

Ротационные печи MIWE Orbit

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	

Лучший друг пекаря

Новая звезда на горизонте хлебопекарных технологий

Отличные результаты выпечки, простота управления и типичная для MIWE надежность конструкции для интенсивной работы – новая печь MIWE orbit может похвастаться всеми этими качествами, а также отличным коэффициентом использования площади помещения, которые делают ее незаменимым помощником в любой пекарне или булочной. Конвекционная тележечная хлебопекарная печь с вращающимся стеллажом (вертикальным или, опционально, навесным) для тестовых заготовок всех видов. Нагревается посредством жидкого топлива, газа или электричества.

The image shows a close-up of a metallic structure, likely part of the MIWE orbit oven, with the brand name 'MIWE orbit' printed in a bold, sans-serif font. The 'MIWE' part is in black, and 'orbit' is in a lighter color, possibly silver or white, with a yellow circular graphic element around the 'i' in 'orbit'. The structure is made of polished metal, reflecting light, and has a yellow vertical panel visible on the left side.

Лучший друг пекаря

Следуя вашим
принципам

Страница 4

Это мастер
выпечки!

Страница 4

Восхитительная
простота
в управлении

Страница 5

Страница 5

Огромная
площадь
выпечки на
минимальной
монтажной
площади



Безупречная
гигиеничность

Страница 6

Надежная и
одновременно
экономичная

Страница 6

Готовность
к сетевому
подключению

Страница 6

Что делает печь MIWE orbit такой уникальной

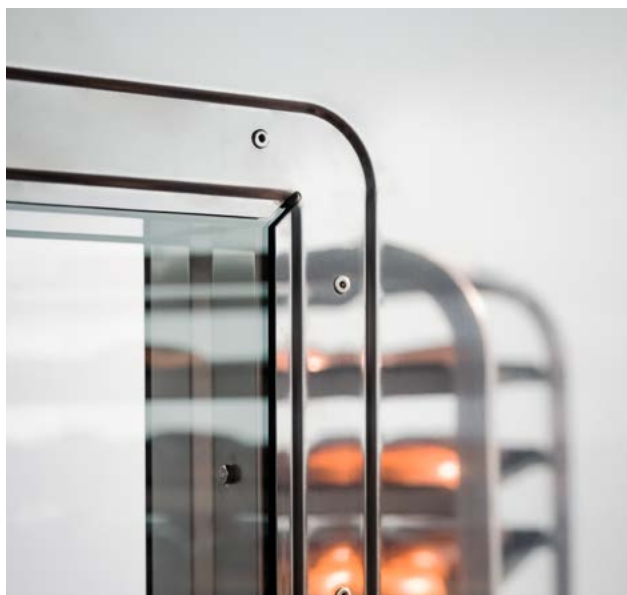
Надежная и одновременно экономичная

Значительную оптимизацию изоляции новой печи MIWE orbit можно буквально ощутить руками (например, прикасаясь к поверхностям). Но о ней также свидетельствуют объективные производственно-экономические показатели. Благодаря снижению потерь энергии и эффективному ее использованию достигается высокий теплотехнический КПД, тем самым уменьшая энергозатраты.



