

# MIWE thermo-rollomat e

## 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	

■ MIWE thermo-rollomat

# Крупногабаритная печь мягкой выпечки

Высококласная  
термомасляная конвейерная  
печь для непрерывной или  
пошаговой выпечки больших  
партий изделий

Сильные стороны: мягкая характеристика выпечки и максимальная равномерность при больших производственных объемах. Конвейерная печь с термомасляным обогревом – решающая «изюминка» в качестве выпечки. Идеально подходит как для свободной, так и для сплошной укладки изделий – для выпечки на противнях или в формах. Поставляется с одним подом для непрерывной эксплуатации или с несколькими подами (до 7) для пошагового режима с транспортерами различной ширины для обеспечения площади выпечки до 300 м<sup>2</sup>. По выбору оснащается специальным шарнирным транспортером, сетчатым транспортером или (в исполнении с одним подом) транспортером из каменных плит. Может комбинироваться с целым рядом удобных систем подачи и дальнейшей передачи. Эта печь настолько полюбилась некоторым нашим клиентам, что они используют в ее своих пекарнях сразу в нескольких экземплярах.



## ■ Что делает проходную хлебопекарную печь MIWE thermo-rollomat такой уникальной



### Похвала настоящим знатокам своего дела

Если вы действительно хотите узнать, насколько хорошо и надежно печь MIWE thermo-rollomat работает на практике, то, наверное, в первую очередь, об этом следует спрашивать не у нас. И даже не у наших торговых партнеров. А у одного из ваших коллег. Лучше всего, у одного из известных пекарей, которые уже в течение многих лет успешно используют эти хлебопекарные печи и настолько ими довольны, что уже оснастили ими вторую, третью или даже четвертую производственную линию. Они делают это потому, что по их опыту по качеству выпечки ни одна другая представленная на рынке термомасляная конвейерная печь не может даже сравниться с печью MIWE thermo-rollomat. Поэтому не дайте себя обмануть: термомасляное оборудование компании MIWE считается лучшим из того, что можно приобрести на рынке.

### Непрерывный или пошаговый режим производства — у клиента всегда есть выбор

Одноподовая печь для непрерывного режима работы MIWE thermo-rollomat с площадью выпечки до 145 м<sup>2</sup> идеально подойдет там, где постоянно требуется рациональная выпечка крупных партий однотипных изделий (например, 25 000 булочек в час) самого лучшего качества. При аналогичных объемах производства, но большей вариативности спектра выпекаемой продукции преимущество остается за многоподовым вариантом исполнения (до 7 подов общей площадью выпечки до 300 м<sup>2</sup>), который благодаря дополнительным подам и различным возможностям их согласования предлагает намного больше гибкости в отдельных процессах выпечки. В пошаговом режиме можно по выбору выполнять выпечку непрерывными тактами или партиями полной загрузки пода (в этом случае – с остановленным транспортером). Что лучше всего подходит для вас и для вашей продукции?



## Равномерное качество выпечки объясняется многими факторами

При разработке многоподовой печи MIWE thermo-rollomat мы строго следили за тем, чтобы в каждом подовом модуле установки в трубах с одинаковыми геометрическими характеристиками действительно протекало одинаковое количество масла с идентичной скоростью потока. Потому что только так и за счет продуманного конструктивного исполнения нагревательных каналов можно достичь равномерного результата выпечки, которым славится MIWE thermo-rollomat. За счет горизонтального нагнетания воздуха



## Разнообразие транспортеров

В зависимости от того, что и как планируют выпекать наши клиенты, они могут по выбору оснастить MIWE thermo-rollomat обычным сетчатым транспортером, запатентованным специальным пластинным транспортером, который



## Срок службы

Ваша печь MIWE thermo-rollomat будет неизменно радовать вас из года в год. Потому что вся ее конструкция рассчитана на долговечность. Например, за счет приводов с частотным управлением, которые — при максимальной защищенности от поломок — обеспечивают мягкий запуск и снижение износа. Или за счет новой специальной роликовой цепи, которая тоже уменьшает износ и гарантирует суперлегкий и спокойный ход. Кроме того, клиенты MIWE всегда могут рассчитывать на квалифицированную сервисную службу, сотрудники которой не только отлично разбираются в нашем оборудовании, но и заботятся о нем.



