

Тележечная печь с термомасляным обогревом MIWE thermo-static

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/>



Самая нежная среди тележечных печей.

С MIWE thermo-static для двух или трех тележек Вы добьетесь мягкого переноса тепла, без ущерба производительности и гибкости. Оптимальная корка, улучшенный подъем теста в печи и великолепная структура

мякиша являются, помимо уменьшенных потерь влаги и долгого нечерствения, отличительными признаками этой усовершенствованной техники. Ваши энергозатраты тоже снижаются: во-первых, термомасло являлось до сих пор самым эффективным

энергоносителем, во-вторых, MIWE thermo-static еще раз энергетически оптимизирована. И так как горелка – как при центральном отоплении – как известно может быть размещена где угодно, Вы кроме того экономите ценную производственную площадь.

- ▶ Ротационная печь с термомасляным нагревом для выпечки всего ассортимента продукции от тяжелого ржаного хлеба до мелкостручной выпечки из пшеничной муки; возможность загрузки на подах, в хлебоформах или на противнях.
- ▶ Мягкое тепло и равномерное качество выпечки благодаря неподвижной воздушной среде; характеристики выпечки, типичные при нагреве термомаслом, с низким упеком и долго сохраняющейся свежестью.
- ▶ Равномерный насыщенный пар непревзойденного до сих пор качества на протяжении всего процесса увлажнения благодаря улучшенной, заявленной на патент технологии пароувлажнения MIWE atmo-jet.
- ▶ Новая, 2-ступенчатая турбосистема с циркуляцией воздуха, особенно удобная для формовой выпечки; просто интегрируется в программу выпечки для повышения гибкости в циклах выпечки: ступень 1 для легкого подрумянивания, ступень 2 для интенсивной конвекции и ускоренного отвода пара.
- ▶ Возможность выпечки партия за партией, сокращенное время восстановления и экономия энергии благодаря встроенному пароувлажнителю.
- ▶ Большая гибкость при смене вида продукта благодаря опциональной, запатентованной системе «cool-down»; несмотря на высокую термическую стабильность термомасла имеется возможность задавать кривые температур.
- ▶ Несколько вариантов расположения стойки управления – в том числе, отдельно от печи; повышенная экономия пространства, особенно в случаях, когда одна центральная стойка управления используется для систем управления для двух печей.
- ▶ Система управления MIWE TC для быстрого и надежного управления посредством большого цветного сенсорного экрана; 250 программ выпечки с макс. 8 циклами выпечки в каждой, которые легко конфигурируются через встроенный во фронтальную панель USB-разъем.
- ▶ Дверь пекарной камеры с подъемным механизмом защищает уплотнение в полу, в том числе, при перемещении пекарной тележки на одном уровне с полом. Пониженные энергопотери благодаря хорошей герметизации.
- ▶ Простое обслуживание и легкая выгрузка даже при сбое электропитания благодаря прочной, почти не требующей технического обслуживания опоре-поддержке для ввоза и вывоза тележек (для трех тележек, опционально – для модели с двумя тележками).
- ▶ Отсутствие дополнительных затрат: возможность применения (или приспособление с мин. затратами) имеющихся в наличии пекарных тележек.
- ▶ Выпекание прямо на камне благодаря оптимальной системе каменных подов со встроенным загрузочным оборудованием.
- ▶ Центральный котлоагрегат обеспечивает бесшумную подачу тепла; возможны различные варианты подключения и расширение конструкции с помощью модулей. Отдельное позиционирование центрального котлоагрегата (HKZ) повышает срок службы горелки и значительно упрощает техобслуживание.



- Оптимизированная система пароувлажнения MIWE atmo-jet с помощью сжатого воздуха превращает воду в мелкий туман. Это позволяет лучше покрыть парогенератор, задействуя всю его поверхность и снижая расход воды.
- Благодаря быстрому испарению в пекарной камере сразу же создается насыщенный пар с повышенным давлением, который значительно повышает качество выпекаемой продукции.
- Сжатый воздух использ. дважды: при открытии заслонки он также способствует быстр. удалению пара из пекар. камеры. Независимо от внеш. погод. условий и атм. давления.
- Подходит для установки на уже имеющуюся систему.

