



MIWE ideal e+



Spoľahlivý spoločník.

Všade sa hovorí o flexibilitě: o pripravenosti reagovať na zmenené podmienky, o konfrontácii s novými smermi vývoja a pritom byť aj mobilný. Tieto požiadavky sa nezastavili ani pred pekárňou.

Ako napríklad v prípade rozšírenia pečnej plochy, premiestnenia pece, perspektívne s možnosťou automatického sádzania do pece, prestavby na iný druh energie alebo jednoducho v snahe o docielenie čo hospodárnejšieho vyťaženia pece.

To všetko je u nás už dávno každodennou praxou: s MIWE ideal, ktorá nie náhodou nesie tento prívlastok.

Efektívne využívanie energie a trvalé úsilie o dosiahnutie maximálnej úspory energie, je našou vedúcou firemnou filozofiou. To platí predovšetkým pre zariadenia a procesy, ktoré vyvíjame pre našich zákazníkov. U zariadení MIWE, ktoré túto zásadu spĺňajú v najvyššej možnej miere – a len u týchto – je udelený certifikát kvality vyjadrený v názve zariadenia prídavným označením e⁺. Tento certifikát kvality s príslušným označením e⁺ bol udelený peci MIWE ideal, avšak len pre verziu s vykurovaním plynovým horákom a v kombinácii s riadením Touch Control MIWE TC.

Výhody MIWE ideal e⁺ sú:

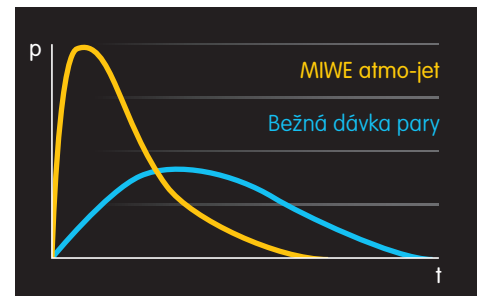
- ▶ Zvýšená energetická účinnosť o 15 %, vďaka technologickým vylepšeniam osvedčeného systému v rámci technického vývoja.
- ▶ Flexibilné priebehy teplôt pre rôzne charakteristiky pečenia. Novým jemnejším riadením horáka sa dosahuje väčšie teplo, čo umožňuje bezproblémové vypekanie jemných produktov.
- ▶ Výsledky pečenia sa ešte raz optimalizujú prostredníctvom nasýtenej a uvoľnenej pary. A to pri každej vsádzke za vsádzkou!
- ▶ Dlhšia životnosť a nízke prevádzkové náklady vďaka inteligentnej regulácii horáka.
- ▶ Spoľahlivá ako vždy, osvedčené prednosti zostali MIWE ideal zachované: priestorovo úsporná, robustná, s dlhou životnosťou, flexibilná a navyše s možnosťou inštalácie z troch strán.

e⁺

Využitie energie	+ 15 %
Vykurovací účinnosť podľa DIN 8766	> 90 %
Príkon priem.	- 10 kW
Rozdiel teplôt splodín horenia a teploty pečnej komory podľa DIN 8766	- 20 %

- ▶ Vždy najlepšia voľba pri etážových peciach: cirkulácia vykurovacích plynov so svojou pokojnou atmosférou pečenia (odovzdávanie tepla prebieha rovnomerným sálaním) je ideálna na vypečenie nielen ťažkých ražných chlebov ale aj drobného pšeničného pečiva.
- ▶ MIWE atmo-jet: je patentovaná technológia zaparovania, ktorá zabezpečuje rovnomernú dodávku nasýtenej pary v doposiaľ nedosiahnutej kvalite počas celej doby zaparovania. Systém MIWE atmo-jet vytvára pomocou tlakového vzduchu jemnú hmlu. Tým sa dosiahne podstatne lepšieho pokrytia a využitia celého povrchu parného generátora. To znamená predovšetkým zníženie spotreby vody. Vďaka rýchlemu odpareniu je v pečnej komore okamžite k dispozícii potrebné množstvo pretlakovej nasýtenej pary, čo poskytuje ešte lepšiu kvalitu produktu.
- ▶ MIWE variobake – nová sloboda pečenia. Podrobný popis tejto inováčnej technológie nájdete zvonku na pravej sklápajúcej strane prospektu.
- ▶ Úspora energie: Podľa požiadaviek prebiehajúcej výroby sa môžu u 2-okruhovej verzie obidve skupiny pečných komôr prevádzkovať s rozdielnymi teplotami alebo sa môže horná resp. spodná skupina pečných komôr úplne vypnúť. Prestupu tepla medzi obidvomi skupinami pečných komôr pritom zabraňuje účinná, silná izolácia.
- ▶ V peci MIWE ideal sa pečie na kamennej doske. Z reklamných dôvodov sa preto tento chlieb môže označovať ako „chlieb pečený v kamennej peci“. Pokiaľ by sa mali v peci piecť prevažne praclíky, dajú sa k tomu použiť tiež špeciálne ocelové plechy. Alternatívne sa pece dajú kompletne vyložiť kamennými doskami.
- ▶ Neustála prevádzkyschopnosť, sýte zaparovanie, ktoré intenzívne dosadá na pečený produkt, krátka fáza ohrevu, vysoká kapacita akumulovania tepelnej energie a rýchly čas zotavenia.
- ▶ Zázrak vo využití priestoru: Možnosť využitia troch strán pece pri zostavovaní do skupín umožňuje postaviť viacero pecí MIWE ideal vedľa seba bez potreby bočného odstupu, čo pri inštalácii dovoľuje maximálne využitie aj stiesnených priestorov v pekárni.
- ▶ Flexibilná a stabilná: Vďaka montáži na stabilnom základovom ráme sa dá kompletná pec podľa potreby premiestniť v pekárni v zmontovanom stave.
- ▶ Dookola hygienická: Kompletne opláštenie – bočné steny, zadné steny, čelná stena a sádzacie dvere – sú vyrobené z ušľachtilej ocele. Dvere sa dodávajú aj v alternatívnom vyhotovení so žiaruvzdorným špeciálnym sklom.
- ▶ Pečné komory, vyrobené z nehrdzavejúcej ocele neprepúšťajú paru a tak držia tepelnú energiu tam, kde je najviac potrebná.
- ▶ Racionálne ukladanie a pohodlné vsádzanie: Až 6 pecí nad sebou. Umožňuje to alternatívne použitie až 3 samonosných a stabilných zásuvkových pecí ako aj použitie plnoautomatického sádzacieho zariadenia MIWE athlet.
- ▶ Ideálne doplnenie: Namáhavé sádzanie a vypekanie prenechajte plnoautomatickému sádzaciemu zariadeniu MIWE athlet.

Jedným pohľadom



Rozhodujúce je dostatočné množstvo pary v prvých sekundách, aby mohlo skondenzovať maximálne množstvo pary ešte predtým, než sa prehreje. Ako ukazuje grafika, MIWE atmo-jet pripraví paru s približne 2,5-násobným tlakom podstatne rýchlejšie než v bežných peciach.

MIWE ideal e+, vykurovaná plynom s riadením TC, žiari vďaka svojej energetickej úspornosti posilnená o MIWE variobake a MIWE atmo-jet. Najlepšie výsledky pečenia pri najrozmanitejších produktoch a charakteristikách pečenia.

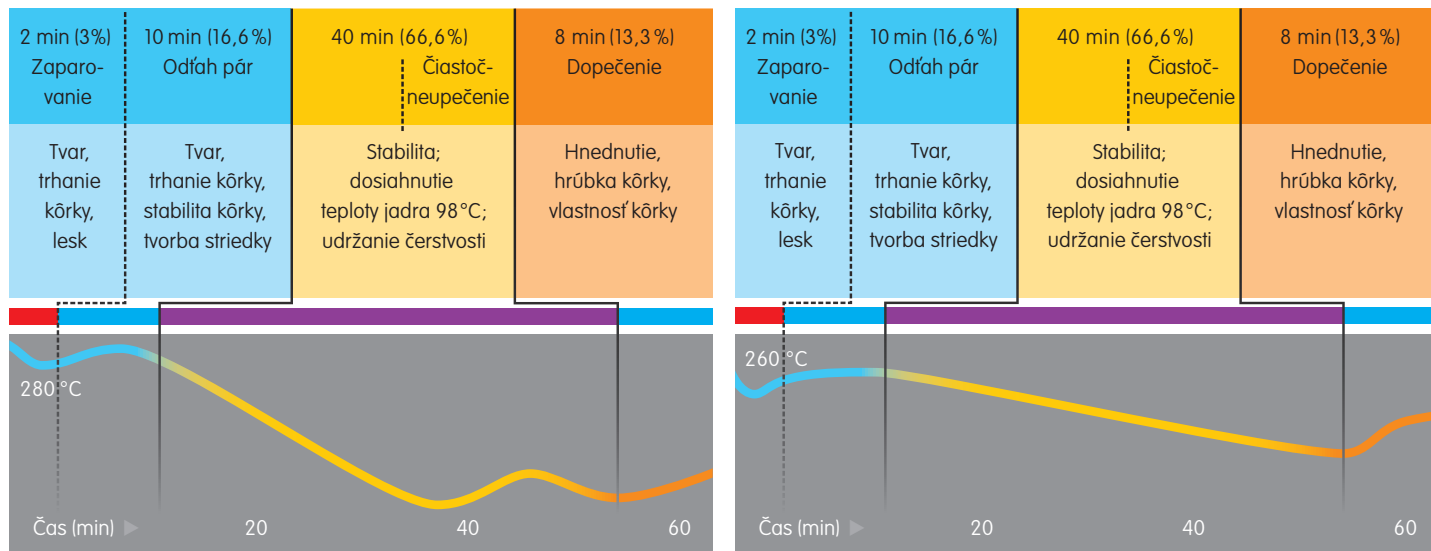


Nová sloboda pri pečenia – MIWE ideal e+ je vybavená dômyselnou technológiou MIWE variobake (patentovaná technológia) – úplne nového systému vedenia teploty v etážovej peci. K tomu boli použité dva nové komponenty a jeden modulárny horák, ktorý sa dá podstatne presnejšie a jemnejšie nastavovať, ako bežný stupňový horák. A k tomu systém riadenia Touch Control MIWE TC, ktorý kontinuálne s predstihom reguluje výkonový stupeň tohto horáka prostredníctvom inteligentnej logiky riadenia presne podľa toho, koľko energie pečený polotovar vo svojej aktuálnej fáze pečenia potrebuje.

- ▶ Prostredníctvom novej technológie MIWE variobake sa môže v peci MIWE ideal e+ piecť použitím rôznych charakteristík pečenia (vykurovacími plynmi, termoolejovým vykurovaním a pod.).
- ▶ Podstatne jemnejšie a flexibilnejšie riadenie teploty v pečnej komore vďaka modulárnemu horáku (v kombinácii s riadením Touch Control MIWE TC).
- ▶ Pomocou presnejšieho riadenia modulárneho horáka sa dosahujú veľmi dobré výsledky aj pri pečení jemného pečiva.
- ▶ Exaktné opakované pečenie podľa vopred definovaného teplotného priebehu (napr. kruhové potrubie, termoolej atď.).
- ▶ Termický výkon (spotreba energie) je tak podľa potreby plynulo nastaviteľný, teda absolútne variabilne.
- ▶ Vďaka inteligentnému systému regulácie tepla MIWE variobake sa dosahuje ďalšia úspora energie.
- ▶ Rozširuje spektrum využitia pece a tým v jednotlivých prípadoch šetrí prípadné ďalšie investície, potrebné pre prídavné systémy pecí.

Typický priebeh pečenia chleba v klasickej etážovej peci. To vedela pec MIWE ideal už odjakživa (grafika vľavo). Teraz dokáže ešte viac. Piecť chlieb ako v peci vyhrievanej termo-olejom. Odteraz to ide aj v peci vykurovanej plynom: v peci MIWE ideal e+.

Posúvač zaparovania
 ■ otvorený
 ■ čiastočne uzavretý
 ■ uzavretý



Riadenie

Na ovládanie MIWE ideal sú k dispozícii dva druhy systémov riadenia:

► Touch Control MIWE TC*

- Najjednoduchší systém ovládania prostredníctvom veľkého farebného dotykového displeja Touch-Screen (uhlopriečka obrazovky 7 palcov resp. 17,8 cm) s prehľadným, vizuálnym usmerňovaním obsluhy s piktogramami produktov.
- Pre praktickú obsluhu: Extra veľké tlačidlo Start-Stop – vhodné aj pre ovládanie s rukavicami.
- Bohatá rezerva pre široký sortiment: Až 250 pečných programov, každý s 8 krokmi pečenia.
- Perfektné pečenie: Funkcia zaparovania pre všetky produkty so zvyšovaním / znižovaním teploty.
- Jasné práva pre používateľov, definované prostredníctvom integrovanej správy používateľov.
- Kedykoľvek možný: Manuálny zásah v režime Easy alebo Profi a kompletne manuálne pečenie.
- Jednoduché zosieťovanie: V prednej časti panelu integrované USB-rozhranie (prenos pečných programov) a ethernetové rozhranie. Bluetooth alebo rozhranie WLAN sú predmetom alternatívnej výbavy.

► Automatické riadenie s pevným programovaním MIWE FP10

- 30 pečných programov (každý s 5 krokmi pečenia). 10 preferovaných pečných programov, ktoré sa dajú zvoliť jedným stlačením tlačidla.

MIWE ideal e*	ID 5.0616-T	ID 5.0620-T	ID 5.1216-T	ID 6.1216-T	ID 5.1220-T
Počet etáží	5	5	5	6	5
Šírka/hĺbka pece cm	60/160	60/200	120/160	120/160	120/200
Užitočná pečná plocha m ²	5	6	10	12	12
Vonkajšie rozmery (Š x H x V) cm ¹⁾	100/285/266	100/325/266	160/285/266	160/285/266	160/325/266
Sádzacia výška ²⁾ cm dole	56,5	56,5	56,5	31,5	56,5
Sádzacia výška cm hore	156,5	156,5	156,5	156,5	156,5
Ovládanie	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)
Médium	plyn*/olej	plyn*/olej	plyn*/olej	plyn*/olej	plyn*/olej

MIWE ideal e*	ID 5.1816-T	ID 6.1816-T	ID 5.1820-T	ID 6.1820-T
Počet pecí	5	6	5	6
Šírka/hĺbka pece cm	180/160	180/160	180/200	180/200
Užitočná pečná plocha m ²	15	18	18	22
Vonkajšie rozmery (Š x H x V) cm ¹⁾	220/285/266	220/285/266	220/325/266	220/325/266
Sádzacia výška ²⁾ cm dole	56,5	31,5	56,5	31,5
Sádzacia výška cm hore	156,5	156,5	156,5	156,5
Ovládanie	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)
Médium	plyn*/olej	plyn*/olej	plyn*/olej	plyn*/olej

1) vrátane sílpika ovládania, bez odsávacieho krytu pár (hĺbka 70 cm); smerom hore prečnievajúce diely + 5 cm; všetky výškové rozmery platia pre štandardnú výšku pece 18 cm

2) pri dvoch zasúvacích etážach - 5 cm, pri troch zasúvacích etážach - 10 cm, u dvojokruhových pecí - 6,3 cm (len T)

* potrebné pre zvláštnu vyhotovenie z hľadiska úspory energie MIWE ideal e*

► Technopek s.r.o. · Športová 5 · SK-900 42 Dunajská Lužná · Telefon +421 2 452 415 30 · info@technopek.sk

MIWE Michael Wenz GmbH · D-97450 Arnstein · Telefon +49-(0)9363-680 · Fax +49-(0)9363-68 8400 · www.miwe.com/ideal