

# Fresh Food MIWE cube

## 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

# Горячее сочетание

Модульная система Fresh Food для получения качественной выпечки и закусок.

Вероятно самая универсальная пекарная станция из доступных на рынке. Она произвольно составляется из устанавливаемых на одной монтажной площади печей: конвекционной хлебопекарной печи, ярусной хлебопекарной печи и специальной печи для приготовления пицц и закусок. Таким образом, эта система точно соответствует Вашим требованиям. При необходимости ее можно дополнять впоследствии в случае изменения требований.



## ■ Варианты исполнения системы MIWE Fresh Food





## ■ Что делает систему MIWE Fresh Food такой уникальной



**MIWE** cube:air



**MIWE** cube:steam



**MIWE** cube:stone



**MIWE** cube:fire

### Каждый модуль — мастер своего дела

Не говоря уже о том, что результат представляет собой нечто большее, чем просто сумма отдельных компонентов, — каждый компонент системы MIWE Fresh Food сам по себе является мастером своего дела: конвекционная хлебопекарная печь MIWE cube:air, гастрономическая конвекционная хлебопекарная печь MIWE cube:steam, ярусная хлебопекарная печь MIWE cube:stone и MIWE cube:fire, которая характеризуется регулируемой температурой выпечки до +350 °C и рекомендуется, прежде всего, для приготовления пицц, французских пицц, горячих закусок или соленых кренделей.

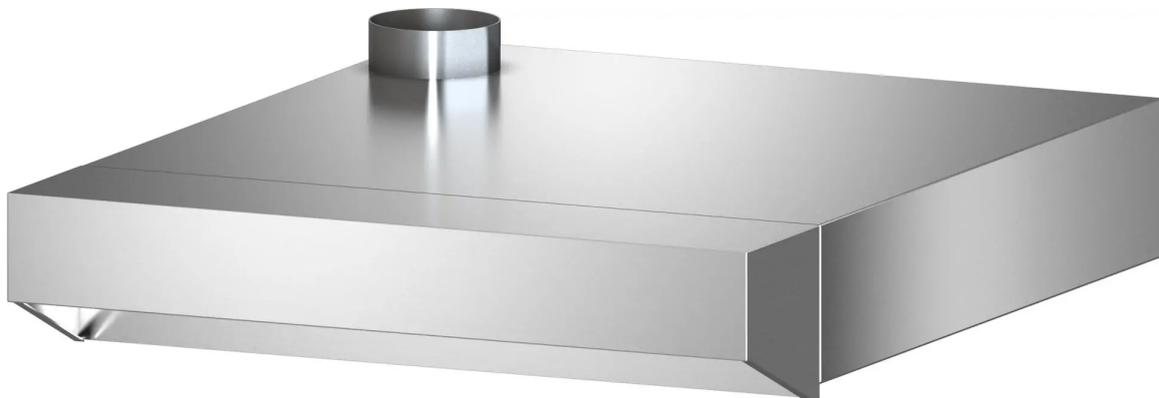
## Универсальная система

Выпекать хлебобулочные изделия и готовить горячие закуски на малой монтажной площади? Не вопрос — если использовать MIWE cube! MIWE cube позволяет на высочайшем уровне качества управлять всеми вариантами общественного питания, в том числе такими, которые пока мерцают на горизонте лишь слабым лучом надежды.

### Что необходимо?

Вам нужна для старта всего одна пекарная станция или вы хотите сразу освоить весь ассортимент искусной выпечки с помощью точно подобранной комбинированной системы? В системе MIWE Fresh Food найдутся все варианты. К тому же, помимо хлебопекарных компонентов имеется много практических дополнительных принадлежностей: от передвижной рамы основания и подходящей вытяжки пара до различных расстойных шкафов и шкафов для хранения.

### cube:hood



#### MIWE cube:hood

Паровой конденсатор (SC) и вытяжной козырек (каждый по 0,1 кВт) обеспечивают отличный

микроклимат.

## cube:slide & hide



### **MIWE cube:slide & hide**

Выдвижной ящик с легким ходом для ножей и других принадлежностей; более высокий откидной ящик для более крупных инструментов.

## cube:stretch





#### **MIWE cube:stretch**

Подгоночные детали для обеспечения эргономически оптимальной высоты рабочей зоны



#### **MIWE cube:stretch 125 WT**

Водяной бак для независимого водоснабжения в местах эксплуатации без подключения к водопроводу.

## cube:store

#### **MIWE cube:store**

Изысканная открытая промежуточная секция с 3 направляющими для противней и дополнительным отсеком для хранения слева; расположена на высоте 25, 50 или 75 см в виде открытой тумбы.

## cube:dry & proof



**MIWE cube:dry**

Сушильный шкаф с 5 или 8 направляющими для противней и дополнительным отсеком для хранения слева, предназначенным для неиспользуемых противней (высокая кромка: 75 см), или опциональным водяным баком (50 и 75 см).



#### **MIWE cube:proof**

Профессиональный расстойный шкаф (1,6 кВт) с 6 направляющими для противней и удобной для пользователя системой управления с жестко-заданными программами.

