

Конвекционная хлебопекарная печь с электрообогревом MIWE econo

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/>



Высший уровень экономичности.

MIWE econo приносит радость как пекарям, так и клиентам. Она идеально подходит для производства любых полувыпеченных изделий, а также изделий из слоеного дрожжевого теста, круассанов и т. п. Эта конвекционная печь предлагает такое соотношение цены и качества, которое поднимет настроение любому

предпринимателю. MIWE econo имеет несколько вариантов исполнения, подходящих для разных производственных мощностей, что дает немалый плюс при планировке производства. В условиях, когда неизвестно, какие пожелания выскажут клиенты завтра, высокую оценку получают многочисленные опции печи, например, опции для реализации более

сложных процессов выпечки. Начальники отдела кадров не беспокоятся о надежности управления и технологического процесса благодаря интуитивной системе управления. А низкое энергопотребление вызывает одобрение при поиске экономичных решений. MIWE econo: мы хотим видеть Вашу улыбку.

- ▶ Конвекционная печь с электрическим обогревом – специалист по производству изделий быстрого приготовления, идеально подходит для выпечки предварительно пропеченных изделий, изделий из слоеного дрожжевого теста и круассанов.
- ▶ 4 размера камер с варьируемым количеством противней позволяют подобрать необходимую производительность; имеется двухконтурное исполнение с 2 пекарными камерами.
- ▶ Парувлажнение с техникой опрыскивания, дополнительная оптимизация пара для максимального объема и блеска, в особенности при обработке продуктов, требующих интенсивного парувлажнения.
- ▶ Реверсивные конвекционные вентиляторы с 4 опциональными регулируемые скоростями вращения способствуют образованию хрустящей корочки с оптимальным разрывом по надрезу; функция автоматического останова вентиляторов незадолго до завершения программы выпечки.
- ▶ Интуитивная система сенсорного управления с концепцией MIWE go! – это возможность интеграции в MIWE shop baking suite (альтернативно: управление с программированием MIWE FP12).
- ▶ Интеллектуальные функции: автозапуск, выпечка замороженных тестовых заготовок, автоматическая система частичной загрузки MIWE flexbake (только с управлением MIWE TC).
- ▶ Быстрая готовность к выпечке при сниженных энергозатратах: с режимом MIWE Eco печь можно переключить на произвольно выбранную температуру.
- ▶ Повышенная гигиеничность за счет закругленных линий пекарной камеры, легко вынимаемых направляющих под противни, легко очищаемых дверных стекол, а также полуавтоматической системы очистки MIWE easy clean.
- ▶ Идеальная гигиена с комфортом: автоматическая, ресурсосберегающая система очистки MIWE cleaning control (опция) со встроенным резервуаром.
- ▶ Отлично демонстрирует выпечку через большое смотровое стекло со светодиодным освещением; теплоотражающее 2-слойное (опция: 3-слойное) стекло оберегает от ожогов и выполняет энергосберегающую функцию.
- ▶ Благодаря технологии непрерывной подачи пара и датчику для измерения температуры внутри изделия (опция) печь MIWE esono является универсальным и многофункциональным инструментом для выпечки гастрономических изделий и приготовления закусок.

4, 6, 8 или 10 противней 60 x 40 см – MIWE esono в Вашем распоряжении почти для любых требований к производительности. Предлагается также в сочетании с ярусной хлебопекарной печью MIWE condo как MIWE backcombi – для объединения преимуществ двух систем выпечки.



MIWE econo	EC 4.0604	EC 6.0604	EC 8.0604	EC 10.0604
Число направляющих под противни 60 x 40 см	4	6	8	8/10
Система управления	TC/FP12	TC/FP12	TC/FP12	TC/FP12
Внешние размеры, см (Ш x Г x В)	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	155	180	208	232
Общая потребляемая мощность кВт	6,5	9,5	13,8	15,8
Эл.защита А	3 x 16	3 x 16	3 x 25	3 x 25
Крепление двери	справа или слева	справа или слева	справа или слева	справа или слева
Вытяжной козырек / Пароконденсатор				
Внешние размеры, см (Ш x Г x В)	90 x 104 x 19	90 x 104 x 19	90 x 104 x 19	90 x 104 x 19
Общая потребляемая мощность кВт	0,2	0,2	0,2	0,2
Промежуточная секция				
Число направляющих под противни 60 x 40 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				
Число направляющих под противни 60 x 40 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
Эл.защита А	1x16	1x16	1x16	1x16
Тип двери	Двойная дверь	Двойная дверь	Двойная дверь	Двойная дверь
Подставка				
Число направляющих под противни 60 x 40 см ³⁾	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20/24
Высота см ²⁾	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93/103
Ролики				
Высота см	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16

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

2) Внешние размеры (ШxГ) 90 x 85 см

3) Продольная загрузка в 2 ряда. Доступна также с поперечной загрузкой в один ряд

4) Не предусмотрена для расстойного шкафа.

