



MIWE ideal e+



Всегда актуально.

Повсюду говорится о гибкости: о готовности реагировать на изменение условий, идти в ногу с новыми разработками и при этом сохранять мобильность. Эти требования относятся и к хлебопекарне.

К примеру, когда речь идет о том, чтобы увеличить площадь пода, переставить хлебопекарную печь в другое место, в дальнейшем автоматически загружать печь, перейти на новый вид энергии или просто использовать печь более продуктивно.

Это давно вошло в повседневную практику с печью MIWE ideal, которая не без причины имеет такое название.

Марка качества e⁺: Присуждается только лучшим.

MIWE ideal e⁺

Эффективно использовать энергию и внести свой вклад в дело экономии и рационального использования данного ресурса — это обязательство, которое взяла на себя наша компания. Оно, прежде всего, касается разработки установок и процессов для наших клиентов. К названию установок MIWE, которые особенно соответствуют всем этим требованиям — и только им, мы, в качестве марки качества, добавляем символ e⁺.

Печи MIWE ideal e⁺ было присвоена эта марка качества, однако только за газовую горелку в сочетании с системой Touch Control MIWE TC.

Преимущества работы с MIWE ideal e⁺:

- ▶ Повышение коэффициента вторичного использования энергии на 15 % благодаря технологическим усовершенствованиям проверенной временем системы.
- ▶ Повышенная гибкость изменений температуры для различных характеристик выпечки. Новая, усовершенствованная система управления горелкой создает более мягкий жар и позволяет выпекать изделия, требующие деликатного обращения.
- ▶ Кроме того, результат выпечки улучшается посредством насыщенного и легкого пара. Партия за партией!
- ▶ Увеличенный срок службы и пониженные эксплуатационные расходы благодаря интеллектуальной системе управления горелкой.
- ▶ Надежная как всегда, печь MIWE ideal сохраняет все проверенные временем преимущества: экономию пространства, прочность, долгий срок службы, гибкость и возможность трехстороннего размещения.

e⁺

Коэффициент вторичного использования энергии	+ 15 %
--	--------

Теплотехнический коэффициент полезного действия согласно DIN 8766	> 90 %
---	--------

Среднее потребление мощности.	- 10 kW
-------------------------------	---------

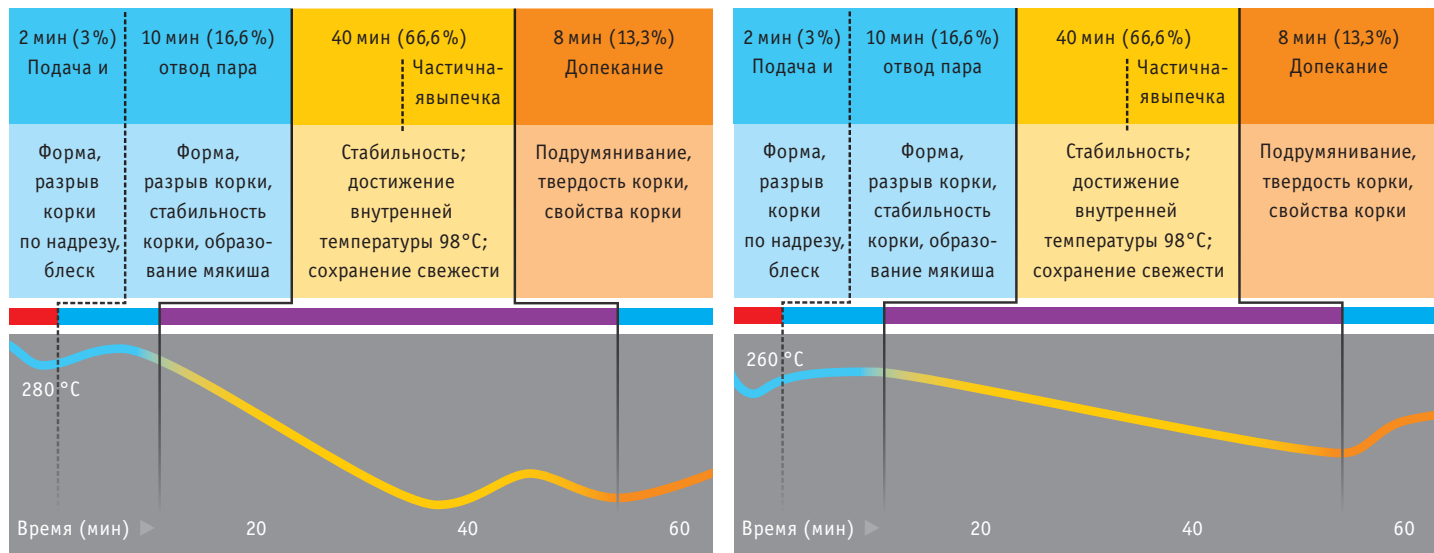
Разница между температурой отработанного газа и температурой в пекарной камере согласно DIN 8766	- 20 %
--	--------

Новое слово в выпечке — печь MIWE ideal e* оснащена усовершенствованной технологией MIWE variobake (заявлена на получение патента), обеспечивающей абсолютно новое управление температурой в этажных печах. Для достижения такого результата в печь встроены два компонента: первый — модулирующая горелка, более чувствительная к регулировке, чем традиционная ступенчатая. И второй – система управления Touch Control MIWE TC, которая благодаря своей интеллектуальной логической системе всегда предусмотрительно и точно регулирует энергопотребление для выпекаемых изделий в каждой фазе выпекания.

