

MIWE aero e+

Технические характеристики



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Киргизия +996(312)-96-26-47

Казахстан +7(7172)727-132

mew@nt-rt.ru || <https://miwe.nt-rt.ru/>



Лидер в своем классе.

Одной лишь свежей выпечки давно уже недостаточно – качество создает отличие. И позволяет узнать настоящего мастера. Для получения такого качества всегда требуется самая лучшая печь, поэтому мы дополнительно улучшили нашу и без того успешную печь

MIWE aero e+. Результат впечатляет многочисленными оптимизированными деталями и утонченной элегантностью. Однако, первоклассной печью модульного типа ее делают прежде всего интеллектуальные и уникальные функции, такие как превосходная выпечка замороженных тестовых заготовок,

MIWE flexbake®, ресурсосберегающая функция очистки MIWE cleaning control и продуманные концепции управления для выполнения особых требований в филиале. Новая MIWE aero e+ – произведите впечатление на клиента предложением премиум-качества.

- ▶ Конвекционная печь с электрическим обогревом для любых видов тестозаготовок – наилучший выбор при самых высоких требованиях к качеству.
- ▶ Полное застекление с фронтальной стороны придает внешнему виду печи утонченную элегантность, а светодиодное освещение стильность.
- ▶ Высокопроизводительный каскадный пароувлажнитель для первоклассных результатов выпечки – глянец и оптимальный разрыв корки по надрезу даже при выпечке замороженных ТЗ. Непревзойденная равномерность благодаря мощным, четырехступенчатым конвекционным вентиляторам с реверсивной системой.
- ▶ Экономичное использование дорогостоящих ресурсов благодаря функции автозапуска и режиму экономии энергии Eco; опциональный, открываемый для очистки третий стеклянный экран для дополнительного снижения температуры поверхности и энергетических потерь; экономичное, но при этом более яркое светодиодное освещение; новый модульный паровой конденсатор.
- ▶ Равномерность даже при частичной загрузке благодаря запатентованной интеллектуальной автоматической системе MIWE flexbake®.

▶ **Сенсорная система управления Touch Control MIWE TC со стеклянным дисплеем:**

- ▶ Яркий, легкочистящийся 7-дюймовый сенсорный дисплей привлекает внимание покупателей за счет индивидуальных и рекламных иллюстраций.
- ▶ Современное управление MIWE go! обеспечивает макс. надежность управления даже низкоквалифицированным персоналом благодаря понятным инструкциям, вспомогательным функциям и различными пользовательскими интерфейсами.
- ▶ MIWE connectivity в комплекте: возможность интеграции в систему MIWE shop baking suite.

▶ **MIWE cleaning control (опция):**

- ▶ Автоматическая очистка экологически безопасным чистящим средством, которое заливается во встроенный резервуар (несколько циклов очистки).
- ▶ Сниженный расход воды и электроэнергии благодаря наличию нескольких регулируемых ступеней загрязнения.
- ▶ Автоматический запуск программы очистки возможен вне рабочего времени. Остаточное тепло может быть использовано для первого цикла выпечки.
- ▶ MIWE everclean (опция): полный сервисный пакет. Объемный резервуар для чистящего средства, полностью интегрированный в печь, заполняется во время ежегодного техобслуживания сервисной службой MIWE.

▶ **Функция «Гастрономия» (опция):**

- ▶ Расширьте ваш ассортимент продуктами с мясом, овощами и многим другим: функция приготовления на пару или комби-функция (пар + конвекция).
- ▶ Интеллектуальное управление процессом подачи пара; датчик внутренней температуры распознает нужную точку готовности и сигнализирует о завершении программы.

С пекарными камерами четырех размеров (для 4, 6, 8 или 10 противней размером 60 x 40 см) печь MIWE aero e+ отвечает любым требованиям к производственной мощности. Она обеспечивает особенно большую площадь для выпечки в пределах ограниченного пространства и имеет исключительно высокий уровень гибкости. Предлагается также в двухконтурном исполнении с центральной системой управления для обоих подов (MIWE TC-U).