- Принадлежности: вытяжной козырек, модульный паровой конденсатор, промежуточная секция, расстойный шкаф, нижняя секция, цоколь, ролики, загрузочная система.
- Опции: например, исполнение в черном цвете, MIWE cleaning control, MIWE flexbake для MIWE TC, 3-слойное теплоизоляционное стекло, счетчик воды.

Конвекционные печи серии Econo



Конвекционные печи Econo от известного производителя MIWE идеально подходят для полувыпеченных изделий, круассанов, а также слоеной выпечки. Печи достаточно небольшого размера, за счет этого можно значительно сэкономить площадь помещения, если потребуется дополнительное оборудование, то можно разместить печи одну над другой. Еще одно важное преимущество — экономия электроэнергии, пекарное оборудование подходит для любых потребностей в производственных мощностях. Кроме того, конвекционные печи очень удобно чистить.

Характерные особенности конвекционных печей серии Econo

- Печи оснащены опцией пароувлажнения с опрыскиванием - важная процедура для придания продукту большего объема и блеска;
- Благодаря 2 реверсирующим конвекционным вентиляторам с 4 регулируемыми скоростями обдува, разрыв и корочка такие, как Вам хочется. Незадолго до окончания установленной программы, вентилятор автоматически останавливается, что приводит к задержке тепла в печи и, соответственно, к дополнительной экономии энергии;
- Для образования особенно хрустящей корочки, печи оснащены опцией «управляемый электрический клапан отвода пара»;
- Система управления FP 12 значительно облегчит жизнь пекаря. FP 12 — это 99 программ выпечки, 12 из которых вызываются непосредственно через пиктограммы на панели, 5 циклов для каждой выпечки, а также множество разумных функций, одна из них — программирование ночного пуска, автоматическое оттаивание на всю неделю;
- С фронтальной стороны оборудования расположен USB-интерфейс, это обеспечивает максимально быструю передачу программ выпечки;
- Функция Power-Down — станция магазинной выпечки при неиспользовании устанавливается на свободно выбираемую температуру. При этом обеспечивается быстрая готовность к началу работы, а также экономия энергии;
- Очень легкая очистка камеры печи обеспечена закругленной softline-пекарной камере и легко вынимаемым направляющим под пекарские листы. Дополнительная очистка предусмотрена полуавтоматической системой easy clean;
- Большое смотровое окно и галогенное освещение обеспечит продуктам дополнительное внимание среди покупателей. Выпекание может производиться прямо перед глазами посетителей. Двойное застекление обеспечит дополнительную безопасность клиентам, а также сэкономить потери тепла.

Особенности расстоечного шкафа GS печей Econo



- Благодаря округленным внутренним стенкам, без лишних стыков и кромок, расстойный шкаф очень легко чистится. Производители действительно продумали дизайн — оборудование содержит минимальное количество щелей, винтов и кромок, где могла бы скапливаться пыль. В конструкции шкафа полностью отсутствует силикон, на котором может возникать плесень;
- Возможность непрерывного визуального контроля за продуктами обеспечена хорошо освещенной пекарной камере и большой стеклянной двери;
- Дополнительное удобство — кондиционер, который легко и точно регулируется посредством системы управления MIWE FP8.

Важно:

При установке в печь комплектующих (расстойные камеры, промежуточные секции, подставки) необходимо соблюдать рекомендованную производителем высоту от пола до вытяжного зонта (при его наличии) — 1900 мм. В крайнем случае конструкция возможна при высоте не ниже 1863 мм. Зонт с пароконденсатором рекомендуется устанавливать на все печи комплектации Duo.

Модель	Панель управления	Кол-во листов, шт	Габариты, мм	Вес, кг
Зонт вытяжной MIWE с вентилятором для печей ECONO	-	-	900x400x190	61
Зонт вытяжной MIWE с пароконденсатором SK-II для печи EC6	-	-	900x400x190	90
Зонт вытяжной MIWE с пароконденсатором SK-II для печей EC8/EC10	-	-	900x400x190	90
Шкаф пекарский MIWE ECONO EC 6.0604	FP12	6 листов 600x400 мм	900x850x775	195
Шкаф пекарский MIWE ECONO EC 8.0604	FP12	8 листов 600x400 мм	900x850x935	230
Шкаф пекарский MIWE ECONO EC 10.0604	FP12	10 листов 600x400 мм	900x850x1095	240
Подставка MIWE промежуточная для печей ECONO 6 уровней/320MM	-	6 (2x3) листов 600x400 мм	900x850x320	47
Подставка MIWE промежуточная для печей ECONO 3 уровня/320MM	-	3 листа 600x400 мм	900x850x320	47
Подставка MIWE для печей ECONO 881MM	-	8 листов	900x850x881	67
Подставка MIWE для печей ECONO 1135MM	-	12 листов	900x850x1135	88
Шкаф расстоечный MIWE для печей ECONO 698MM	FP	10 (2x5) листов 600x400 мм	900x850x698	115
Шкаф расстоечный MIWE для печей ECONO 768MM	FP	12 (2x6) листов 600x400 мм	900x850x768	115
Шкаф расстоечный MIWE для печей ECONO 928MM	FP	16 (2x8) листов 600x400 мм	900x850x928	132

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	