



MIWE shop-in

Предназначается для загрузки тележек. Печь для свежей выпечки из полуфабрикатов: с ней ваши дела сразу пойдут на лад. Тому, что MIWE shop-in обладает уже 40-летней историей успеха, есть веское основание: MIWE shop-in облегчает жизнь пекаря. Так как MIWE shop-in объединяет загрузку на роликах и эффективное использование площади ротационной печи с первоклассным и непревзойденно равномерным результатом выпечки.

Краткое описание



- ▶ Специализированная печь для ниш, наилучшим образом подходящая для пекарен, больших супермаркетов и экономичных пекарен.
- ▶ Профессиональная выпечка в стеллажных тележках на площади всего в один квадратный метр.
- ▶ Легкая и быстрая загрузка.
- ▶ Выпечка в стеллажных тележках с высокой производительностью: 18 противней по 60 x 40 см.
- ▶ Продолжительная герметичность за счет регулируемого уплотнения двери и прочного замка двери.
- ▶ Легкое и надежное управление несмотря на сложную функциональность: система управления с жестко-заданными программами MIWE FP10 (100 программ выпечки с 5 циклами каждая, 10 программ выпечки, вызываемых простым нажатием кнопки с пиктограммами); серийно интегрированная технология выпекания замороженных тестозаготовок.
- ▶ Быстрая готовность к выпечке и в то же время экономия энергии: если пекарная станция включена в режим MIWE eco и не используется, то она автоматически переключается на произвольно выбранную температуру.
- ▶ Легкость в обслуживании: все агрегаты легко доступны с фронтальной стороны (топка сверху, система управления откидывается вперед).
- ▶ Опционально: паровой конденсатор для отвода влаги из пекарной камеры.

Технические данные

Внешние размеры в см (Ш x Г x В)
Число подов
Система управления
Электрическая потребляемая мощность в кВт
Предохранение в А
Дверной упор

100 x 100 x 233
18 x 60 x 40
FP10
34,6
3 x 63
справа или слева