



MIWE econo



Идеальный результат, радость и уверенность.

MIWE econo приносит радость как пекарям, так и клиентам. Идеальна для производства любых полувыпеченных изделий, изделий из слоенного дрожжевого теста, круассанов и т.п. Соотношение цены и качества поднимет

настроение любому предпринимателю.

Немалый плюс при планировке производства - несколько вариантов исполнения, которые подходят для разных производственных мощностей. Когда неизвестны желания клиентов, которые они выскажут завтра, высоко ценятся

многочисленные опции, например, для более сложных процессов выпечки. Система управления FP обеспечивает надежность управления.

А низкое энергопотребление вызывает одобрение при поиске экономичных решений. MIWE econo: мы хотим видеть Вашу улыбку.

- Конвекционная хлебопекарная печь с электронагревом – идеально подходит для выпечки полувыпеченных изделий из слоеного дрожжевого теста и круассанов.
- Для любой производственной мощности: 4 размера с варьируемым количеством противней; для особой высокой производственной мощности в двухконтурном исполнении с 2 системами управления и 2 пекарными камерами.
- Пороувлажнение при помощи технологии распыления; дополнительная оптимизация пара для улучшения объема и блеска, в первую очередь, для изделий, требующих интенсивного пароувлажнения.
- Реверсивные конвекционные вентиляторы, дополнительно с 4 скоростями вращения, для образования корочки и ее разрыва по надрезу; автоматический останов вентиляторов незадолго до завершения выпечки дает возможность удержать тепло и экономить энергию.
- Произвольно регулируемый опциональный электрический клапан для отвода пара для образования особо крепкой корочки и выпечки определенных изделий (например, кренделей).
- Управление осуществляется посредством системы управления с жестко-заданными программами или системы управления Touch Control MIWE TC с емкостным стеклянным экраном: многочисленные интеллектуальные функции в сочетании с высокой степенью комфорта для персонала.
- Быстрая готовность к выпечке и в то же время экономия энергии: режим MIWE Eco позволяет переключить печь при неиспользовании на произвольно выбранную температуру.
- Особая гигиеничность: закругленная пекарная камера, легко вынимаемые направляющие под противни, легко очищаемые дверные стекла и полуавтоматическая система очистки easy clean.
- Гигиеническая и ресурсосберегающая очистка с полностью автоматической системой MIWE cleaning control (опционально) со встроенным баком для нескольких циклов очистки.
- Презентации выпечки на глазах у клиента благодаря большому смотровому окну и галогенному освещению; теплоотражающее двухслойное (опционально: трехслойное) застекление позволяет к тому же избежать ожогов и достичь энергосберегающего эффекта.
- Быстрая передача программ выпечки через USB-интерфейс.
- Сочетание лучших функций двух хлебопекарных печей: комбинация с ярусной печью MIWE condo в качестве системы MIWE backcombi.

Краткое описание



4, 6, 8 или 10 противней по 60 x 40 см – MIWE есопо подходит для реализации почти любых требований к производственной мощности.

MIWE econo	EC 4.0604	EC 6.0604	EC 8.0604	EC 8.0604
Число направляющих под противни 60 x 40 см	4	5 / 6	8	8
Система управления	FP12 / TC	FP12 / TC	FP12 / TC	FP12 / TC
Внешние размеры, см (Ш x Г x В)	90 x 85 x 71	90 x 85 x 87	90 x 85 x 103	90 x 85 x 103
Общий вес (без противней) кг	155	180	208	208
Общая потребляемая мощность кВт	6,5	9,5	13,8	13,8
Предохранение А	3 x 16 ¹⁾	3 x 16 ¹⁾	3 x 25 ¹¹⁾	3 x 25 ¹⁾
Дверной упор	справа или слева	справа или слева	справа или слева	справа или слева
Вытяжной колпак / паровой конденсатор				
Внешние размеры, см (Ш x Г x В)	90 x 125 x 19			
Общая потребляемая мощность кВт	0,2	0,2	0,2	0,2
Промежуточная секция				
Число направляющих под противни 60 x 40 см	3 / 4 / 6 / 8	3 / 4 / 6 / 8	3 / 4 / 6 / 8	3 / 4 / 6 / 8
Высота см ²⁾	32	32	32	32
Расстойный шкаф				
Число направляющих под противни 60 x 40 см	10/12/16	10/12/16	10/12/16	10/12/16
Система управления	FP3	FP3	FP3	FP3
Высота см ²⁾	54 / 61 / 77	54 / 61 / 77	54 / 61 / 77	54 / 61 / 77
Общая потребляемая мощность кВт	2,2	2,2	2,2	2,2
Предохранение А	1 x 16 ¹⁾			
Дверной упор	Двойная дверь	Двойная дверь	Двойная дверь	Двойная дверь
Подставка				
Число направляющих под противни 60 x 40 см ³⁾	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20	4/6/10/12/16/20
Высота см ²⁾	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93	30/54/61/77/93
Ролики				
Высота см	4 ⁴⁾ / 8 / 11 / 16	4 ⁴⁾ / 8 / 11 / 16	4 ⁴⁾ / 8 / 11 / 16	4 ⁴⁾ / 8 / 11 / 16

1) Предохранитель при 400/230 В; 3/N/PE; 50 Гц: данные по предохранителю недействительны при специальном напряжении!

2) Внешние размеры (Ш x Г): 90 x 85 см

3) Продольная загрузка в 2 ряда. Доступна также с поперечной загрузкой в один ряд.

4) Не предусмотрена для расстойного шкафа

- Управление на выбор посредством системы управления с жестко-заданными программами MIWE FP12 (100 программ выпечки с 5 циклами выпечки каждая, 12 программ выпечки с возможностью выбора непосредственно с помощью кнопок с пиктограммами) или посредством системы управления Touch Control MIWE TC с емкостным стеклянным экраном (250 программ выпечки с макс. 8 циклами выпечки каждая).
- Принадлежности: вытяжной козырек, паровой конденсатор, расстойный шкаф, промежуточная секция, подставка, цоколь, ролики, система загрузки.
- Опции: например, исполнение в черном цвете, MIWE cleaning control, MIWE flexbake для системы управления MIWE TC, 3-слойное теплоизоляционное застекление, водомерный счетчик.