

MIWE SF





Можно ли законсервировать вкус?

Многие пекари считают, что шоковое замораживание является вынужденной мерой, чтобы сэкономить рабочее время и законсервировать хлебобулочные изделия для последующей заключительной обработки. Но это совсем не так: правильно выбранная

техника и технология позволяют обеспечить даже при максимально быстром охлаждении превосходное качество продукции, которую не придется прятать за свежей выпечкой. Но для этого потребуются намного больше, чем «просто» холодопроизводительность. Здесь не обойтись без глубоких знаний о

всех сложных взаимосвязях в процессах охлаждения, расстойки и выпечки. Короче говоря: это ноу-хау, которым владеет только тот, кто предлагает инновационные и надежные решения проблем и благодаря этому облегчает жизнь пекарям всего мира.

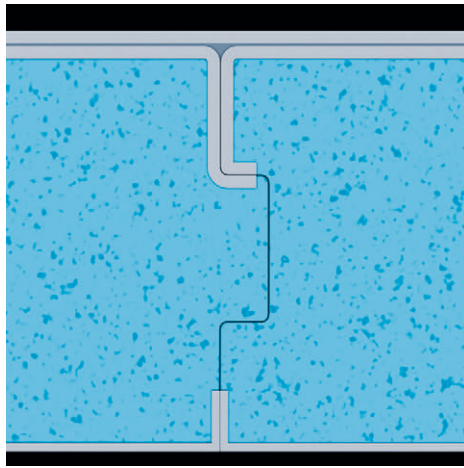
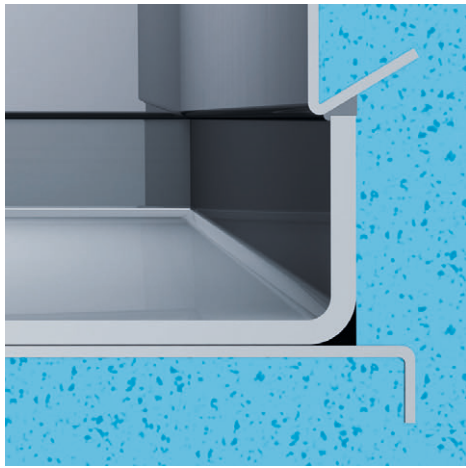
Установка шоковой заморозки MIWE SF-V (от -38 °C до -20 °C)

- ▶ Специально предназначено для сырых, полурасстойных и готовых изделий.
- ▶ Падение внутренней температуры до минимум -7°C за считанные секунды.
- ▶ Мгновенное замораживание поверхности продуктов – влага остается в тестовой заготовке/выпеченном изделии.
- ▶ Индивидуальное конструктивное исполнение в соответствии с пожеланием клиента и количеством продукции (к примеру, 12 тележек в час): начиная с 3 тележек в качестве единицы перемещения, начиная с 5 тележек также возможна полностью автоматизированная загрузка при помощи системы подачи стеллажных тележек.
- ▶ Высокая мощность вентиляторов с регулировкой скорости вращения на расположенных по бокам испарителях со встроенными обогревателями для ускорения процесса оттаивания.
- ▶ Удобство техобслуживания: легкий доступ к испарителям через отдельный люк для техобслуживания.
- ▶ Укороченные циклы оттаивания благодаря индивидуальному расстоянию между пластинами, которое регулируется в зависимости от состояния изделий (10-14 мм).
- ▶ Экономия энергии: всесторонняя сплошная изоляция толщиной 120 мм (опционально 150 мм) не допускает образования мостиков холода и предотвращает энергетические потери.
- ▶ Гигиена – это преимущество: внутри установка оснащена полом-поддоном из нержавеющей высококачественной стали. За дополнительную плату можно заказать внешние стены из высококачественной стали.
- ▶ С новаторской системой управления MIWE TC с сенсорным экраном.

Установка шоковой заморозки MIWE SF-D (от -30 °C до -15 °C)

- ▶ Система равномерного всасывания: благодаря значительно уменьшенному риску высыхания MIWE SF-D является идеальным помощником при любых видах длительной расстойки и замедления расстойки. Идеальна для специальных процессов, например, в системе MIWE smartproof™, которая использует преимущества в логистике (двойная вместимость!) и климатические преимущества штабельных расстойных досок.
- ▶ С новаторской системой управления MIWE TC с сенсорным экраном.
- ▶ Не требует использования приспособлений для оттаивания.
- ▶ Сокращение длительности производственного процесса на 30 % с соответствующей экономией энергии: новая система подачи воздуха, в которой стеллажи с расстойными досками размещаются перед вентилятором точно таким образом, чтобы всасываемый воздух проходил исключительно в зоне расстойных досок.
- ▶ Температурный датчик для измерения температуры внутри изделия входит в стандартную комплектацию.
- ▶ Откидные вентиляторы обеспечивают легкость очистки; расстояние между пластинами 8 мм.
- ▶ Новая система без дверной ручки; камера надежно и герметично закрывается магнитным замком.