MIWE aero e+	AE 4.0604	AE 6.0604	AE 8.0604	AE 10.0604
Кол-во направляющих 60x40 см	4	6	8	10
Система управления	TC	TC	TC	TC
Наружные размеры, см (ШxГxВ)	90 x 85 x 71	90 x 85 x 87	90 x 85 x 103	90 x 85 x 119
Общий вес (без противней), кг	163	188	225	249
Общая потребляемая мощность, кВт	8,5	11,4	15,3	19,9
Защита предохранителем А ¹⁾	3 x 16	3 x 20	3 x 32	3 x 32
Дверной упор	Справа или слева	Справа или слева	Справа или слева	Справа или слева
Вытяжной козырек/паровой конденсатор				
Наружные размеры, см (ШxГxВ)	90 x 104 x 19			
Общая потребляемая мощность, кВт	0,2	0,2	0,2	0,2
Промежуточная секция				
Кол-во направляющих 60x40 см	3/4/6/8	3/4/6/8	3/4/6/8	3/4/6/8
Высота, см ²⁾	32	32	32	32
Расстойный шкаф				
Кол-во направляющих 60x40 см	10/12/16	10/12/16	10/12/16	10/12/16
Система управления	FP3	FP3	FP3	FP3
Высота, см ²⁾	54/61/77	54/61/77	54/61/77	54/61/77
Общая потребляемая мощность, кВт	2,2	2,2	2,2	2,2
Защита предохранителем А ¹⁾	1x16	1x16	1x16	1x16
Дверной упор	Двойная дверца	Двойная дверца	Двойная дверца	Двойная дверца
Нижняя секция				
Кол-во направляющих 60x40 см ³⁾	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20	4/6/10/12/16/20
Высота, см ²⁾	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93	30/54/61/77/93
Ролики				
Высота, см	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16

1) Предохранитель при 400/230 В; 3/Н/РЕ; 50 Гц: данные по предохранителю недействительны при особом напряжении!

2) Монтажная площадь (ШxГ) 90 x 85 см

3) Продольная нагрузка в 2 ряда. Доступна также с поперечной нагрузкой в один ряд

4) Не предусмотрено для расстойного шкафа

- ▶ Принадлежности: вытяжной козырек, модульный паровой конденсатор, промежуточная секция, расстойный шкаф, нижняя секция, цоколь, ролики, загрузочная система.
- ▶ Опции: исполнение в черном цвете, MIWE cleaning control, MIWE everclean, 3-слойное теплоизоляционное застекление, система оптимизации энергии, функция «Гастрономия».

Конвекционные печи серии Aevo



Печи серии Aevo – это премиум-класс среди пекарского оборудования. Уважение профессионалов печи заслужили, в первую очередь, за счет разумных и уникальных функций. Превосходная выпечка замороженных тестозаготовок, автоматическая градиентная выпечка, бережный cleaning control, продуманное управление процессом и экономия электроэнергии – это лишь малая часть функциональной составляющей печей серии Aevo от известного производителя MIWE.

