

Компактные ротационные печи MIWE Shop In 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/>

Предназначается для загрузки тележек. Печь для свежей выпечки из полуфабрикатов: с ней ваши дела сразу пойдут на лад. Тому, что MIWE shop-in обладает уже 40-летней историей успеха, есть веское основание: MIWE shop-in облегчает жизнь пекаря. Так как MIWE shop-in объединяет загрузку на роликах и эффективное использование площади ротационной печи с первоклассным и непревзойденно равномерным результатом выпечки.

Краткое описание

- ▶ Специализированная печь для ниш, наилучшим образом подходящая для пекарен, больших супермаркетов и экономичных пекарен.
- ▶ Профессиональная выпечка в стеллажных тележках на площади всего в один квадратный метр.
- ▶ Легкая и быстрая загрузка.
- ▶ Выпечка в стеллажных тележках с высокой производительностью: 18 противней по 60 x 40 см.
- ▶ Продолжительная герметичность за счет регулируемого уплотнения двери и прочного замка двери.
- ▶ Легкое и надежное управление несмотря на сложную функциональность: система управления с жестко-заданными программами MIWE FP10 (100 программ выпечки с 5 циклами каждая, 10 программ выпечки, вызываемых простым нажатием кнопки с пиктограммами); серийно интегрированная технология выпекания замороженных тестозаготовок.
- ▶ Быстрая готовность к выпечке и в то же время экономия энергии: если пекарная станция включена в режим MIWE eco и не используется, то она автоматически переключается на произвольно выбранную температуру.
- ▶ Легкость в обслуживании: все агрегаты легко доступны с фронтальной стороны (топка сверху, система управления откидывается вперед).
- ▶ Опционально: паровой конденсатор для отвода влаги из пекарной камеры.

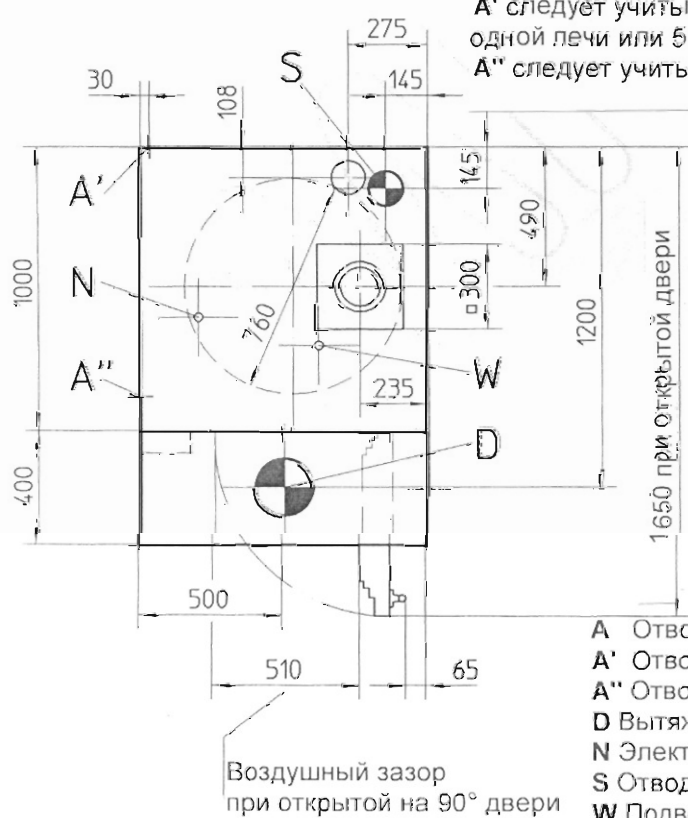
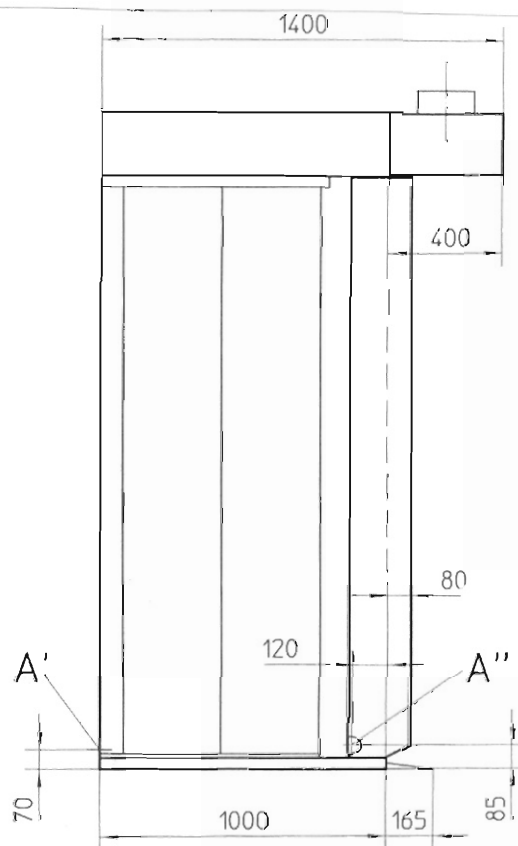
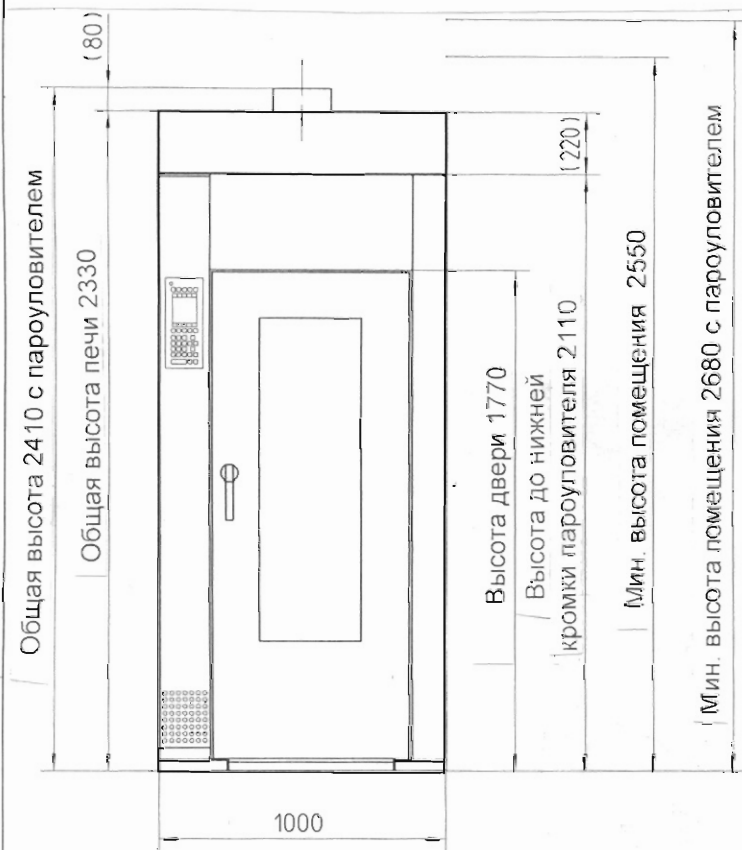


