

NEW!

MIWE thermo-static





Самая нежная среди тележечных печей.

С MIWE thermo-static для двух или трех тележек Вы добьетесь мягкого переноса тепла, без ущерба производительности и гибкости. Оптимальная корка, улучшенный подъем теста в печи и великолепная структура

мякиша являются, помимо уменьшенных потерь влаги и долгого нечерствения, отличительными признаками этой усовершенствованной техники. Ваши энергозатраты тоже снижаются: во-первых, термомасло являлось до сих пор самым эффективным

энергоносителем, во-вторых, MIWE thermo-static еще раз энергетически оптимизирована. И так как горелка – как при центральном отоплении – как известно может быть размещена где угодно, Вы кроме того экономите ценную производственную площадь.

- ▶ Ротационная печь с термомасляным нагревом для выпечки всего ассортимента продукции от тяжелого ржаного хлеба до мелкостучной выпечки из пшеничной муки; возможность загрузки на подах, в хлебоформах или на противнях.
- ▶ Мягкое тепло и равномерное качество выпечки благодаря неподвижной воздушной среде; характеристики выпечки, типичные при нагреве термомаслом, с низким упеком и долго сохраняющейся свежестью.
- ▶ Равномерный насыщенный пар непревзойденного до сих пор качества на протяжении всего процесса увлажнения благодаря улучшенной, заявленной на патент технологии пароувлажнения MIWE atmo-jet.
- ▶ Новая, 2-ступенчатая турбосистема с циркуляцией воздуха, особенно удобная для формовой выпечки; просто интегрируется в программу выпечки для повышения гибкости в циклах выпечки: ступень 1 для легкого подрумянивания, ступень 2 для интенсивной конвекции и ускоренного отвода пара.
- ▶ Возможность выпечки партия за партией, сокращенное время восстановления и экономия энергии благодаря встроенному пароувлажнителю.
- ▶ Большая гибкость при смене вида продукта благодаря опциональной, запатентованной системе «cool-down»; несмотря на высокую термическую стабильность термомасла имеется возможность задавать кривые температур.
- ▶ Несколько вариантов расположения стойки управления – в том числе, отдельно от печи; повышенная экономия пространства, особенно в случаях, когда одна центральная стойка управления используется для систем управления для двух печей.
- ▶ Система управления MIWE TC для быстрого и надежного управления посредством большого цветного сенсорного экрана; 250 программ выпечки с макс. 8 циклами выпечки в каждой, которые легко конфигурируются через встроенный во фронтальную панель USB-разъем.
- ▶ Дверь пекарной камеры с подъемным механизмом защищает уплотнение в полу, в том числе, при перемещении пекарной тележки на одном уровне с полом. Пониженные энергопотери благодаря хорошей герметизации.
- ▶ Простое обслуживание и легкая выгрузка даже при сбое электропитания благодаря прочной, почти не требующей технического обслуживания опоре-поддержке для ввоза и вывоза тележек (для трех тележек, опционально – для модели с двумя тележками).
- ▶ Отсутствие дополнительных затрат: возможность применения (или приспособление с мин. затратами) имеющихся в наличии пекарных тележек.
- ▶ Выпекание прямо на камне благодаря оптимальной системе каменных подов со встроенным загрузочным оборудованием.
- ▶ Центральный котлоагрегат обеспечивает бесшумную подачу тепла; возможны различные варианты подключения и расширение конструкции с помощью модулей. Отдельное позиционирование центрального котлоагрегата (HKZ) повышает срок службы горелки и значительно упрощает техобслуживание.



- ▶ Оптимизированная система пароувлажнения MIWE atmo-jet с помощью сжатого воздуха превращает воду в мелкий туман. Это позволяет лучше покрыть парогенератор, задействуя всю его поверхность и снижая расход воды.
- ▶ Благодаря быстрому испарению в пекарной камере сразу же создается насыщенный пар с повышенным давлением, который значительно повышает качество выпекаемой продукции.
- ▶ Сжатый воздух использ. дважды: при открытии заслонки он также способствует быстр. удалению пара из пекар. камеры. Независимо от внеш. погод. условий и атм. давления.
- ▶ Подходит для установки на уже имеющуюся систему.