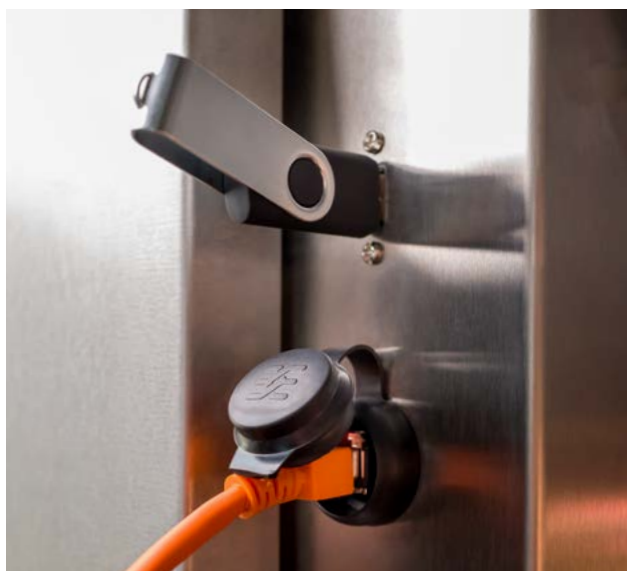
Безупречная гигиеничность

Ровные поверхности (в том числе с внутренней стороны двери) – первое, что гарантирует идеальную чистоту печи. Напольное покрытие здесь также выполнено в виде цельного элемента: это предотвращает скапливание грязи. Кроме того, снаружи печь полностью защищена от попадания брызг воды.



Готовность к сетевому подключению

В такой универсальной печи и не могло быть иначе: конечно же, MIWE orbit легко подключается к сети. Это значит, что ее можно подключить в имеющуюся компьютерную сеть и связываться с ней дистанционно. Например, для запроса актуального состояния печи. Или для администрирования программ выпечки с помощью специального программного решения. Или для сохранения данных выпечки в течение продолжительного периода времени для дальнейшего их анализа с целью контроля качества. MIWE orbit предлагает широкие возможности обмена данными и их контроля.



Техническая информация

OR 1.0608-S	
Размер противня в см	1 противень 58 x 78
Полезная площадь выпечки, кв. м.	8,5 (18 противней)
Вращающаяся платформа / верхнее крепление	вращающаяся платформа / А-, В-, С-верхнее крепление
Система управления	MIWE TC (classic / go!)
Внешние размеры (Ш x Г x В) в см	162 x 150 x 220 (корпус) 251 (самый высокий компонент конструкции)
Установленная мощность	65-75 кВт
Тип обогрева	жидкое топливо / газ / электричество
Мин. высота помещения в см	262
Общий вес печи	1300 кг

OR 1.0711-S	
Размер противня в см	58 x 98 (макс. 65 x 106)
Полезная площадь выпечки, кв. м.	10,8 (18 противней) / макс. 12,4
Вращающаяся платформа / верхнее крепление	вращающаяся платформа / А-, В-, С-верхнее крепление
Система управления	MIWE TC (classic / go!)
Внешние размеры (Ш x Г x В) в см	187 x 190 x 220 (корпус) 251 (самый высокий компонент конструкции)
Установленная мощность	85-95 кВт
Тип обогрева	жидкое топливо / газ / электричество
Мин. высота помещения в см	262
Общий вес печи	1600 кг

Принадлежности



Вытяжной зонт

**Паровой
конденсатор**

**Стеллажная
тележка**

Что делает печь MIWE orbit такой уникальной

Это мастер выпечки!

Благодаря своей нагревательной секции из термостойкой стали с 4 дымоходами, полностью новой разработке высокоэффективного пароувлажнителя и продуманному распределению воздуха эта печь с самого начала гарантирует первоклассный результат выпечки и идеальный глянец изделий при оптимальном объеме. Просто отлично, что двери печи позволяют так хорошо рассмотреть, что происходит внутри пекарной камеры: так вы можете сами убедиться в высочайшем качестве MIWE orbit. Компактная наклонная стойка управления с сенсорным экраном обеспечивает удобное управление и наблюдение за всеми процессами.



Следуя вашим принципам

В конвекционной хлебопекарной печи объединены два разных способа выпекания: выпечка на поворотной платформе, которая вращается во время выпекания вместе с расположенной на ней тележкой. И подвесной способ, при котором тележка помещается в подвесное устройство, приподнимается и вращается в подвешенном состоянии во время выпекания. Печь MIWE orbit поддерживает оба варианта выпекания, что позволит вам оставаться верными предпочитаемому способу выпечки и использовать имеющиеся тележки. Вариант с поворотной платформой является стандартным, подвесной вариант – опция.



Что делает печь MIWE orbit такой уникальной



Восхитительная простота в управлении

Современная система управления Touch Control MIWE TC с большим 7-дюймовым дисплеем предлагает простой и интуитивный принцип управления, который будет понятен даже необученному персоналу. Этими достоинствами обладает и стандартный пользовательский интерфейс MIWE classic, который идеально подходит для широко известного (и получившего множество наград) интерфейса MIWE go! (опция), позволяющего обученным специалистам еще проще достигать превосходных результатов.

Обе версии поддерживают три режима управления: упрощенный режим Easy на базе программ выпечки для обычного пользователя, профессиональный режим для опытного пекаря, который также базируется на программах выпечки, и ручной режим для непосредственного ввода температуры, продолжительности и объема пара. Это позволяет каждому пользователю выбрать подходящий режим и достичь необходимого результата. Кроме того, печь MIWE orbit уже на заводе оснащается 20 программами выпечки, которые можно использовать в качестве примера.



Огромная площадь выпечки на минимальной монтажной площади

Спокойно сравните все детали: MIWE orbit может устанавливаться на минимальной монтажной площади, но все ее технологические компоненты (горелка, нагревательная секция, подвод воды и пр.) удобны в обслуживании, так как доступны с одной стороны – спереди. Это позволяет при необходимости устанавливать ее с трех разных сторон (слева, сзади и справа), например, в нише или в составе целой линии печей и оптимально использовать каждый квадратный сантиметр имеющейся площади.

Весь мир ...

... выпечки

Точно согласованные процессы

От производства до точек продаж

... процессов

В соответствии с Вашими требованиями

Совершенные производственные потоки

... технологий

Выберите только лучшее для Ваших продуктов

Ротационные-этажные и туннельные печи. Топочный газ и термомасло. Полный ассортимент снеков.

... климатических режимов

Повысите качество Ваших продуктов

Все виды режимов: длительное тестоведение, расстойка, заморозка, выпечка, вакуумное охлаждение.

... автоматизации

Беспрерывное производство

От простых загрузочных решений до полностью автоматических процессов

... энергии

Экономит для Вас ценную энергию

От энергосберегающих продуктов до охватывающих все процессы системы энергоменеджмента

... данных

Больше знаний, быстрая реакция

От дистанционного контроля до полного менеджмента установок и филиалов.

... будущего

Готов к будущему

От инновационных систем до продуманного управления сроком службы.