Технические данные

Внешние размеры в см (Ш x Г x В)	100 x 100 x 233
Число подов	18 x 60 x 40
Система управления	FP10
Электрическая потребляемая мощность в кВт	34,6
Предохранение в А	3 x 63
Дверной упор	справа или слева

Ротационная хлебопекарная печь MIWE shop-in, тип SI 1.0604

2.1 Габаритный чертеж



A' следует учитывать межстеночный зазор сзади 200 мм в случае одной печи или 500 мм при печах стоящих рядом
A'' следует учитывать межстеночный зазор слева 100 мм

- A Отвод воды условный диаметр 50мм гориз.
- A' Отвод воды R 3/4' сзади **
- A'' Отвод воды R 3/4' с левой стороны**
- D Вытяжка для пара d = 200 мм
- N Электроподключение 34,6 кВт, сверху
- S Отвод пара d=120 мм
- W Подвод воды R 1/2' сверху

Замечание: пароувовитель только по желанию! *) для отвода от верхнего сифона
**) возможна альтернатива для A!

Фирма оставляет за собой право на изменения и усовершенствования.

Datum	Name	Maßstab
25.11.03	Kießling	1:25
15.05.06	Kerler	Freig-Stat
15.05.06	Kerler	2

Ротационная хлебопекарная печь MIWE shop-in, тип SI 1.0604

2.2 Технические указания

Общая площадь выпечки в зависимости от вида изделий, а также от количества противней на 1 тележке высотой 1620 мм. составляет:

количество листов	зазор между полками(мм)	площадь выпечки(м ²)
18	80	4,3

1. Значения потребляемой мощности:

	<u>при электрообогреве</u>
Механич. привод	2,60 кВт
Номинальная тепловая нагрузка	32,00 кВт
Номинальная тепловая мощность	32,00 кВт

Примечание: Среднее энергопотребление ротационной печи MIWE shop-in в зависимости от производства и загруженности составляет прим. 75% номинальной тепловой нагрузки. Поэтому средний расход потребляемой энергии, который зависит от продолжительности работы печи, равен прим. 26,6 кВт/час.

2. Электроподключение переменный ток 400/230В 3-хфазный/земля/50Гц

Подвод при электрообогреве: 34,6 кВт - 1 кабель NYM 5 x 16,0 мм² - предохранитель 3x63А.

При подводе питания к печи клиентом устанавливается главный (аварийный) выключатель. Необходимо соблюдать профилактические мероприятия и предписания.

*) при особом напряжении см. стр. 2.3

3. Подвод воды:

Подключение воды для пароувлажнения: R1/2", давление воды 1,5-4,0 бар

Отвод воды из сифона печи: R3/4"

Отвод воды из сифона печи к канализационному трубопроводу (50-100 мм) обеспечивается Заказчиком. (Размеры указаны на габаритном чертеже 2.1). Температура воды из сифона прим. 90°C. При подводе воды Заказчиком устанавливается запорный кран и фильтр тонкой очистки (коэффициент 0,05 мм)¹

4. Отводящая аппаратура:

Дымовую трубу диаметром 200 мм и трубу для отвода пара из пекарной камеры надо расположить в общем вытяжном отводном канале. Вытяжные трубы должны быть изготовлены из коррозионно-, влаго- и термостойкого материала. Предусмотреть подходящее место для сбора конденсата и его вывода, чтобы исключить его попадание в печь.

5. Наибольшая деталь установки: (размеры в мм)

Д. 1000 Ш 1000 В 2330

Общий вес печи прим 730 кг

Общая нагрузка печи на занимаемую площадь пола прим 730 кг/ м²

6. Печные тележки

Печь предназначена для стандартной тележки Д-604 мм, Ш-467 мм, В-1620 мм.

Использование других тележек только по предварительному согласованию.

В остальном следует обязательно обращать внимание на рекомендации и предписания наших инструкциях!

Если у Вас ещё есть вопросы по данным в листах 2.1 и 2.1, то пожалуйста позвоните нам.

Фирма оставляет за собой право на изменения и усовершенствования.

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	