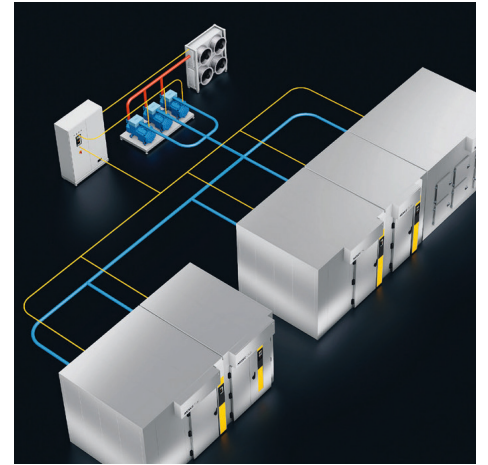
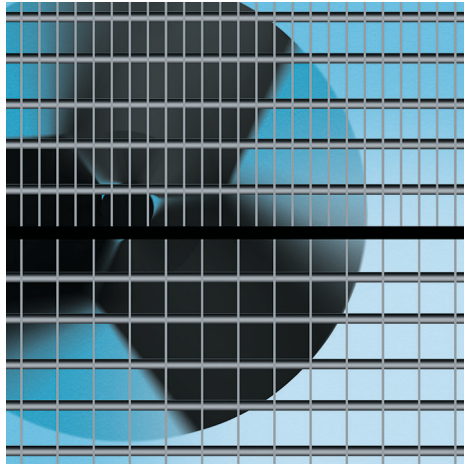
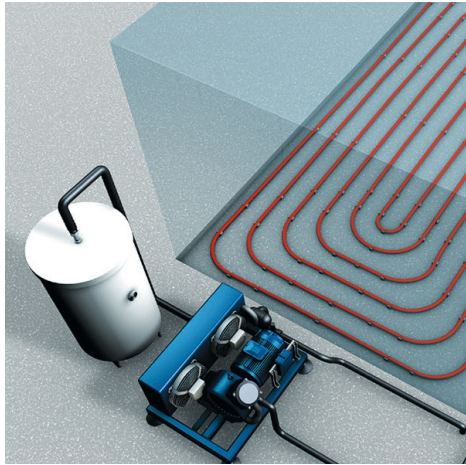




Подробнее о холодильном оборудовании **MIWE**

Все это облегчает жизнь пекаря (слева сверху 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; применяемые на практике концепции по регенерации энергии; 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.

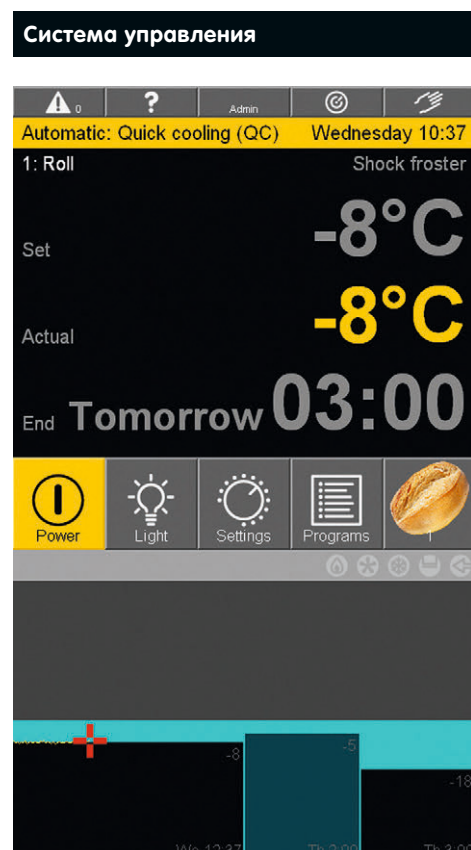


Компания MIWE знает все о климатических режимах производственных процессов в пекарнях и на основе своего всестороннего опыта также может предложить комплексные решения, представляющие собой не просто набор отдельных элементов, а нечто большее и лучшее. Мы знаем все обо всех деталях, которые имеют для 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 проще всего очистить, ходит в серийное исполнение различных компонентов, в остальных случаях, естественно, он предлагается опционально. Это специальный напольный шов с двойным загибом, который не только обеспечивает оптимальные гигиенические характеристики в наших холодильных установках, но и значительно повышает защиту от проникающей из камеры влаги по сравнению с полом в обычном исполнении из элементов, накладывающихся встык. 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.

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.