MIWE TC с большим сенсорным цветным экраном и кнопкой запуска/останова, реагирующей на прикосновение уже на расстоянии, обеспечивает простейшее, интуитивное управление.

Система управления имеет два режима, которые переключаются нажатием кнопки.

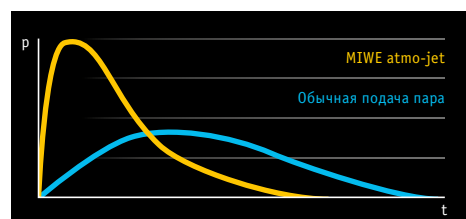
В упрощенном режиме программа выбирается с помощью (произвольно программируемого) изображения продукта и запускается одним нажатием кнопки. Изображение продукта отображается на экране в течение всего процесса выпечки вместе с номинальной и фактической температурами и остаточным временем выпечки. Профессиональный режим предназначен для более опытного пекаря, который хочет управлять программами выпечки или детально проверять и при необходимости вручную изменять настройки.

В MIWE TC можно сохранять (с защитой паролем), обрабатывать и запрашивать до 250 программ выпечки, каждая из которых может содержать макс. 8 циклов выпечки. Объединение в сеть в MIWE TC является стандартом: два практичных USB-порта (один из них удобно расположен с фронтальной стороны), Ethernet-интерфейс и (опциональные) WLAN- или bluetooth-соединения обеспечивают удобную связь с внешним миром при выполнении любых действий: будь то обработка или установка программы выпечки, запрос или протоколирование рабочего состояния или дистанционное обслуживание.

Не знает границ MIWE TC и в другом: являясь полностью графической системой управления, она владеет иностранными языками, а вместе с тем и иностранными системами знаков (например, кириллицей), говоря, таким образом, на понятном для каждого пользователя языке так, что объяснительный текст не содержит ненужных символов.



MIWE atmo-jet



Решающим является количество пара в первые секунды подачи; таким образом обеспечивается максимально возможное конденсирование до того, как пар перегреется. Как показывает график, MIWE atmo-jet создает пар значительно быстрее с более высоким давлением (в 2,5 раза).

Система управления



Профессиональный режим (сверху):

Он эффективно и наглядно предоставляет в Ваше распоряжение все параметры выпечки в графическом и/или алфавитно-цифровом виде. Черные блоки обозначают отдельные циклы выпечки с номинальными показателями; желтая графа показывает реальные время, как печь переводит номинальные показатели в фактические. Пар отмечен синим цветом, кроме того, во время увлажнения точно указывается расход воды с точностью до децилитра. Оранжевые блоки, напротив, отображают использование двухступенчатой турбосистемы.

Слева направо:

Упрощенный режим: наглядный обзор самого важного.

Простой выбор программ нажатием кнопки: абсолютный комфорт!

Настройка управления программами выпечки: это еще не было так просто и наглядно, как с новой MIWE TC.

MIWE thermo-static	TS 7.0812	TS 8.0812	TS 9.0812	TS 10.0812
Тележка	2	2	2	2
Этажи, номинальный размер, см	80 / 120	80 / 120	80 / 120	80 / 120
Число этажей	7	8	9	10
Размер противня	60 x 80	60 x 80	60 x 80	60 x 80
Число противней	14	16	18	20
Полезная площадь пода, м ²	7	8	9	10
макс.высота продукта, см	19	16	14	12
Расстояние между нагрев. пластинами, см	23	20	17	15
Размеры см (Ш x Г x В)	120 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾

MIWE thermo-static	TS 7.1012	TS 8.1012	TS 9.1012	TS 10.1012
Тележка	2	2	2	2
Этажи, номинальный размер, см	100 / 120	100 / 120	100 / 120	100 / 120
Число этажей	7	8	9	10
Размер противня	60 x 100	60 x 100	60 x 100	60 x 100
Число противней	14	16	18	20
Полезная площадь пода, м ²	8	10	11	12
макс.высота продукта, см	19	16	14	12
Расстояние между нагрев. пластинами, см	23	20	17	15
Размеры см (Ш x Г x В)	140 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾

MIWE thermo-static	TS 7.1113	TS 8.1113	TS 9.1113	TS 10.1113
Тележка	2	2	2	2
Этажи, номинальный размер, см	106 / 130	106 / 130	106 / 130	106 / 130
Число этажей	7	8	9	10
Размер противня	65 x 53	65 x 53	65 x 53	65 x 53
Число противней	28	32	36	40
Полезная площадь пода, м ²	10	11	12	14
макс.высота продукта, см	19	16	14	12
Расстояние между нагрев. пластинами, см	23	20	17	15
Размеры см (Ш x Г x В)	148 ¹⁾ x 210 x 256 ²⁾	148 ¹⁾ x 210 x 256 ²⁾	148 ¹⁾ x 210 x 256 ²⁾	148 ¹⁾ x 210 x 256 ²⁾

1) + 24 см для стойки обслуживания 2) с низкой вытяжкой 243 см Время поставки по запросу!

- Обогрев: Центральный(-ые) котлоагрегат(-ы), обогреваемые маслом/газом/гранулятом или термомаслом, играющего роль переносчика тепла.
- На выбор насос с контактным уплотнительным кольцом или насос с электромагнитной муфтой.
- Принадлежности: Вытяжной козырек, выпечные тележки, cool-down-система (без возможности доработки, должна быть включена в заказ), система каменных подов.
- С внешним ускорителем отвода пара, подготовленный таким образом к подключению установки регенерации тепла MIWE eco:nova.
- Легкая загрузка, благодаря направляющим MIWE slide (стандартно при 3 тележках, при 2-х опцион.)

MIWE thermo-static	TS 7.0819	TS 8.0819	TS 9.0819	TS 10.0819
Тележка	3	3	3	3
Этажи, номинальный размер, см	80/190	80/190	80/190	80/190
Число этажей	7	8	9	10
Размер противня	60 x 80	60 x 80	60 x 80	60 x 80
Число противней	21	24	27	30
Полезная площадь пода, м²	10,5	12	13,5	15
макс.высота продукта, см	19	16	14	12
Расстояние между нагрев. пластинами, см	23	20	17	15
Размеры см (Ш x Г x В)	120 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾

MIWE thermo-static	TS 7.1019	TS 8.1019	TS 9.1019	TS 10.1019
Тележка	3	3	3	3
Этажи, номинальный размер, см	100/190	100/190	100/190	100/190
Число этажей	7	8	9	10
Размер противня	60 x 100	60 x 100	60 x 100	60 x 100
Число противней	21	24	27	30
Полезная площадь пода, м²	12	15	16,5	18
макс.высота продукта, см	19	16	14	12
Расстояние между нагрев. пластинами, см	23	20	17	15
Размеры см (Ш x Г x В)	140 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾

MIWE thermo-static	TS 7.1119	TS 8.1119	TS 9.1119	TS 10.1119
Тележка	3	3	3	3
Этажи, номинальный размер, см	106/200	106/200	106/200	106/200
Число этажей	7	8	9	10
Размер противня	65 x 53	65 x 53	65 x 53	65 x 53
Число противней	42	48	54	60
Полезная площадь пода, м²	15	16,5	18	21
макс.высота продукта, см	19	16	14	12
Расстояние между нагрев. пластинами, см	23	20	17	15
Размеры см (Ш x Г x В)	148 ¹⁾ x 285 x 256 ²⁾	148 ¹⁾ x 285 x 256 ²⁾	148 ¹⁾ x 285 x 256 ²⁾	148 ¹⁾ x 285 x 256 ²⁾

1) + 24 см для стойки обслуживания

2) с низкой вытяжкой 243 см

Время поставки по запросу!

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	