

Установки вакуумного кондиционирования MIWE VC

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/>



MIWE VC

От лучшего производителя.

Чтобы предложить многочисленные преимущества вакуумного кондиционирования нашим клиентам на привычно высоком для них уровне качества MIWE, мы хотели начать сотрудничать с таким партнером, который разделяет наши стандарты качества и обладает солидным опытом и компетентностью

в своей области. Такого партнера мы нашли в лице компании Cetravac (Альштеттен, Швейцария), которая уже на протяжении многих лет считается лидером рынка и технологий в области вакуумного кондиционирования в Германии и за ее пределами. Результатом нашего сотрудничества стала MIWE VC, мощная установка вакуумного кондиционирования

для поточного процесса выпечки, которую можно оптимально интегрировать в ваш производственный процесс. Она экономит время и энергию, повышает качество выпекаемой продукции и открывает такие перспективы свежей выпечки, о которых раньше мы не смели даже мечтать.

► Экономит ценное время

- Охлаждение горячих изделий, только что извлеченных из печи, до температуры ниже 40 °C за несколько минут и их быстрая последующая обработка (нарезка, смазка, упаковка и т.д.).
- Экономит пространство (необходимое для охлаждения), обеспечивает запуск процесса выпечки в более поздний момент (доплаты за работу в ночное время!).

► Улучшает качество выпекаемых изделий

- Улучшенная хрупкость и стабильность корки, больше влаги в мякише.
- Увеличение объема, более равномерный и улучшенный подъем теста (например, при выпечке изделий из слоеного дрожжевого теста и слоеного теста с тяжеловесными наполнителями).

► Позволяет длительно сохранить свежесть

- Упакованные полувыпеченные изделия охлажденные вакуумом, можно хранить до 4 дней – без специальной логистики, дополнительных расходов на энергию и потери качества изделий.
- При использовании холодильного хранения, срок хранения увеличивается еще на 2-3 дня.
- Значительная экономия энергозатрат, а также улучшенное планирование доставок.

► Увеличение производственных мощностей при одновременном сокращении расходов

- В зависимости от изделия при последующем вакуумном кондиционировании продолжительность выпечки для (полу)выпеченных изделий уменьшается почти на 30 %. Что означает увеличение производственной мощности печи на четверть без дополнительных инвестиций.
- При этом сокращается площадь для глубокой заморозки и кол-во холодильного транспорта, что в свою очередь снижает энергозатраты.

► Вот еще некоторые положительные стороны

- Простое расширение вакуумной камеры (до объема трех тележек), подгонка мощности конденсатора и оптимальная адаптация контура водяного охлаждения.
- Камера с гладкими поверхностями и отводом конденсата для простой очистки.
- Удобство техобслуживания: простой демонтаж трубопроводов.
- Безбарьерное исполнение: проем вакуумной камеры для ввода тележек на одном уровне с полом.
- Компактность и бесшумность: небольшая занимаемая площадь и минимальный уровень шума.
- Простое управление: зарекомендовавшая себя концепция управления с использованием системы управления SIEMENS S7 и испытанной логики управления MIWE.

Краткое описание



Преимущества вакуумного кондиционирования огромны: эта удивительная технология дает много плюсов в отношении качества изделий, логистики и энергосбережения.

Чего же ждать еще?



MIWE VC	VC 11L	VC 12L	VC 13L
Стеллажная тележка с продольным вводом	1	2	3
Максимальный размер противней, см	58 x 98	58 x 98	58 x 98
Двери	1	1 или 2	1 или 2
Внутренние размеры, см (ШxГxВ)	72 x 110 x 196	72 x 215 x 196	72 x 325 x 196
Наружные размеры, см (ШxГxВ)	226 x 158 x 261	226 x 253 x 273	226 x 363 x 273
Потребляемая мощность, кВт	18,5	20	21,5
Сжатый воздух, бар/SLM	6 / 360	6 / 360	6 / 360
Электрическое подключение	Стандарт 3x400 (PE/N)	Стандарт 3x400 (PE/N)	Стандарт 3x400 (PE/N)

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	