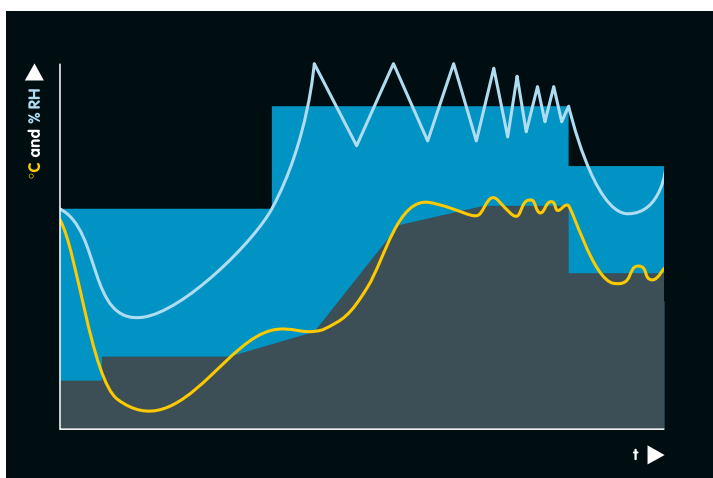
Отдельные фазы создания климатических условий («программ») в MIWE TC не заданы как фиксированные схемы последовательностей. Напротив, по желанию их можно комбинировать и при необходимости (за исключением прерывания расстойки) также многократно обращаться к ним во время выполнения программы. Теперь Вам 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».



Главный экран:

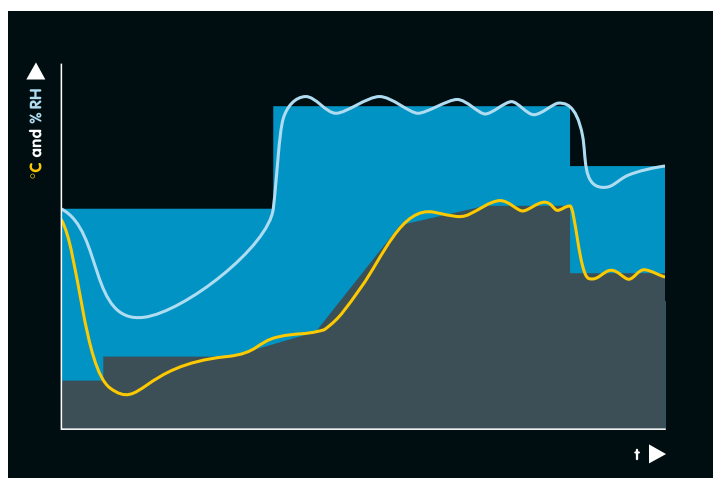
Эффективно и наглядно демонстрирует все параметры в графическом и/или алфавитно-цифровом виде. Черные блоки обозначают отдельные фазы с номинальными значениями; желтая графа в реальном времени показывает, как MIWE SF переводит номинальные значения в фактические, в то время, как в синей графе отображается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

Другие скриншоты можно найти на последней странице данного описания продукта.



Традиционная система управления:

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

Слева вверху направо вниз:

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

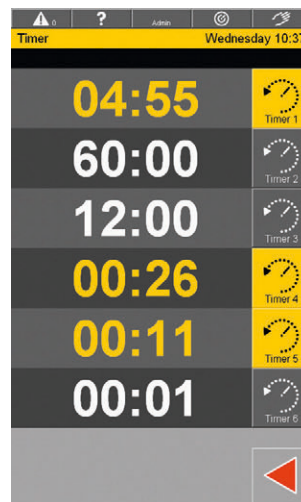
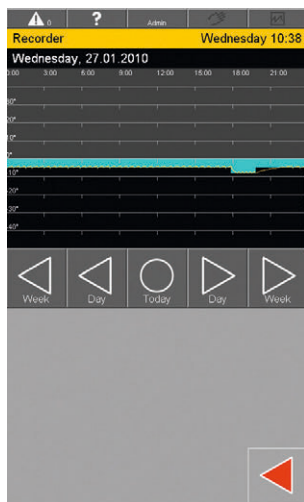
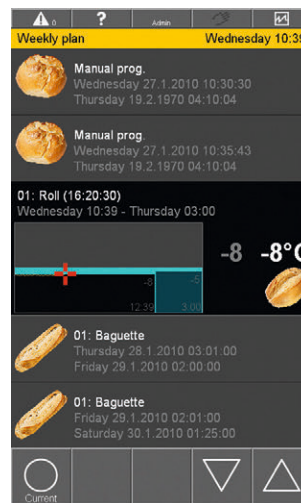
Выбор сохраненных программ

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 ячеек



Технические данные

Температурный диапазон, °C
Состояние продукта
Тип тележки
Количество тележек
Размер противня
Поверхность охлаждения м²
Расстояние между пластинами мм
Изоляция, мм
Класс противоскольжения
Система управления

	MIWE SF-V	MIWE SF-D
Температурный диапазон, °C	От -38 до -20	От -30 до -15
Состояние продукта	Нерасстойный (Предварительно) расстойный Выпеченный	Нерасстойный
Тип тележки	Стеллаж	Стеллажи/расстойные доскиww
Количество тележек	1-4*	1-2
Размер противня	60/80 или 60/100	60/40 или 60/80 или 60/100
Поверхность охлаждения м ²	80-360	89
Расстояние между пластинами мм	10-14	8
Изоляция, мм	120, полиуретан	120
Класс противоскольжения	R12	R12
Система управления	TC	TC

* по запросу возможно изготовление моделей бльших размеров.