MIWE roll-in e+

MIWE connectivity incl.

Для превосходных пекарей, которые умеют считать.

Пожалуй, самая экономичная ротационная печь в мире – MIWE roll-in e+ – получила в последнее время широкое распространение (и в сотнях пекарен готовы это подтвердить). Благодаря превосходным хлебопекарным свойствам она существенно выделяется среди других печей — и это вполне заслуженно. Функция «Атмосферная выпечка» полностью исключает помехи, вызванные погодными условиями и сквозняками, и обеспечивает стабильный и равномерный результат выпечки. Запатентованная система MIWE aircontrol обеспечивает точный теплообмен для идеальной хрупкости корки. Функция точного управления температурой MIWE delta-baking помогает точно настроить процесс выпечки, например, изделий из слоеного дрожжевого теста или сдобных хлебобулочных изделий. Теплоаккумулирующая стенка и высокоэффективный пароувлажнитель обеспечивают постоянный поточный процесс выпечки при более низком энергопотреблении. Вот лишь некоторые веские причины рассмотреть печь MIWE roll-in e+ детально.

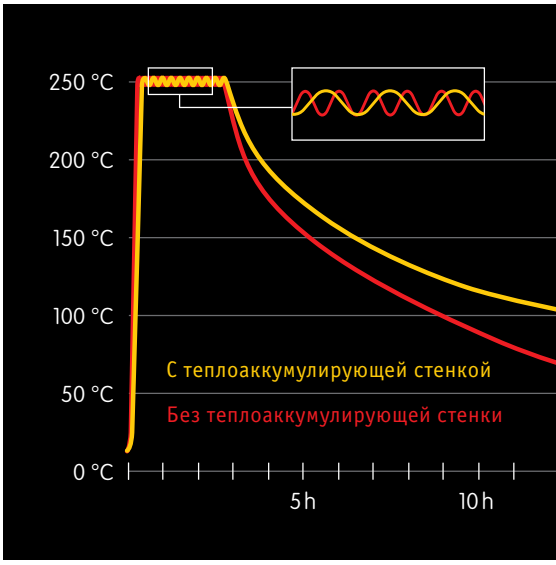
- Неизменно высокое качество выпечки при низких энергозатратах: MIWE roll-in e⁺, компактная и универсальная ротационная печь с вращающейся тележкой для выпечки любых тестозаготовок. Подходит для всех технологических процессов.
- Серийная функция «Атмосферная выпечка»: идеально равномерная выпечка независимо от внешних факторов, улучшение процесса подъема теста, зачастую сокращение времени выпечки.
- Ориентирована на экономичность: значительно сниженное энергопотребление благодаря запатентованной системе циркуляции горячего газа с дополнительным каналом дымового газа, который одновременно служит для нагрева пара, а также благодаря сокращенному подводу приточного воздуха в режиме «Атмосферная выпечка» и MIWE eco:wing – специальной заслонке, расположенной в канале дымового газа.
- Легкое и надежное управление с большими возможностями выбора: стандартная система управления с жестко-заданными программами MIWE FP или опциональная система управления с увеличенным до 10 дюймов сенсорным экраном MIWE TC в упрощенном режиме «Easy» или профессиональном режиме «Profi». Запатентованная автоматическая система частичной загрузки для выпечки небольших порций (только TC), а также специальная функция для выпечки замороженных тестозаготовок даже в базовой версии.
- Точная передача тепла, превосходная хрупкость корки и сниженное энергопотребление благодаря запатентованной конвекционной системе MIWE aircontrol.
- Точное управление температурой и энергосбережение благодаря MIWE delta-baking помогают точно настроить процесс выпекания, например, слоенных или сдобных изделий.
- Идеальный блеск при коротком времени восстановления за счет высокоэффективного пароувлажнителя.
- Теплоаккумулирующая стенка со значительно увеличенной аккумулирующей емкостью снижает нагрузку на горелку и обеспечивает непрерывный процесс выпечки.
- Повышенная технологическая надежность и четкое санитарное протоколирование благодаря беспроводному многоточечному датчику измерения температуры внутри изделия (опция).
- Безупречная гигиеничность: ровные поверхности также в пекарной камере (включая дверцу и вращающуюся платформу), отсутствие мест для образования загрязнений и полная защита от брызг воды снаружи.
- Большое смотровое окно и хорошее освещение пекарной камеры: все всегда под контролем.
- Исключительная гибкость и экономичность: трехстороннее размещение, доступность с фронтальной стороны, изменение дверного упора без дополнительных материалов, теплообменник из термостойкой стали.
- Постоянная герметичность и паронепроницаемость: уплотнения двери можно отрегулировать в любое время.
- Дверь с опциональной функцией плавного закрывания больше не требуется блокировать вручную – достаточно лишь прикрыть ее.