## Различные решения систем загрузки и передачи

При оснастке загрузочного транспортера у клиента также имеется возможность выбрать то, что оптимально подходит для выпекаемой продукции: помимо уже прошедшего проверку

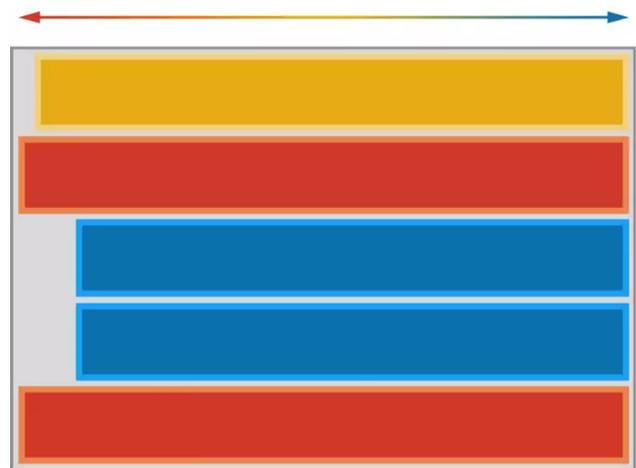
прилегает по всей поверхности и предотвращает появление на хлебобулочных изделиях отпечатка сетки, или (в варианте исполнения с одним подом) транспортером из каменных плит. При выборе третьего варианта возможна даже выпечка настоящего подового хлеба.

несколькими десятилетиями применения транспортера с тканевой лентой, мы также предлагаем транспортер с силиконовым покрытием (который легко чистится, отталкивает грязь и предотвращает приставание) и прочный сетчатый транспортер с сеткой из высококачественной стали, который благодаря своей жаропрочности также может использоваться для формовой выпечки и не только. В любом случае передача изделий выполняется ровно и синхронно, то есть с минимальной нагрузкой на выпекаемые изделия; поэтому эти системы передачи идеально подходят для очень мягкого теста, противней, хлебоформ или тестовых заготовок на пленке. Естественно, мы предлагаем своим клиентам все необходимое дополнительное оборудование, например устройства для крестообразной надрезки или опрыскивания.



## Насыщение паром

Для оптимального качества продукции можно очень точно индивидуально подобрать параметры системы увлажнения паром (продолжительность, количество, целевое качество) и устройства точного контроля за этими параметрами для достижения неизменной влажности и температуры. После зоны пара можно при желании оборудовать зону турбулентности. Вытяжка пара действует эффективно и может исключительно удачно комбинироваться с системами рекуперации тепла, например системой MIWE eco:nova.



## Гениальная идея: «плавающая» пекарная камера

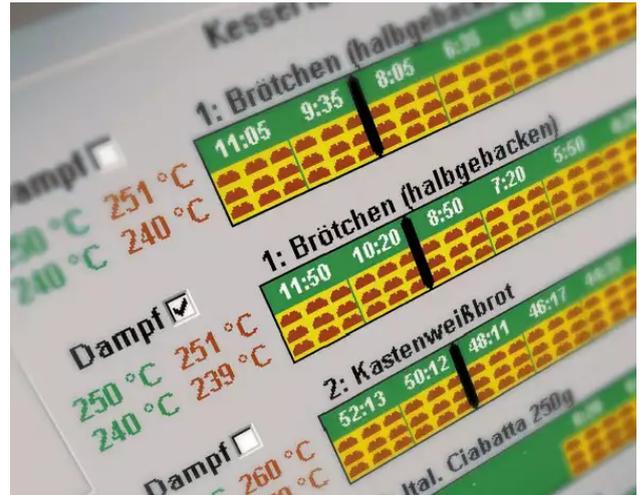
Благодаря свободно «плавающему» расположению пекарных камер и панелей теплообменника в раме основания поды в многоподовой печи MIWE thermo-rollomat по-настоящему разделены. Соответствующая высокоэффективная изоляция между подами позволяет использовать поды с различными температурами верхнего и нижнего нагрева, не позволяя теплу проникать в смежные поды. Кроме того, она противодействует термическим напряжениям в системе, если задействуются только некоторые поды. Результат: увеличение гибкости в исполь-

зовании, повышение эксплуатационной надежности, увеличение срока службы.



## Горячее сердце вашей печи — центральный котлоагрегат

Мягкий жар поступает из центрального котлоагрегата, который в соответствии с индивидуальными потребностями и в целях оптимальной эксплуатационной безопасности обычно выполняется в виде тандемной установки с двумя параллельно действующими котлоагрегатами и устанавливается в отдельном помещении.



## Центр управления

В условиях, когда требуются легко воспроизводимые результаты, нужна система управления, которая служит именно этой цели. Которая, вместе с тем, должна быть гибкой и удобной в использовании. Которая помогает визуализировать рабочие процессы, непрерывно контролирует рабочие состояния и позволяет со значительной степенью автоматизации управлять всеми компонентами установки. Такой системой управления является сенсорный монитор печи MIWE thermo-rollomat, который по сети можно также подключить к нашим службам дистанционного обслуживания.

**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	