- ▶ Новая технология MIWE variobake позволяет выпекать в печи MIWE ideal e* изделия с различными хлебопекарными характеристиками (с использованием дымового газа, термомасла и т. д.).
- ▶ Значительно более высокая гибкость и точность в изменении температурного режима в пекарной камере благодаря модулирующей горелке (с системой Touch Control MIWE TC).
- ▶ С помощью более точного управления модулирующей горелки даже при выпечке хлебобулочных изделий, требующих деликатного обращения, результаты остаются идеальными.
- ▶ Точное выпекание по заранее запрограммированному температурному режиму (например, как в кольцевой или термомасляной печи и .т. д.).
- ▶ Таким образом, температурная мощность (т. е. расход энергии) горелки регулируется по необходимости и плавно, в соответствии с любыми выбранными значениями.
- ▶ Благодаря интеллектуальному регулированию тепловой энергии посредством MIWE variobake открываются новые возможности для экономии энергии.
- ▶ Это расширяет спектр применения хлебопекарной печи и в определенных случаях экономит затраты на приобретение дополнительных пекарных систем.

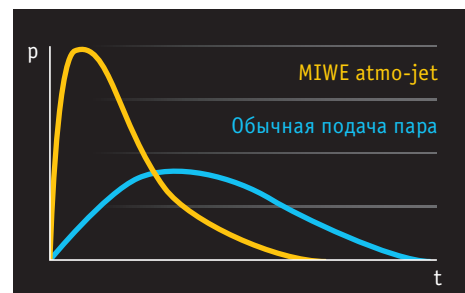
Типичный процесс выпекания хлеба в классической этажной печи. Это печь MIWE ideal умела делать уже давно (см. график слева). Теперь она может еще больше. Выпечка хлеба как в печи с термомасляным обогревом. Теперь это возможно и в газовой печи MIWE ideal e*.

Паровая заслонка
■ открыта
■ наполовину закрыта
■ закрыта



- ▶ Всегда лучший выбор среди этажных хлебопекарных печей: печь с функцией циркуляции топочного газа и статичной атмосферой (теплопередача посредством излучения) идеальна для выпечки широкого ассортимента изделий: от тяжелого ржаного хлеба до мелкоштучных хлебулочных изделий из пшеничной муки.
- ▶ MIWE atmo-jet: заявленная на получение патента технология пароувлажнения для выработки равномерного насыщенного пара непревзойденного качества на протяжении всего процесса увлажнения. Система пароувлажнения MIWE atmo-jet с помощью сжатого воздуха распыляет воду на мельчайшие капли. В таком состоянии вода намного лучше оседает на парогенераторе, более эффективно используя всю его площадь. Это позволяет также намного снизить расход воды. Благодаря быстрому испарению в пекарной камере сразу же создается насыщенный пар с повышенным давлением, который значительно повышает качество выпекаемой продукции.
- ▶ MIWE variobake – новое слово в выпечке. Подробное описание этой инновационной технологии см. на внешней раскладной странице с правой стороны.
- ▶ Экономия энергии: в зависимости от требований текущего производства, в двухконтурной печи можно установить различную температуру для обеих групп подов или совсем отключить верхнюю или нижнюю группу подов. Мощная изоляция между обеими группами подов предотвращает переход тепла из одной группы в другую.
- ▶ Выпечка в печи MIWE ideal выполняется на каменной плите. Поэтому изготовленный в ней хлеб можно действительно называть «подовым хлебом». Если в печи выпекаются преимущественно щелочные крендели, то используются специально для этого предназначенные стальные поддоны. Опционально поды печи могут быть полностью выложены каменными плитами.
- ▶ Постоянная готовность к эксплуатации, насыщенный пар, который интенсивно конденсируется на выпекаемых изделиях, короткое время нагревания, высокая теплоаккумуляционная способность и короткий период восстановления условий выпечки.
- ▶ Чудеса эргономичности: возможность установки с трех сторон позволяет расположить несколько печей MIWE ideal рядом друг с другом без зазоров в ограниченном пространстве пекарни.
- ▶ Гибкость и устойчивость: благодаря монтажу на стабильной раме основания при необходимости месторасположение печи в пекарне можно поменять.
- ▶ Гигиеничность во всем: вся облицовка — боковые стены, задние стены, передняя панель и загрузочные дверцы — выполнена из высококачественной стали. Вместо стальных можно заказать дверцы из специального жаростойкого стекла.
- ▶ Пекарные камеры из коррозионностойкой стали удерживают пар и, тем самым, энергию для выпечки там, где им положено быть.
- ▶ Рациональное распределение и удобная загрузка: возможна установка до 6 подов друг над другом. Такое распределение возможно благодаря 3 опциональным, стабильным выдвижным подам без дополнительных опор и автоматической загрузочной установке MIWE athlet.
- ▶ Идеальное дополнение: доверьте отнимающие много сил загрузку и разгрузку автоматической загрузочной установке MIWE athlet.