Краткое описание

Краткий обзор многочисленных преимуществ печи MIWE roll-in e⁺:

1. Функция «Атмосферная выпечка»: никакой «неконтролируемой выпечки», никакой зависимости от погоды. Вместо этого – идеальный контроль. И дополнительная экономия энергии.
2. Большой стеклянный дисплей 10,4" с сенсорным управлением (опция)
3. Индикаторная панель с увеличенной площадью свечения и ярким светодиодным освещением
4. Вытяжной зонт со встроенным дистанционным светодиодным индикатором
5. Легкоочищаемые ровные внутренние поверхности двери
6. Новинка: первый в своем роде датчик для измерения температуры внутри изделия в ротационной печи (опция)
7. Освещенность внутреннего пространства увеличена на 50%
8. Теплоизоляционная стеклянная дверь
9. Защита от брызг, соответствует современным требованиям к чистоте и гигиене как с внешней, так и с внутренней стороны
10. Вращающаяся платформа с легкоочищаемым ограждением по краям
11. Нескользящая, легко снимающаяся рампа с высокой несущей способностью
12. Теплоаккумулирующая стенка со значительно увеличенной аккумулирующей емкостью удерживает тепловую энергию в пекарной камере
13. Удобная блокировка двери с функцией плавного закрывания (опция)

За счет большой массы теплоаккумулирующая стенка печи MIWE roll-in e⁺ снижает нагрузку на горелку и уменьшает энергопотребление. Кроме того, в сочетании с высокоэффективным пароувлажнителем теплоаккумулирующая стенка обеспечивает быстрый и эффективный поточный процесс выпечки. Таким образом, она создает оптимальные условия для выпечки изделий, требующих интенсивного нагрева на начальном этапе.



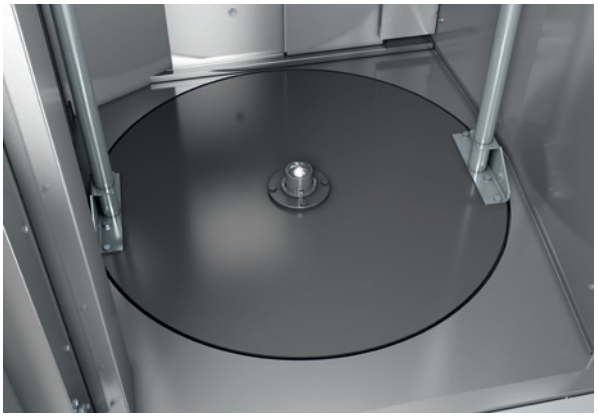
Справа: дистанционный индикатор, красиво интегрированный в вытяжной зонт, оснащен светодиодами спереди и снизу. Благодаря этому индикаторы состояния видны как с более высоких точек, так и из узких проходов и почти под любым углом.

Внизу (слева направо):

Колонка управления оснащена сенсорной панелью управления MIWE TC. Встроенный яркий индикатор состояния виден издалека и дает сведения о режиме работы печи.

Не только гигиенична, но и устойчива: вращающаяся платформа с цельным нижним покрытием.

Ровные внутренние поверхности значительно упрощают очистку, а легкоочищаемая внутренняя сторона двери с теплоизоляционным стеклом обеспечивает дополнительную экономию энергии.



MIWE roll-in e⁺	RI e⁺ 1.0608-TL	RI e⁺ 1.0608-TXXL	RI e⁺ 1.0610-TL
Стеллажная тележка	1	1 [1]	1
Размер противня	60/80	60/80	60/100
Полезная площадь пода, м²	9,6 [2]	10,6 [5]	12 [2]
Внешние размеры см (Ш x Г x В)	155 x 160 x 256	155 x 160 x 272	172 x 176 x 256
Минимальная высота помещения, см	285	301	285
Потребляемая мощность, кВт	60 – 75	60 – 75	70 – 85
Тип обогрева	Масло/газ/электричество	Масло/газ/электричество	Масло/газ/электричество

MIWE roll-in e⁺	RI e⁺ 1.0610-TXXL	RI e⁺ 1.0711-TL	RI e⁺ 1.0711-TXXL
Стеллажная тележка	1 [1]	1	1
Размер противня	60/100	67/108 [4]	67/108 [4]
Полезная площадь пода, м²	13,2 [5]	13,8 [2]	15,2 [5]
Внешние размеры см (Ш x Г x В)	172 x 176 x 272	182 x 185 x 256	182 x 185 x 272
Минимальная высота помещения, см	301	285	301
Потребляемая мощность, кВт	70 – 85	80 – 95	80 – 95
Тип обогрева	Масло/газ/электричество	Масло/газ/электричество	Масло/газ

1) Предназначена для различных стеллажных тележек высотой до 1980 мм
2) При использовании 20 противней, расстояние между противнями 78 мм
3) 60/60 или 53/65, или 18 x 26“
4) 2 x 53/65
5) При использовании 22 противней, расстояние между противнями 80 мм

▶ Принадлежности: Вытяжной зонт, паровой конденсатор, стеллажная тележка.

MIWE Michael Wenz GmbH · D-97450 Arnstein · Телефон +49-(0) 9363-680 · e-mail: contact@miwe.de · **www.miwe.com/roll-in-eplus**

© MIWE · PI RIE3.0/ru/1809 · Право на технические изменения и дальнейшие модификации сохраняется · На рисунках может быть показано специальное оснащение.