

Конвекционная хлебопекарная печь с электрическим обогревом MIWE FBC

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/>



Максимальная эффективность для вашего магазина

В качестве изобретателя магазинной выпечки мы создали возможность реализации многих бизнес-моделей, действующих сегодня на хлебопекарном рынке. Таким образом, мы непосредственно знаем, каким требованиям должны соответствовать пекарни

модульного типа, предусмотренные для магазинной выпечки. FreshBakeCenter MIWE FBC, спроектированный нами специально для подобных условий эксплуатации, представляет собой первоклассную концепцию, сочетающую в себе все важные факторы в вашей сфере деятельности: отличные результаты выпечки при максимально простом

управлении. Высокая производительность и надежность технологического процесса при отличной эффективности использования энергии. Превосходное зарумянивание даже при частичной загрузке и невероятно простое управление. Вы всегда будете оптимально подготовлены к выпечке – даже при частой смене персонала.

Современное пекарное оборудование для первоклассных результатов выпечки

- ▶ Качество выпекаемых изделий впечатляет: равномерный результат выпечки, привлекательный блеск, идеально хрустящая корка с оптимальным разрывом по надрезу.
- ▶ Идеально согласованное количество и качество пара – по выбору с мощным паровувлажнителем или распылительным устройством.
- ▶ Заслонка приточного воздуха для быстрого отвода пара.
- ▶ Реверсивные циркуляционные вентиляторы с четырьмя режимами и точно согласованная подача воздуха обеспечивают непревзойденную равномерность.
- ▶ Равномерность выпечки благодаря интеллектуальной автоматической системе частичной загрузки MIWE flexbake®. Гибкая компенсация колебаний технологических условий.

Экономичность благодаря максимальной эффективности использования энергии

- ▶ Экономичное использование дорогостоящих ресурсов благодаря режиму Eco: неиспользуемая печь отключается сразу по завершении выпечки или по истечении индивидуально времени или переключается на произвольно задаваемую температуру.
- ▶ Оптимальное использование энергии благодаря функции автозапуска: автоматическая готовность к выпечке при помощи программирования времени запуска и программы выпечки на всю неделю.
- ▶ Низкие теплотери благодаря хорошей изоляции и трехслойному застеклению (опция).
- ▶ Экономичное светодиодное освещение пекарной камеры.
- ▶ MIWE flexbake®: потребление энергии только в нужном объеме.
- ▶ Новый модульный паровой конденсатор с улучшенным КПД для создания оптимального климата в помещении.

Удобная загрузка и разгрузка

- ▶ Простая в использовании загрузочная тележка для быстрой и рациональной загрузки/разгрузки всей печи или отдельных пекарных камер за один подход.
- ▶ Демонстрация свежести: беспрепятственный обзор пекарной камеры, успешная презентация изделий и привлечение внимания клиентов.
- ▶ Поперечная загрузка упрощает процессы загрузки/разгрузки и сокращает необходимую площадь перед печью.

Краткое описание



Эффективная загрузка печи макс. 16 противнями за максимально короткое время:

Печь находится в состоянии готовности к выпечке, заполненная загрузочная тележка устанавливается перед пекарной камерой и открывается дверь.

Хлебобулочные изделия одним движением руки помещаются в пекарную камеру.

Выпекающая тележка отводится, и дверь закрывается.

Простое управление для максимальной надежности технологического процесса: управление с MIWE go!

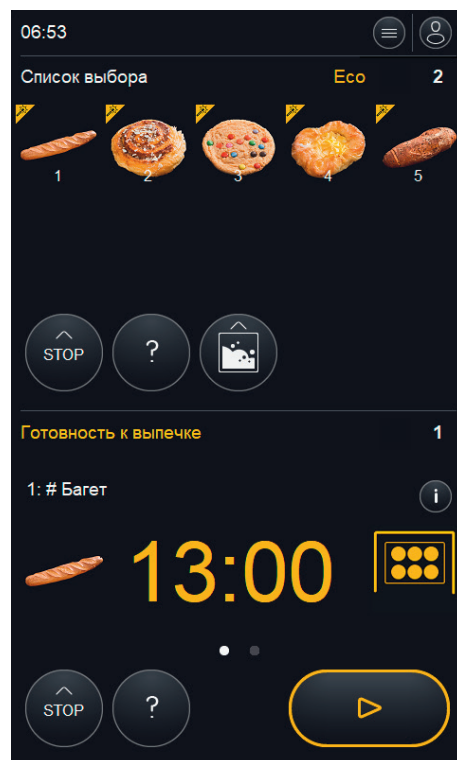
- ▶ Современное, премированное управление MIWE go!: надежность управления даже необученным персоналом или его частой смены.
- ▶ Выпечка по запрограммированным программам без дополнительного вмешательства персонала.
- ▶ Наглядный и интуитивно понятный графический пользовательский интерфейс.
- ▶ Четкие инструкции и многочисленные вспомогательные функции (рабочие инструкции, перечень ингредиентов, информация об изделии и др.).
- ▶ MIWE TC-U: центральный блок управления, расположенный на эргономичной высоте, для всей хлебопекарной печи.
- ▶ Яркий, легкочистящийся 7-дюймовый сенсорный дисплей привлекает внимание покупателей за счет индивидуальных и рекламных иллюстраций.
- ▶ Индивидуально конфигурируемые акустические и оптические сигналы поддерживают персонал во время рабочих процессов.