MIWE

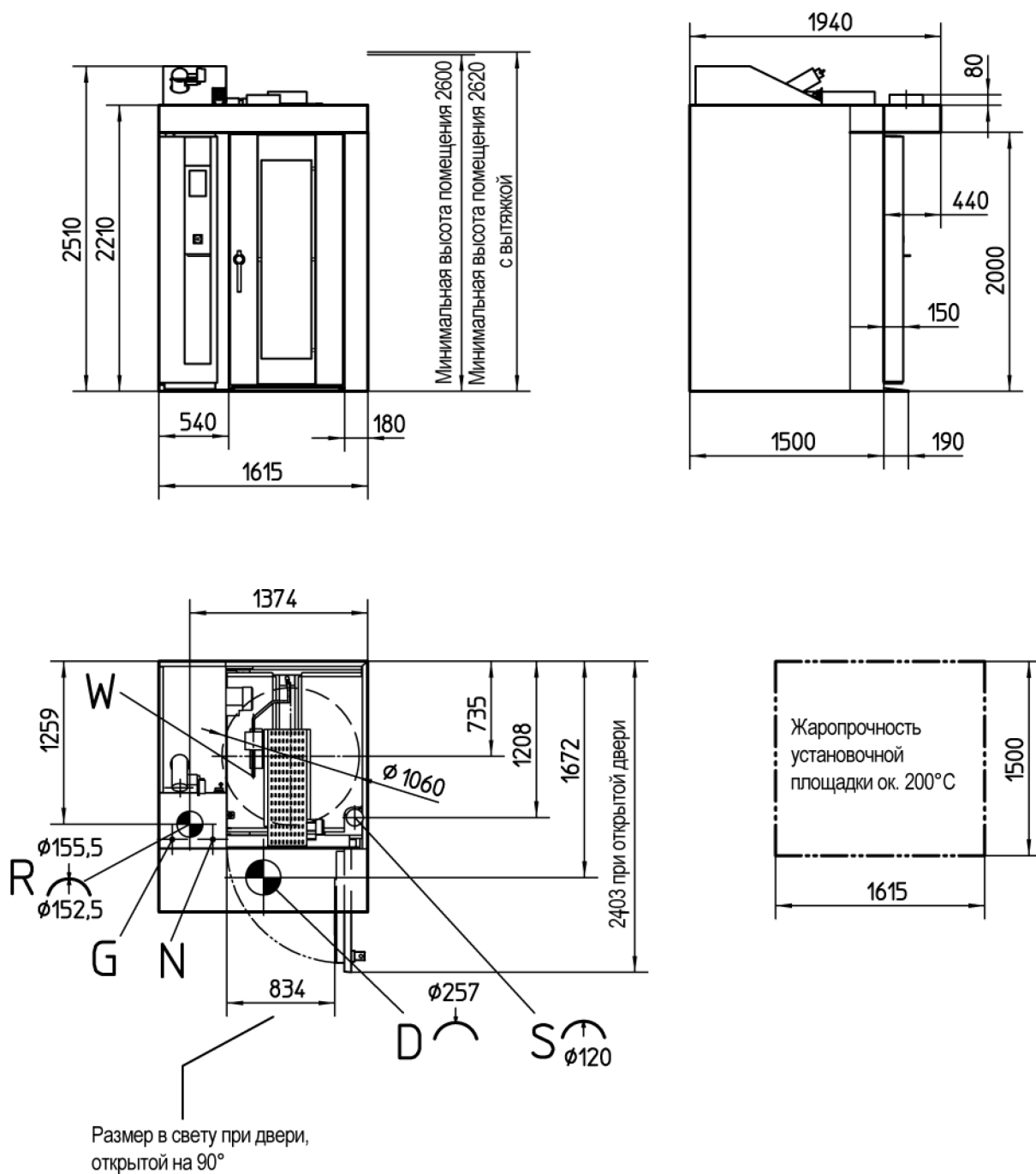
Better baking. Better business.

Your allround baking partner

Передача и копирование настоящего документа, а также использование и раскрытие его содержания запрещено, если не получено однозначное разрешение. Нарушение преследуется по закону. Все права на случай выдачи патента и регистрации промышленного образца защищены.

MIWE orbit 1.0608

2.1 Размерный чертеж



- | | | | | | |
|---|----------------------------------|----------|---|----------------------|-----------------------|
| D | Вытяжка | Ø257 мм | R | Отвод топочного газа | Ø155,5 мм/Ø152,5 мм * |
| G | Подключение жидкого топлива/газа | сверху * | S | Отвод пара | Ø120 мм |
| N | Подключение к электросети | сверху | W | Подключение воды | R1/2" сверху |

* Только при жидкотопливном/газовом нагреве

Возможны изменения в связи с усовершенствованием!

MIWE orbit Тип OR 1.0608

2.2 Технические указания

В зависимости от вида хлебобулочных изделий и количества противней общая площадь пода для одной стеллажной тележки высотой 1800 мм составляет:

1. Количество противней Расстояние между противнями (мм) Площадь пода (м²)

9	165	4,3
13	120	6,2
18	85	8,5
20	78	9,6

Параметры подключения	Электроэнергия	Жидкое топливо/газ
Механические приводы	1,90 кВт	1,90 кВт
Номинальная тепловая нагрузка	56,90 кВт	65-75 кВт
Номинальная тепловая мощность	56,90 кВт	57-66 кВт