Вкратце о преимуществах



Решающим фактором является количество пара, подаваемого в первые секунды выпечки; таким образом обеспечивается максимально возможное конденсирование до того, как пар перегреется. Как показывает график, MIWE atmo-jet создает пар значительно быстрее с более высоким давлением (в 2,5 раза).

Хлебопекарная печь MIWE ideal e+ с газовым нагревом и системой управления MIWE TC блистательно экономит энергию в комбинации с MIWE variobake и MIWE atmo-jet. Лучшие условия для выпечки различных изделий и для работы с разнообразными характеристиками.



Система управления

Для управления MIWE ideal могут использоваться две системы на выбор:

► Touch Control MIWE TC *

- Очень простое управление посредством большого цветного сенсорного экрана (диагональ изображения 7 дюймов или 17,8 см) и визуального пользовательского интерфейса с пиктограммами продуктов.
- Практично: особенно большая кнопка Пуск/Стоп – для лёгкого управления даже в перчатках.
- Большие возможности для широкого ассортимента: до 250 программ выпечки, до 8 циклов в каждой.
- Безупречная выпечка: функция увлажнения паром для всех продуктов и выпекание при нарастающей/понижающейся температуре.
- Контролируемый доступ: четкие права пользователя, за счёт системы управления пользователями.
- Вмешательство вручную через упрощенный/профессиональный режим или переход на выпекание вручную.
- Легкое объединение в сеть: встроенные в переднюю панель интерфейсы USB (перемещение программ выпечки) и Ethernet. Опциональное оснащение: Bluetooth или WLAN.

► Система управления с жестко-заданными программами MIWE FP10

- 30 программ выпечки (с 5 циклами выпечки каждая). 10 заранее выбранных программ выбираются непосредственным нажатием кнопки.

MIWE ideal e*	ID 5.0616-T	ID 5.0620-T	ID 5.1216-T	ID 6.1216-T	ID 5.1220-T
Число подов	5	5	5	6	5
Ширина/глубина пода, см	60/160	60/200	120/160	120/160	120/200
Полезная площадь пода, м ²	5	6	10	12	12
Внешний размер, см (Ш x Г x В) ¹⁾	100/285/266	100/325/266	160/285/266	160/285/266	160/325/266
Высота посадки снизу ²⁾ , см	56,5	56,5	56,5	31,5	56,5
Высота посадки сверху, см	156,5	156,5	156,5	156,5	156,5
Система управления	ТС*/FP (стандарт)	ТС*/FP (стандарт)	ТС*/FP (стандарт)	ТС*/FP (стандарт)	ТС*/FP (стандарт)
Тип обогрева	Газ*/масло	Газ*/масло	Газ*/масло	Газ*/масло	Газ*/масло

MIWE ideal e*	ID 6.1220-T	ID 5.1816-T	ID 6.1816-T	ID 5.1820-T	ID 6.1820-T
Число подов	6	5	6	5	6
Ширина/глубина пода, см	120/200	180/160	180/160	180/200	180/200
Полезная площадь пода, м ²	15	15	18	18	22
Внешний размер, см (Ш x Г x В) ¹⁾	160/325/266	220/285/266	220/285/266	220/325/266	220/325/266
Высота посадки снизу ²⁾ , см	31,5	56,5	31,5	56,5	31,5
Высота посадки сверху, см	156,5	156,5	156,5	156,5	156,5
Система управления	ТС*/FP (стандарт)	ТС*/FP (стандарт)	ТС*/FP (стандарт)	ТС*/FP (стандарт)	ТС*/FP (стандарт)
Тип обогрева	Газ*/масло	Газ*/масло	Газ*/масло	Газ*/масло	Газ*/масло

1) вкл. стойку управления, без вытяжного козырька (70 см глубиной); выступающие вверх детали + 5 см; все значения высоты действительны при стандартной высоте пода 18 см

2) при двух выдвигаемых подах - 5 см, при трех выдвигаемых подах - 10 см, в двухконтурном исполнении - 6,3 см (только Т)

* требуется для особо экономичного исполнения MIWE ideal e*