MIWE TC с большим сенсорным цветным экраном и кнопкой запуска/останова, реагирующей на прикосновение уже на расстоянии, обеспечивает простейшее, интуитивное управление.

Система управления имеет два режима, которые переключаются нажатием кнопки.

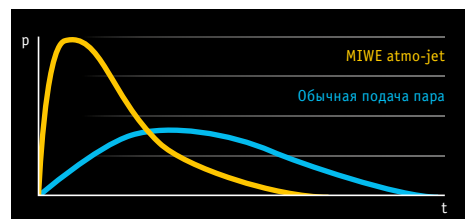
В упрощенном режиме программа выбирается с помощью (произвольно программируемого) изображения продукта и запускается одним нажатием кнопки. Изображение продукта отображается на экране в течение всего процесса выпечки вместе с номинальной и фактической температурами и остаточным временем выпечки. Профессиональный режим предназначен для более опытного пекаря, который хочет управлять программами выпечки или детально проверять и при необходимости вручную изменять настройки.

В MIWE TC можно сохранять (с защитой паролем), обрабатывать и запрашивать до 250 программ выпечки, каждая из которых может содержать макс. 8 циклов выпечки. Объединение в сеть в MIWE TC является стандартом: два практичных USB-порта (один из них удобно расположен с фронтальной стороны), Ethernet-интерфейс и (опциональные) WLAN- или bluetooth-соединения обеспечивают удобную связь с внешним миром при выполнении любых действий: будь то обработка или установка программы выпечки, запрос или протоколирование рабочего состояния или дистанционное обслуживание.

Не знает границ MIWE TC и в другом: являясь полностью графической системой управления, она владеет иностранными языками, а вместе с тем и иностранными системами знаков (например, кириллицей), говоря, таким образом, на понятном для каждого пользователя языке так, что объяснительный текст не содержит ненужных символов.



MIWE atmo-jet



Решающим является количество пара в первые секунды подачи; 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).

Система управления



Профессиональный режим (сверху):

Он эффективно и наглядно предоставляет в Ваше распоряжение все параметры выпечки в графическом и/или алфавитно-цифровом виде. Черные блоки обозначают отдельные циклы выпечки с номинальными показателями; желтая графа показывает реальное время, как печь переводит номинальные показатели в фактические. Пар отмечен синим цветом, кроме того, во время увлажнения точно указывается расход воды с точностью до децилитра. Оранжевые блоки, напротив, отображают использование двухступенчатой турбосистемы.

Слева направо:

Упрощенный режим: наглядный обзор самого важного.

Простой выбор программ нажатием кнопки: абсолютный комфорт!

Настройка управления программами выпечки: это еще не было так просто и наглядно, как с новой MIWE TC.

MIWE thermo-static	TS 7.0812	TS 8.0812	TS 9.0812	TS 10.0812
Тележка	2	2	2	2
Этажи, номинальный размер, см	80/120	80/120	80/120	80/120
Число этажей	7	8	9	10
Размер противня	60 x 80	60 x 80	60 x 80	60 x 80
Число противней	14	16	18	20
Полезная площадь пода, м ²	7	8	9	10
макс.высота продукта, см	19	16	14	12
Расстояние между нагрев. пластинами, см	23	20	17	15
Размеры см (Ш x Г x В)	120 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾

MIWE thermo-static	TS 7.1012	TS 8.1012	TS 9.1012	TS 10.1012
Тележка	2	2	2	2
Этажи, номинальный размер, см	100/120	100/120	100/120	100/120
Число этажей	7	8	9	10
Размер противня	60 x 100	60 x 100	60 x 100	60 x 100
Число противней	14	16	18	20
Полезная площадь пода, м ²	8	10	11	12
макс.высота продукта, см	19	16	14	12
Расстояние между нагрев. пластинами, см	23	20	17	15
Размеры см (Ш x Г x В)	140 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾

MIWE thermo-static	TS 7.1113	TS 8.1113	TS 9.1113	TS 10.1113
Тележка	2	2	2	2
Этажи, номинальный размер, см	106/130	106/130	106/130	106/130
Число этажей	7	8	9	10
Размер противня	65 x 53	65 x 53	65 x 53	65 x 53
Число противней	28	32	36	40
Полезная площадь пода, м ²	10	11	12	14
макс.высота продукта, см	19	16	14	12
Расстояние между нагрев. пластинами, см	23	20	17	15
Размеры см (Ш x Г x В)	148 ¹⁾ x 210 x 256 ²⁾	148 ¹⁾ x 210 x 256 ²⁾	148 ¹⁾ x 210 x 256 ²⁾	148 ¹⁾ x 210 x 256 ²⁾

1) + 24 см для стойки обслуживания 2) с низкой вытяжкой 243 см Время поставки по запросу!

- ▶ Обогрев: Центральный(-ые) котлоагрегат(-ы), обогреваемые маслом/газом/гранулятом или термомаслом, играющего роль переносчика тепла.
- ▶ На выбор насос с контактным уплотнительным кольцом или насос с электромагнитной муфтой.
- ▶ Принадлежности: Вытяжной козырек, выпечные тележки, cool-down-система (без возможности доработки, должна быть включена в заказ), система каменных подов.
- ▶ С внешним ускорителем отвода пара, подготовленный таким образом к подключению установки регенерации тепла MIWE eco:nova.
- ▶ Легкая загрузка, благодаря направляющим MIWE slide (стандартно при 3 тележках, при 2-х опцион.)

MIWE thermo-static	TS 7.0819	TS 8.0819	TS 9.0819	TS 10.0819
Тележка	3	3	3	3
Этажи, номинальный размер, см	80/190	80/190	80/190	80/190
Число этажей	7	8	9	10
Размер противня	60 x 80	60 x 80	60 x 80	60 x 80
Число противней	21	24	27	30
Полезная площадь пода, м ²	10,5	12	13,5	15
макс.высота продукта, см	19	16	14	12
Расстояние между нагрев. пластинами, см	23	20	17	15
Размеры см (Ш x Г x В)	120 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾

MIWE thermo-static	TS 7.1019	TS 8.1019	TS 9.1019	TS 10.1019
Тележка	3	3	3	3
Этажи, номинальный размер, см	100/190	100/190	100/190	100/190
Число этажей	7	8	9	10
Размер противня	60 x 100	60 x 100	60 x 100	60 x 100
Число противней	21	24	27	30
Полезная площадь пода, м ²	12	15	16,5	18
макс.высота продукта, см	19	16	14	12
Расстояние между нагрев. пластинами, см	23	20	17	15
Размеры см (Ш x Г x В)	140 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾

MIWE thermo-static	TS 7.1119	TS 8.1119	TS 9.1119	TS 10.1119
Тележка	3	3	3	3
Этажи, номинальный размер, см	106/200	106/200	106/200	106/200
Число этажей	7	8	9	10
Размер противня	65 x 53	65 x 53	65 x 53	65 x 53
Число противней	42	48	54	60
Полезная площадь пода, м ²	15	16,5	18	21
макс.высота продукта, см	19	16	14	12
Расстояние между нагрев. пластинами, см	23	20	17	15
Размеры см (Ш x Г x В)	148 ¹⁾ x 285 x 256 ²⁾	148 ¹⁾ x 285 x 256 ²⁾	148 ¹⁾ x 285 x 256 ²⁾	148 ¹⁾ x 285 x 256 ²⁾

1) + 24 см для стойки обслуживания

2) с низкой вытяжкой 243 см

Время поставки по запросу!