

Ярусная хлебопекарная печь с каменным подом MIWE cube:stone

Технические характеристики

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** cube:stone

Свежая выпечка на двух уровнях

Ярусная хлебопекарная печь
системы Fresh Food MIWE cube

Прежде всего, MIWE cube:stone — это электрообогреваемая ярусная хлебопекарная печь с каменным подом, которая позволяет добиваться в филиалах пекарен результата выпечки (и приятного впечатления), аналогичного показателям классической хлебопекарной печи. Она относится к системе Fresh Food MIWE cube, поэтому легко комбинируется с другими модулями cube для создания пекарни, идеально соответствующей Вашим требованиям.



■ Варианты исполнения печи MIWE cube:stone



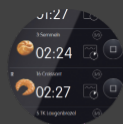
■ Уникальные технологии в MIWE cube:stone



MIWE Autostart



MIWE Eco-Modus



MIWE go!

■ Что делает печь MIWE cube:stone такой уникальной



Компактность настоящей ярусной печи

Благодаря двухсекционной пекарной камере с высотой пода 130 мм MIWE cube:stone даже на малой монтажной площади предоставляет большую площадь для выпечки на двух противнях размером 60 x 40 см. Если этой площади выпечки недостаточно, можно сверху установить второй модуль.



Превыше всего — надежность технологического процесса

Именно в филиалах пекарен наблюдается взаимосвязь: чем удобнее управление, тем надежнее технологический процесс. Поэтому программа выпечки запускается в MIWE cube:stone автоматически при закрывании двери печи. Проще не бывает!



Современная система управления

Новая система сенсорного управления Touch Control MIWE TC с отмеченными наградами современным интуитивным пользовательским интерфейсом MIWE go! помогает даже неопытным работникам успешно выполнять свои обязанности, не теряя к ним интерес через несколько часов после начала работы в магазине. В двухконтурном исполнении предлагается также с системой MIWE TC-U, то есть всего с одним блоком управления.

Высокий уровень гигиены

Ровные поверхности — первое, что гарантирует гигиеничность. Но стоит оценить и специальный дверной механизм, который позволяет очистить внутренние части двери без дополнительных сложных манипуляций.



Сетевой доступ

MIWE connectivity в комплекте. MIWE cube:stone можно также интегрировать в новую систему MIWE smart baking suite.

Хорошо выученное не забывается...

... так говорится в поговорке. Отсюда пришло решение оснастить MIWE cube:stone такой же системой управления, как в MIWE cube:air. Поэтому навыки управления одной печью подходят и для другой. Кстати, о системе управления: USB-интерфейс расположен у MIWE cube на фронтальной стороне и, следовательно, доступен в любой момент.

Вся полезная информация

Техническая информация

Размеры пекарной камеры	47 x 68,5 x 18 см. Полезная высота пода –13 см.
Размер противня	40 x 60 см
Материал пода	Камень
Производство пара	да
Паровая система	Паровой аппарат
Тип обогрева	Излучение
Вид энергии	Электричество
Потребляемая мощность, кВт	6,7 кВт
Система управления	▶ Сенсорное управление Touch Control MIWE TC с TC go! ▶ Опционально MIWE FP9
Принадлежности	▶ Цоколь на роликах ▶ Расстойный шкаф ▶ Нижняя секция ▶ Сушильный шкаф ▶ Промежуточная секция ▶ Вытяжной козырек ▶ Паровой конденсатор
Наружные габаритные размеры, см (ШхГхВ)	80 x 80,5 x 60 см

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	