Пример энергопотребления при номинальной тепловой нагрузке 70,00 кВт

— Для жидкого топлива EL, HU = 11,80 кВт·ч/кг 5,9 кг/ч (7,0 л/ч), DIN 51603

— Для природного газа H, HU = 10,35 кВт·ч/м³ 6,8 м³/ч, гидравлическое давление 20 мбар

Указание. Среднее энергопотребление хлебопекарной ротационной печи

MIWE orbit в зависимости от способа эксплуатации и загрузки составляет около 75 % от номинальной тепловой нагрузки. Таким образом, в зависимости от времени работы хлебопекарной печи достигаются следующие средние показатели энергопотребления.

- При эксплуатации с питанием от электросети ок. 44,6 кВт·ч
- При эксплуатации на жидком топливе ок. 4,5 кг/ч (5,5 л/ч)
- При эксплуатации на природном газе ок. 5,1 м³/ч

2. Электрическое подключение: 400/230 В 3/N/PE 50 Гц

Подводящая линия для электрического нагрева:

58,80 кВт, 1 кабель NYM 5 x 35 мм², предохранитель 3 x 100 А

Подводящая линия для нагрева на жидком топливе/природном газе:

1,90 кВт, 1 кабель NYM 5 x 2,5 мм², предохранитель 3 x 16 А

В хлебопекарных печах с нагревом на жидком топливе/природном газе установлен главный выключатель.

В соответствии с EN 1673, EN 60204-1 и VDE 0110 след., в подводящей линии хлебопекарной печи с электрическим нагревом в непосредственной близости от печи должен быть обязательно установлен доступный в любое время главный выключатель с текстовой маркировкой, размещенный на высоте от 0,6 до 1,9 м, предпочтительно 1,7 м.

Обслуживающий персонал должен пройти инструктаж о соответствующем главном выключателе. Факт прохождения инструктажа должен быть подтвержден документально. Должны быть приняты меры предосторожности в соответствии со стандартами EN и соблюдены предписания ответственных организаций по энергоснабжению.

3. Водопровод

Подключение водопровода к паровой установке: R3/4",

давление воды 2,5-4,0 бар.

Заказчик должен установить в подводящей линии запорный кран и фильтр тонкой очистки (номинальная крупность частиц 0,2 мм)!

4. Установка отводящих трубопроводов

Должны быть установлены отводящие трубопроводы из нержавеющей, паронепроницаемых и негорючих материалов.

Отводящие трубопроводы следует прокладывать без перегибов в восходящем направлении относительно установки. Скапливающийся в трубопроводах конденсат необходимо собирать в соответствующем месте и отводить его таким образом, чтобы исключить возможность его возврата в хлебопекарную печь. Возможно совместное отведение топочного газа и пара.

Условие: тяга в дымовой трубе на газоотводном патрубке не менее 0,1-0,2 мбар.

5. Деталь с наибольшими размерами (размеры в мм)

Силовая часть в сборе: Д 1700 Ш 730 В 2400 Вес: ок. 500 кг

Общий вес хлебопекарной ротационной печи: ок. 1300 кг

Отношение общего веса к занимаемой поверхности пола: ок. 550 кг/м²

Максимальная нагрузка на поворотную плиту: 350 кг

6. Стеллажная тележка

Хлебопекарная ротационная печь рассчитана на использование стандартных стеллажей MIWE со следующими параметрами: Д = 800 мм, Ш = 647 мм, В = 1800 мм, вес = 30 кг. В ряде случаев допускается использование иных стеллажей, однако при этом требуется предварительное согласование.

Важное указание

В окружении хлебопекарной печи следует избегать образования пониженного атмосферного давления, поскольку в этом случае существует опасность обратного потока из дымохода через систему нагрева в горелку. Это может привести к повреждению горелки и ее выходу из строя. На это следует обратить особое внимание при монтаже систем вытяжки, вентиляции и кондиционирования.

Помимо того, также обязательны к соблюдению рекомендации и предписания из наших памяток!

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	