Характерные особенности конвекционных печей серии Aevo

- Для первоклассной выпечки производители оснастили оборудование высокопроизводительным каскадным парувлажнителем. Это не может не сказаться на качестве – привлекательный внешний вид и равномерная корочка даже при выпекании замороженных тестозаготовок. Равномерность обеспечена мощными конвекционными вентиляторами с четырьмя ступенями обдува и запатентованным управлением крыльчаткой вентилятора.
- Еще одно преимущество – широкий ассортимент выпечки. Это возможно благодаря гастро-функции с постоянной подачей пара и подключением датчика температуры.
- Для придания изделию великолепной хрупкости печи оснащены управляемым клапаном подачи и отвода воздуха.
- Важно то, что встроенный в печи водомер регулирует количество пара, благодаря чему возможна точная дозировка даже при колебании температур.
- Автоматическая система MIWE flexbake предназначена для частичной загрузки, это позволяет выпекать небольшие партии изделий без перерасхода энергии.
- В процессе работы система управления сохраняет программы выпечки, после чего, работа продолжается согласно сохраненным ранее параметрам. При этом печи также имеют однократную фазу программирования.
- Для того, чтобы очистить парувлажнитель, достаточно просто вынуть его из пекарной камеры с передней стороны.
- Для поддержания чистоты, печи оснащены функцией easy clean или автоматической системой очистки cleaning control.
- Выпекание может проходить на глазах у ваших клиентов, все это возможно благодаря большому смотровому окну, галогенному освещению и двойному или тройному застеклению.
- Двухконтурная печь с пекарными камерами четырех размеров предназначена для всех требований мощностей.
- Экономичное использование электроэнергии возможно благодаря специальным функциям и опциональному, третьему стеклянному экрану, который препятствует потере тепла.

Панели управления печей Aevo



Панель управления FP

- 99 программ выпечки;
- 12 программ — это пиктограммы, расположенные на панели;
- 5 циклов для каждой выпечки;
- функция экономии энергии в режиме ожидания или опция Touch Control.

Преимущества панели Touch Control (опция):



- мощный стеклянный дисплей (250 программ выпечки с макс. 8 циклами выпечки каждая);
- большая «пуск-стоп-кнопка» - удобно работать даже в перчатках;
- Индикатор остаточного времени выпечки;
- легкое подсоединение к сети: встроенный в фронт USB-интерфейс, Ethernet-интерфейс и проч.;
- индикатор индивидуальных изображений для улучшения продаж, крупная индикация остаточного времени выпечки, встроенное управление пользователями с дифференцируемыми регулировками доступа, упрощенный и профессиональный режим.

Модель	Панель управления	Кол-во листов, шт	Габариты, мм	Вес, кг
Зонт вытяжной MIWE с вентилятором для печей AERO	-	-	900x400x190	61
Зонт вытяжной MIWE с пароконденсатором SK-II для печей AE4/AE6	-	-	900x400x190	90
Зонт вытяжной MIWE с пароконденсатором SK-II для печей AE8/AE10	-	-	900x400x190	90
Шкаф пекарский MIWE AERO AE 4.0604	FP12	4 листа 600x400 мм	900x850x710	198
Шкаф пекарский MIWE AERO AE 6.0604	FP12	6 листов 600x400 мм	900x850x870	250
Шкаф пекарский MIWE AERO AE 8.0604	FP12	8 листов 600x400 мм	900x850x1030	335
Шкаф пекарский MIWE AERO AE 10.0604	FP12	10 листов 600x400 мм	900x850x1190	355

Подставка MIWE промежуточная для печей AERO 6 уровней/320MM	-	6 (2x3) листов 600x400 мм	900x850x320	47
Подставка MIWE промежуточная для печей AERO 3 уровня/320MM	-	3 листа 600x400 мм	900x850x320	47
Подставка MIWE для печей AERO 881MM	-	8 листов	900x850x881	67
Подставка MIWE для печей AERO 1135MM	-	12 листов	900x850x1135	88
Шкаф расстоечный MIWE для печей AERO 698MM	FP	10 (2x5) листов 600x400 мм	900x850x698	115
Шкаф расстоечный MIWE для печей AERO 768MM	FP	12 (2x6) листов 600x400 мм	900x850x768	115
Шкаф расстоечный MIWE для печей AERO 928MM	FP	16 (2x8) листов 600x400 мм	900x850x928	132

Важно:

при комплектации печи опциями (расстойные камеры, промежуточные секции, подставки) необходимо соблюдать рекомендованную производителем высоту от пола до вытяжного зонта (при его наличии) = 1900 мм. В крайнем случае конструкции возможна не ниже 1863 мм. Зонт с пароконденсатором рекомендуется устанавливать на все печи комплектации Duo.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	