Экологичность и экономичность: полностью автоматическая очистка

- ▶ Автоматическая система очистки MIWE cleaning control позволяет сократить денежные и временные затраты и не требует вмешательства персонала.
- ▶ С помощью функции автозапуска возможна очистка также вне рабочего времени. Остаточное тепло в дальнейшем используется для первого цикла выпечки.
- ▶ Экологически безопасное чистящее средство MIWE cleaner, допустимое для контакта с пищевыми продуктами и не требующее маркировки.
- ▶ Отличный результат очистки при низком расходе воды благодаря точно согласованным этапам очистки.

Полный пакет сервисных услуг MIWE everclean

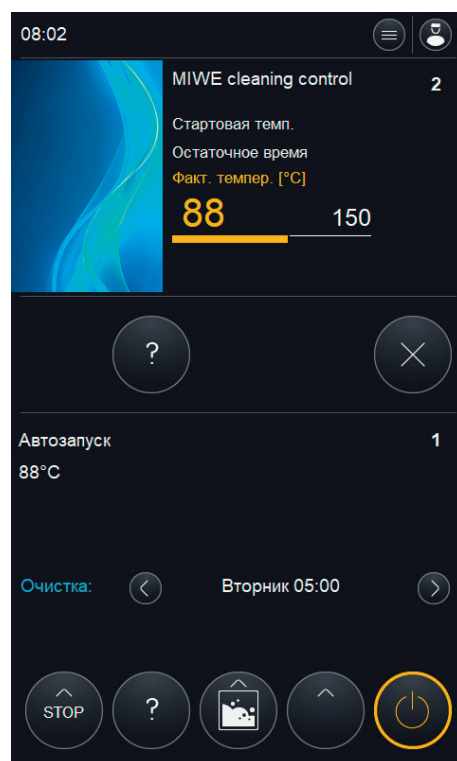
- ▶ Объемный резервуар для чистящего средства, полностью интегрированный в печь, заполняется во время ежегодного техобслуживания сервисной службой MIWE.
- ▶ Исключается необходимость в приобретении и хранении чистящего средства, а также необходимость в ручном заполнении бака и утилизации пустой емкости персоналом. Кроме того, сокращается объем пластиковых отходов.



Управление MIWE TC-U с MIWE go!

Верхняя пекарная камера: готова к быстрому выбору предварительно заданных программ выпечки с помощью пиктограмм.

Нижняя пекарная камера: анимированное изображение загрузки сигнализирует о готовности к выпечке пшенично-ржаного хлеба.



Управление MIWE TC-U с MIWE go!

Верхняя пекарная камера: процесс очистки активный, отображается остаточное время очистки.

Нижняя пекарная камера: автозапуск активирован; очистка вне рабочего времени автоматически запускается в среду в 05:00.

- ▶ Различные конструктивные варианты исполнения, точно подобранные под вашу концепцию.
- ▶ Две или три пекарные камеры с макс. 16 противнями, в соответствии с вашими условиями использования и нагрузки для обеспечения максимальной гибкости при минимальном энергопотреблении.
- ▶ Поставка печи с индивидуальными настройками и программами выпечки заказчика.
- ▶ Интерфейс управления можно адаптировать под индивидуальные требования.
- ▶ Надежность благодаря регулярному техобслуживанию сервисной службой MIWE.

