

MIWE VC





MIWE VC

От лучшего производителя.

Чтобы предложить многочисленные преимущества вакуумного кондиционирования нашим клиентам на привычно высоком для них уровне качества MIWE, мы хотели начать сотрудничать с таким партнером, который разделяет наши стандарты качества и обладает солидным опытом и компетентностью

в своей области. Такого партнера мы нашли в лице компании Cetravac (Альштеттен, Швейцария), которая уже на протяжении многих лет считается лидером рынка и технологий в области вакуумного кондиционирования в Германии и за ее пределами. Результатом нашего сотрудничества стала MIWE VC, мощная установка вакуумного кондиционирования

для поточного процесса выпечки, которую можно оптимально интегрировать в ваш производственный процесс. Она экономит время и энергию, повышает качество выпекаемой продукции и открывает такие перспективы свежей выпечки, о которых раньше мы не смели даже мечтать.

▶ **Экономит ценное время**

- ▶ Охлаждение горячих изделий, только что извлеченных из печи, до температуры ниже 40 °С за несколько минут и их быстрая последующая обработка (нарезка, смазка, упаковка и т.д.).
- ▶ Экономит пространство (необходимое для охлаждения), обеспечивает запуск процесса выпечки в более поздний момент (доплаты за работу в ночное время!).

▶ **Улучшает качество выпекаемых изделий**

- ▶ Улучшенная хрупкость и стабильность корки, больше влаги в мякише.
- ▶ Увеличение объема, более равномерный и улучшенный подъем теста (например, при выпечке изделий из слоеного дрожжевого теста и слоеного теста с тяжеловесными наполнителями).

▶ **Позволяет длительно сохранить свежесть**

- ▶ Упакованные полувыпеченные изделия охлажденные вакуумом, можно хранить до 4 дней – без специальной логистики, дополнительных расходов на энергию и потери качества изделий.
- ▶ При использовании холодильного хранения, срок хранения увеличивается еще на 2-3 дня.
- ▶ Значительная экономия энергозатрат, а также улучшенное планирование доставок.

▶ **Увеличение производственных мощностей при одновременном сокращении расходов**

- ▶ В зависимости от изделия при последующем вакуумном кондиционировании продолжительность выпечки для (полу)выпеченных изделий уменьшается почти на 30 %. Что означает увеличение производственной мощности печи на четверть без дополнительных инвестиций.
- ▶ При этом сокращается площадь для глубокой заморозки и кол-во холодильного транспорта, что в свою очередь снижает энергозатраты.

▶ **Вот еще некоторые положительные стороны**

- ▶ Простое расширение вакуумной камеры (до объема трех тележек), подгонка мощности конденсатора и оптимальная адаптация контура водяного охлаждения.
- ▶ Камера с гладкими поверхностями и отводом конденсата для простой очистки.
- ▶ Удобство техобслуживания: простой демонтаж трубопроводов.
- ▶ Безбарьерное исполнение: проем вакуумной камеры для ввода тележек на одном уровне с полом.
- ▶ Компактность и бесшумность: небольшая занимаемая площадь и минимальный уровень шума.
- ▶ Простое управление: зарекомендовавшая себя концепция управления с использованием системы управления SIEMENS S7 и испытанной логики управления MIWE.



Преимущества вакуумного кондиционирования огромны: эта удивительная технология дает много плюсов в отношении качества изделий, логистики и энергосбережения.

Чего же ждать еще?



MIWE VC	VC 11L	VC 12L	VC 13L
Стеллажная тележка с продольным вводом	1	2	3
Максимальный размер противней, см	58 x 98	58 x 98	58 x 98
Двери	1	1 или 2	1 или 2
Внутренние размеры, см (ШxГxВ)	72 x 110 x 196	72 x 215 x 196	72 x 325 x 196
Наружные размеры, см (ШxГxВ)	226 x 158 x 261	226 x 253 x 273	226 x 363 x 273
Потребляемая мощность, кВт	18,5	20	21,5
Сжатый воздух, бар/SLM	6 / 360	6 / 360	6 / 360
Электрическое подключение	Стандарт 3x400 (PE/N)	Стандарт 3x400 (PE/N)	Стандарт 3x400 (PE/N)