### **cube:carrier**

#### **MIWE cube:carrier**

Рама основания с фиксируемыми роликами для перемещения и выравнивания перепадов высот.  
Возможные высоты: 15, 18, 21 и 25 см

## Техническая информация

---

### cube:air

Число противней

3

---



Размер противней, см

60/40

Производство пара

да

Паровая система

Техника опрыскивания

Тип обогрева

Конвекция

Вид энергии

Электричество

Потребляемая мощность, кВт

5,6 (3 x 16 A)

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

Особенности

- ▶ Электрическое открывание двери
- ▶ Трехслойное застекление
- ▶ Фронтальный USB-интерфейс

Наружные габаритные размеры, см  
(ШхГхВ)

80 x 80,5 x 50

Число противней

5



Размер противней, см

60/40

Производство пара

да

Паровая система

Техника опрыскивания

Тип обогрева

Конвекция

Вид энергии

Электричество

Потребляемая мощность, кВт

8,4 (3 x 16 A)

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

## Особенности

- ▶ Электрическое открывание двери
- ▶ Трехслойное застекление
- ▶ Фронтальный USB-интерфейс

Наружные габаритные размеры, см  
(ШхГхВ)

80 x 80,5 x 62,5

## Число противней

10



## cube:stone



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	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Сенсорное управление Touch Control MIWE TC с TC go!</li><li>▶ Опционально MIWE FP9</li></ul>
Принадлежности	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Цоколь на роликах</li><li>▶ Расстойный шкаф</li><li>▶ Нижняя секция</li><li>▶ Сушильный шкаф</li><li>▶ Промежуточная секция</li><li>▶ Вытяжной козырек</li><li>▶ Паровой конденсатор</li></ul>
Наружные габаритные размеры, см (ШхГхВ)	80 x 80,5 x 60 см

cube:fire



Противень для выпечки

Каменный под

Наружные габаритные размеры, см  
(ШхГхВ)

- ▶ 80 x 80,5 x 25 (без ножек)
- ▶ 80 x 80,5 x 25 (на ножках как отдельное устройство)

Размеры пекарной камеры, см (ШхГхВ)

55,5 x 65 x 8,5 (макс. 4 пиццы Ø 26 см)

Прибл. вес, кг

56

Система управления

Аналоговая система управления (верхний нагрев/нижний нагрев/время)

Паровое оборудование

Встроенная паровая заслонка

Принадлежности

- ▶ Цоколь на роликах
- ▶ Расстойный шкаф
- ▶ Нижняя секция
- ▶ Сушильный шкаф
- ▶ Промежуточная секция
- ▶ Вытяжной козырек
- ▶ Паровой конденсатор

Потребляемая мощность, кВт

3,4

Дверной упор

Вверху, дверное стекло откидывается внутрь

## cube:hood

### Паровой конденсатор



Потребляемая мощность

0,1 кВт

Размеры (ШхГхВ)

80 x 97,5 x 19 см

---

---

## Вытяжной козырек с вентилятором

---



Потребляемая мощность

0,1 кВт

---

Размеры (ШхГхВ)

80 x 97,5 x 16 см

---

## cube:slide



Выдвижной ящик с легким ходом

---

Размеры, см (ШхГхВ)

80 x 80,5 x 12,5

---

## cube:hide



Ящик с откидной крышкой

---

Размеры (ШхГхВ)

80 x 80,5 x 25 см

---

# cube:stretch

## cube:stretch 125



Размеры (ШхГхВ)

80 x 80,5 x 12,5

## cube:stretch WT 125



Размеры (ШхГхВ)

80 x 80,5 x 12,5

Потребляемая мощность

0,1 кВт

Принадлежности

Промежуточная секция подачи воды для 1, 2 или 3 печей

Особенности

Водяной бак объемом 4 л

## cube:stretch 250



Размеры (ШхГхВ)

80 x 80,5 x 25

# cube:store

Число направляющих для противней

3



Размеры противней

60/40 см

Наружные габаритные размеры, см (ШхГхВ)

80 x 80,5 x 25 см

Число направляющих для противней

5



Размеры противней

60/40 см

Наружные габаритные размеры, см (ШхГхВ)

80 x 80,5 x 50 см

Число направляющих для противней

10



Размеры противней

60/40 см

---

Наружные габаритные размеры, см (ШхГхВ)

80 x 80,5 x 75 см

---

## cube:dry

Число направляющих для противней

5

---



Размеры противней

60/40 см

---

Наружные габаритные размеры, см (ШхГхВ)

80 x 80,5 x 50

---

Число направляющих для противней

8

---



Размеры противней

60/40 см

---

Наружные габаритные размеры, см (ШхГхВ)

80 x 80,5 x 75

---

## cube:proof



Число направляющих для противней

6

Размеры противней

60/40 см

Потребляемая мощность

1,6 кВт

Наружные габаритные размеры, см (ШхГхВ)

80 x 80,5 x 75

## cube:carrier

Высота, см

15



Наружные габаритные размеры, см (ШхГхВ)

80 x 80,5 x 15

Высота, см

18



Наружные габаритные размеры, см (ШхГхВ)

80 x 80,5 x 18

Высота, см

21



Наружные габаритные размеры, см (ШхГхВ)

80 x 80,5 x 21

Высота, см

25



Наружные габаритные размеры, см (ШхГхВ)

80 x 80,5 x 25

## cube:water tank

Резервуар свежей воды

12 литров

Резервуар отработанной воды

12 литров

Потребляемая мощность

0,1 кВт

Встраиваемый

MIWE cube:store 750

**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	