Опции

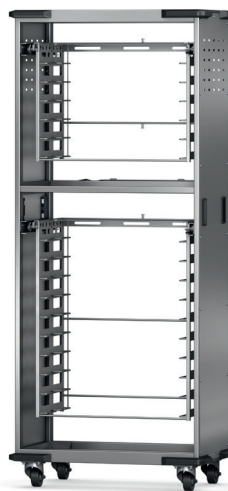
- ▶ Мощный пароувлажнитель/распылительное устройство
- ▶ Комплексное решение очистки MIWE everclean/MIWE cleaning control
- ▶ Загрузочная система (с облицовкой/без облицовки)/направляющие для противней
- ▶ Модульный паровой конденсатор MIWE SK-M
- ▶ Трехслойное застекление/двухслойное застекление
- ▶ Датчик для измерения температуры внутри изделия при приготовлении блюд
- ▶ Беспотенциальный контакт для подключения к системам управления кассой или системам коммуникации в магазине
- ▶ Интеграция в программное обеспечение системы управления MIWE shop baking suite



Максимальная гибкость с достаточной мощностью для реализации всех необходимых процессов выпечки в утреннее время: 3-контурное исполнение. Идеально подходит для выпечки малых партий изделий при непредвиденном увеличении спроса.



Гибкая работа при низком основном спросе в рамках первой партии изделий. 2-контурное исполнение.

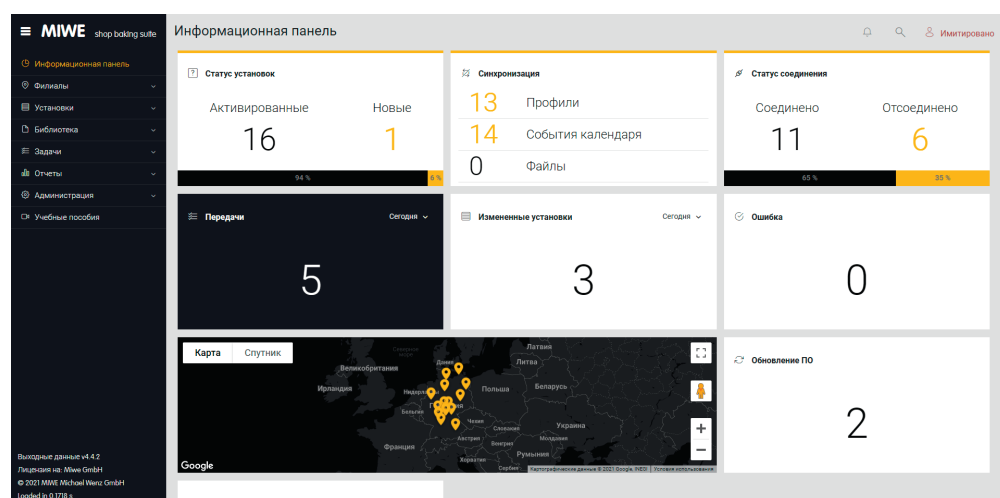


Тележка доступна в различных исполнениях. Можно выбрать закрытую или открытую систему, в зависимости от места установки.



Классическая модель эффективно работает при высокой производительности. Возможна выпечка на макс. 16 противнях одновременно.

- ▶ Программное обеспечение системы управления MIWE shop baking suite (MIWE sbs) предоставляет все данные по объединенным в сеть магазинным печам для централизованного управления, контроля и синхронизации установок.
- ▶ Многочисленные функции управления и календаря позволяют отлично руководить магазином в дистанционном режиме.
- ▶ Стандартизация и макс. надежность технологического процесса в филиалах: центральное управление и распределение программ выпечки и настроек печей.
- ▶ Многочисленные отчеты и показатели для оптимизации и контроля процессов выпечки и повышения эффективности работы.
- ▶ Для каждой печи необходимо только одно сетевое подключение.
- ▶ Актуальная информация благодаря регулярным обновлениям системой управления MIWE go!



MIWE FBC

FBC 3x 4.0604

FBC 2x 6.0604

FBC 6.0604 и 10.0604

Кол-во направляющих 60 x 40 см

3 x 4

2 x 6

6 и 10

Система управления

TC-U

TC-U

TC-U

Наружные размеры (ШxГxВ)

900x900x2102

900x900x2102

900x900x2102

Общий вес (без противней), кг

Ок. 540

Ок. 470

Ок. 510

Общая потребляемая мощность, кВт

6,5¹⁾ / 8,5²⁾

9,3^{1), 2)}

6.0604 : 9,3^{1), 2)} 10.0604: 15,8¹⁾ / 19,8²⁾

Защита предохранителем А³⁾

3x16

3x16

6.0604: 3x16 / 10.0604: 3x32

Дверной упор

Справа или слева

Справа или слева

Справа или слева

Вытяжной зонт/паровой конденсатор

Наружные размеры (ШxГxВ)

900x970,5x190

900x970,5x190

900x970,5x190

Общая потребляемая мощность, кВт

0,2

0,2

0,2

¹⁾ С распылительным устройством

²⁾ С пароувлажнителем

³⁾ Отдельно для каждой пекарной камеры

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	