Новая звезда во вселенной хлебопечения

MIWE orbit.

Эта новая ротационная печь спроектирована и изготовлена компанией MIWE в Германии.

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.

Следуя вашим принципам Страница 4
Это мастер выпечки! Страница 4
Восхитительная простота в управлении 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

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

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.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

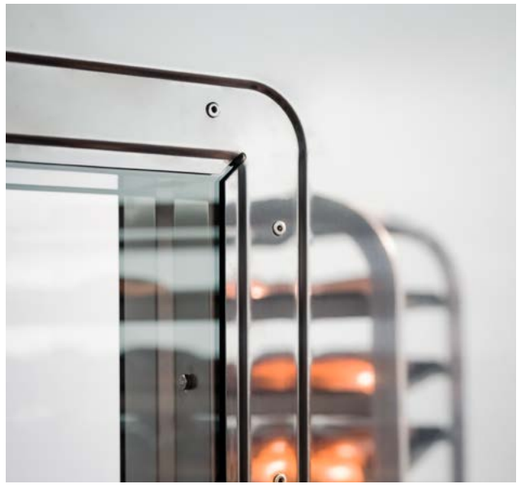
Что делает печь MIWE orbit такой уникальной

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.

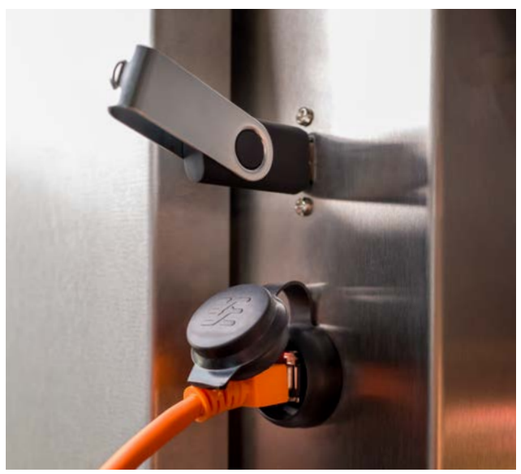
Безупречная гигиеничность

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 / A-, B-, C-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 / A-, B-, C-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

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

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

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе д. 88, стр. 8
тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ®