

NEW!

MIWE roll-in e+3.0





Для превосходных пекарей, которые умеют считать.

То, что MIWE roll-in e+ вероятно самая экономичная ротационная печь в мире, уже широко известно (и в сотнях пекарен готовы это подтвердить). Благодаря превосходным хлебопекарным свойствам она существенно выделяется среди других печей, особенно в последнем исполнении. Функция «Атмосферное выпекание» полностью исключает помехи,

вызванные погодными условиями и сквозняками, и обеспечивает стабильный и равномерный результат выпечки. Запатентованная система MIWE aircontrol позволяет обеспечить точный теплообмен и идеальную хрустящую корочку. Точная функция управления температурой MIWE delta-baking помогает откорректировать процесс выпекания, например слоеного дрожжевого теста или сдобных хлебобулочных изделий.

Аккумулирующая тепло стенка и высокоэффективный пароувлажнитель обеспечивают постоянный поточный процесс выпечки при сокращенной подключаемой мощности. И если всего этого будет не достаточно, для того чтобы заинтересоваться новой MIWE roll-in e+, то мы сделали ее еще более экономичной. Мы говорим: Просто лучше – совершенство выпекания с MIWE.

- ▶ Экономия энергии и высший уровень качества выпечки: с новой MIWE roll-in e⁺, компактной ротационной печью с вращающимися тележками для выпечки тестовых заготовок любого вида.
- ▶ Теперь «Атмосферное выпекание» доступно в стандартном исполнении: отличная равномерность выпечки независимо от внешних влияний (сквозняка, погодных условий, давления), улучшение процесса подъема теста в печи и малое время выпекания.
- ▶ Ориентирована на экономичность: низкое энергопотребление благодаря системе циркуляции горячего газа с дополнительным каналом дымового газа, который служит для парового отопления, а также благодаря пониженной подаче свежего воздуха при «Атмосферном выпекании» и MIWE eco:wing – специальной заслонке, которая монтирована в канале дымового газа.
- ▶ Точная передача тепла, превосходная хрупкость корочки, малое энергопотребление за счет регулировки количества подаваемого воздуха MIWE aircontrol.
- ▶ Идеальная регулировка и энергосбережение за счет MIWE delta-baking – более точное управление температурой, напр., при выпечке слоеного дрожжевого теста или сдобных хлебобулочных изделий.
- ▶ Идеальный блеск при коротком времени восстановления за счет высокоэффективного парувлажнителя.
- ▶ Теплоаккумулирующая стенка для снятия пиков нагрузки горелки и для обеспечения постоянного поточного процесса выпечки (опция). Сокращенная мощность подключения прикл. от 60 до 65 кВт.
- ▶ Высокая надежность и четкая санитарная запись благодаря беспроводному многоточечному датчику измерения температуры внутри изделия (опция).
- ▶ Существенно улучшенный гигиенический дизайн: ровная поверхность в пекарной камере (вкл. дверцу и вращающуюся платформу), предотвращение загрязнения и защита от брызг воды снаружи.
- ▶ Легкое и надежное управление большого ассортимента изделий с увеличенным 10-ти дюймовым экраном MIWE TC в упрощенном или проф. режимах. Автоматическая регулировка кол-ва при выпекании небольших порций, а также функция для технологии выпекания замороженных тестозаготовок.
- ▶ Изделия всегда под контролем благодаря освещению камеры, которое стало намного ярче.
- ▶ Четкий сигнал, видимый на расстоянии: новый светодиодный индикатор состояния, опционально расположенный по всей ширине печи прямо под вытяжным зонтом.
- ▶ Экономичное энергопотребление надолго: все агрегаты доступны с фронтальной стороны. Теплообменник из термостойкой стали.
- ▶ Комфорт при работе с печью: автоматическая дверь с системой Soft Close (опция).
- ▶ Контроль расхода благодаря новому индикатору расхода (опция).
- ▶ Гибкость при минимальных временных и финансовых затратах: замена дверного упора на месте эксплуатации, без необходимости использования дополнительных материалов.
- ▶ Долгосрочно, герметично, паронепроницаемо: монтированное на двери уплотнение можно легко отрегулировать в любое время.

Что еще есть в, вероятно, самой экономичной ротационной печи в мире:

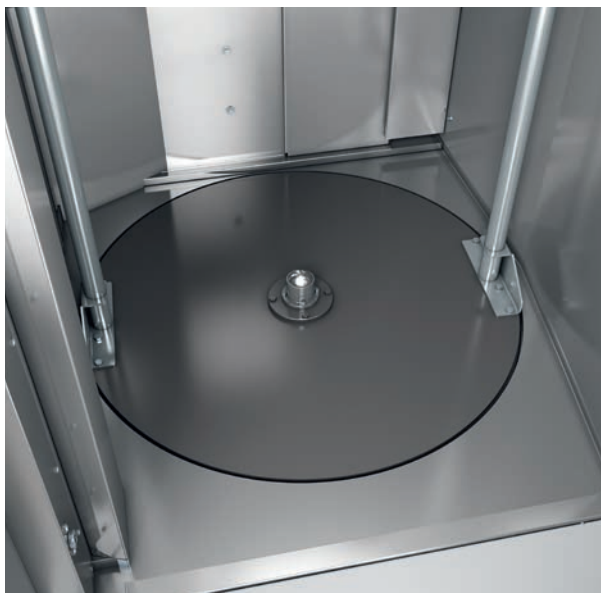
- 1 «Атмосферное выпекание», в том числе: никакого «неконтролируемого выпекания», никакой зависимости от погоды. Вместо этого – отличный контроль. И дополнительная экономия энергии.
- 2 Большой стеклянный дисплей 10,4" с сенсорным управлением
- 3 Индикаторная панель с увеличенной поверхностью свечения и ярким СИД освещением
- 4 Вытяжной зонт с встроенным дистанционным СИД индикатором (опция)
- 5 Легко поддающиеся очистке, ровные внутренние поверхности двери
- 6 Мировая новинка: первый датчик внутренней температуры в ротационной печи (опция)
- 7 Освещение внутреннего пространства усилено на 50%
- 8 Тройное остекление с изолирующим стеклом для экономии энергии
- 9 Защищает от брызг воды и отвечает как с внешней, так и с внутренней стороны современным требованиям к чистоте и гигиене.
- 10 Вращающаяся платформа легко чистящейся конструкции
- 11 Нескользкая, легко снимающаяся раampa для высоких нагрузок
- 12 Стенка, аккумулирующая тепло, удерживает энергию в пекарной камере
- 13 Удобная блокировка дверцы с системой Soft Close (опционально)

Справа: Опциональный дистанционный индикатор, красиво интегрированный в вытяжной зонт, оснащен светодиодами спереди и снизу. Благодаря этому индикатор состояния виден как с более высоких точек, так и из узких проходов и почти под любым углом.

Середина (слева направо): Теперь на стойке управления есть значительно увеличенная сенсорная панель управления со стеклянным дисплеем; встроенный яркий индикатор состояния виден издалека и дает сведения о режиме работы печи.

Значительно упрощенная очистка ровных внутренних поверхностей: легко очищаемая внутренняя сторона двери с энергосберегающим изолирующим стеклом.

Повышенная гигиеничность и устойчивость: вращающаяся платформа с цельным нижним покрытием.



	MIWE roll-in e ⁺	RI e ⁺ 1.0608-TL ²⁾	RI e ⁺ 1.0608-TXXL ²⁾
Стеллажная тележка		1	1
Размер противня		60/80	60/80
Полезная площадь пода, м ²		9,6 ¹⁾	10,6
Внешние размеры см (Ш x Г x В)		155 x 160 x 256	155 x 160 x 272
Минимальная высота помещения, см		285	301
Потребляемая мощность, кВт		60 – 75	60 – 75
Тип обогрева		Масло/газ/электричество	Масло/газ/электричество

1) При использовании 20 противней, расстояние между противнями 80 мм

2) Специальные размеры по запросу

- Доступно с сенсорным управлением Touch Control MIWE TC.
- Принадлежности: Вытяжной зонт, паровой конденсатор, стеллажная тележка.