являются соответствующими предварительно заданными значениями.

MIWE TC:

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

Система управления

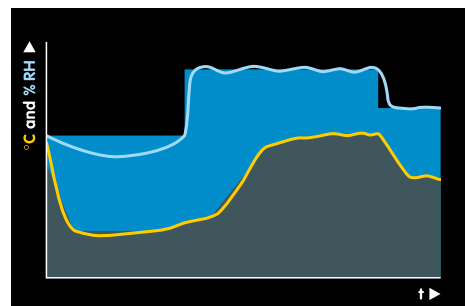
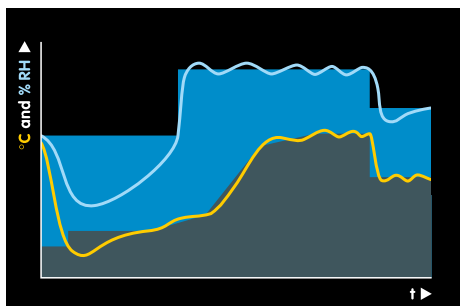
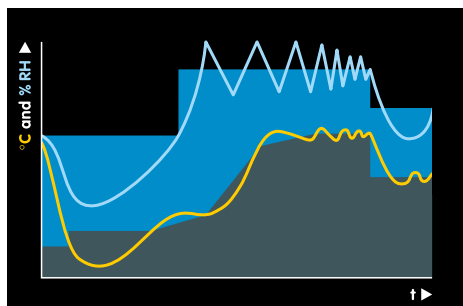


Главный экран: Он эффективно и наглядно предоставляет в Ваше распоряжение все параметры в графическом и/или алфавитно-цифровом виде. Черные блоки обозначают отдельные фазы с номинальными показателями; желтая графа показывает реальное время, как MIWE GVA переводит номинальные показатели в фактические, в то время, как в синей графе отображается влажность.

Другие скриншоты Вы найдете на последней странице данной информации о продукте.

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 новой MIWE TC

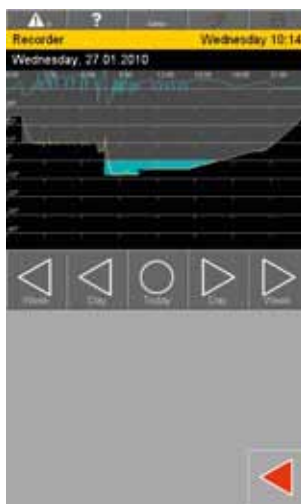
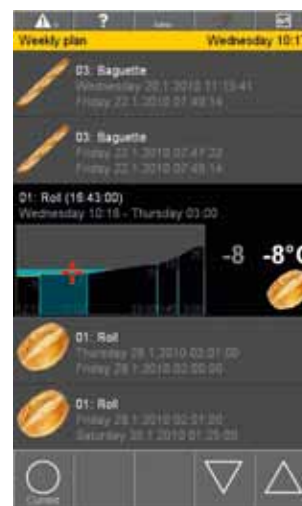
Выбор сохраненных программ

В недельном графике Вы можете просмотреть оконченные и предстоящие программы – выполняющаяся в это время программа отображена при помощи графика температур

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

В ручном режиме Вы располагаете полным объемом функций и обзором, как с предлагаемой Вам системой управления MIWE TC.

Одиночный таймер / Обработка ячеек



Технические характеристики

Диапазон температур, °C
 Относительная влажность воздуха, % rF
 Тип тележки
 Количество тележек
 Размер противней***
 Изоляция, мм
 Класс противоскольжения
 Управление
 Система энергооптимизации
 Зимняя система управления

	MIWE GVA /GVA e*	MIWE GUV	MIWE GV
Диапазон температур, °C	-20 до +40	-20 до +15	0 до +15
Относительная влажность воздуха, % rF	до 98 %, регулируется	Высокая*	Высокая
Тип тележки	Стеллажная-/расстойная тел.	Стеллажная-/расстойная тел.	Стеллажная-/расстойная тел.
Количество тележек	1 – ∞	1 – ∞	1 – ∞
Размер противней***	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
Управление	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