

Nová **hviezda** na pekárskom nebi

MIWE orbit.

Absolútna novinka medzi rotačnými
pecami, navrhnutá a skonštruovaná
spoločnosťou MIWE Nemecko.



MIWE orbit

Najlepší priateľ pekára

Nová hviezda na pekárskom nebi

Skvelé pekárske výsledky, jednoduché ovládanie a robustná konštrukcia typická pre spoločnosť MIWE ideálna pre maximálne pracovné nasadenie – toto všetko sú vlastnosti, ktoré vyznačujú pec MIWE orbit, ktorá má navyše výborný koeficient využitia priestoru, vďaka čomu je vhodná do výroby pekárni ako aj do predajní. Konvekčná pekárska pec s rotačným vozíkom (vozík buď stojí na rotačnej platni alebo voliteľne visí na konštrukcii), vhodná pre všetky druhy klonkov. Prevádzkovaná s naftovým, plynovým alebo elektrickým ohrevom.

The image shows a close-up, low-angle shot of a building's exterior corner. A large, white, three-dimensional sign is mounted on the corner, featuring the text "MIWE orbit" in a bold, black, sans-serif font. The word "orbit" is partially enclosed by a yellow circular graphic element. The building's facade is dark, and the lighting creates strong highlights and shadows, emphasizing the geometric shapes of the architecture and the sign.

Najlepší priateľ pekára

Nasleduje
váš systém

Strana 4

Prvotriedne
výsledky pečenia

Strana 4

Ovládanie
je hračka

Strana 5

Veľkorysý pečný
priestor na
najmenšej ploche

Strana 5



Bezpečná
a zároveň
úsporná

Strana 6

Bezchybné
hygienické
vlastnosti

Strana 6

Jednoduché
pripojenie k sieti

Strana 6

Čím je pec MIWE orbit taká jedinečná

Prvotriedne výsledky pečenia

Vďaka vykurovaciemu registru so 4 cievkami z ocele odolnej voči vysokým teplotám, úplne novému, vysokovýkonnému parnému generátoru a inteligentnému systému prúdenia vzduchu zaručuje prvotriedne pekárske výsledky a vysoký lesk pri optimálnom objeme hneď od začiatku. Presklené dvere poskytujú skvelý výhľad do pečivovej komory: takto vám z kvality pečenia pece MIWE orbit neunikne naozaj nič. Vďaka ergonomicky šikmo uloženému ovládaciemu stĺpiku máte neustále pod kontrolou dotykový displej ovládania a zároveň aj všetky procesy.



Nasleduje váš systém

Vo svete pečenia sa v prípade konvekčných pekárskych pecí etablovali dva rôzne systémy: variant s rotačnou platňou, pri ktorom sa vozík navezie na platňu, ktorá sa pri pečení otáča. A závesný variant, pri ktorom sa vozík nasunie na závesnú konštrukciu, ktorá ho zodvihne a pri pečení voľne visí a otáča sa. Pec MIWE orbit zvláda oboje, čím vám umožní, aby ste si zachovali svoj preferovaný systém a zároveň mohli naďalej využívať vozíky, ktoré máte k dispozícii. Štandardne sa pec dodáva vo variante s rotačnou platňou; závesný variant je voliteľný.



Čím je pec MIWE orbit taká jedinečná



Ovládanie je hračka

Moderné dotykové ovládanie MIWE TC disponuje 7-palcovým displejom a intuitívne ovládanie ľahko zvládne aj laik. Toto platí pre štandardné používateľské rozhranie MIWE classic a obzvlášť pre (voliteľné) rozhranie MIWE go!, ktoré bolo prevzaté zo sveta dopekacích staníc (a získalo niekoľko ocenení) a vďaka ktorému je dosiahnutie žiadaného výsledku pre zaškolený personál ešte jednoduchšie. Oba varianty podporujú tri režimy ovládania: režim Easy s podporou programu pečenia pre priemerného používateľa, režim Profi, rovnako s podporou programu pečenia, určený pre skúsených pekárov a manuálny ručný režim, pri ktorom je potrebné zadať teplotu, čas pečenia a intenzitu pary. Takto si každý zvolí režim, ktorý mu vyhovuje, a dosiahne želané výsledky. Výrobca vybavil pec MIWE orbit 20 príkladovými programami pečenia.



Veľkorysý pečný priestor na najmensej ploche

Pec MIWE orbit má minimálne nároky na plochu – a pritom je údržba všetkých jej technických komponentov (horák, vykurovací register, rozvody vody, ...) jednoduchá vďaka prístupu len z jednej, prednej, strany. Pec môže byť teda z troch strán (zľava, zozadu, sprava) vstavaná, napríklad vo výklenku alebo v rade. Takto je možné optimálne využiť každý centimeter štvorcový priestoru.

Čím je pec MIWE orbit taká jedinečná

Bezpečná a zároveň úsporná

To, že sme izoláciu novej pece MIWE orbit dôkladne optimalizovali je výrazne citeľné (napr. na jej povrchu), no bude to viditeľné aj na vašich ekonomických ukazovateľoch.

Menšie energetické straty a optimálne využívanie energie sa odzrkadlilo na vynikajúcom stupni účinnosti ohrevu a teda nižších nákladoch na energiu.



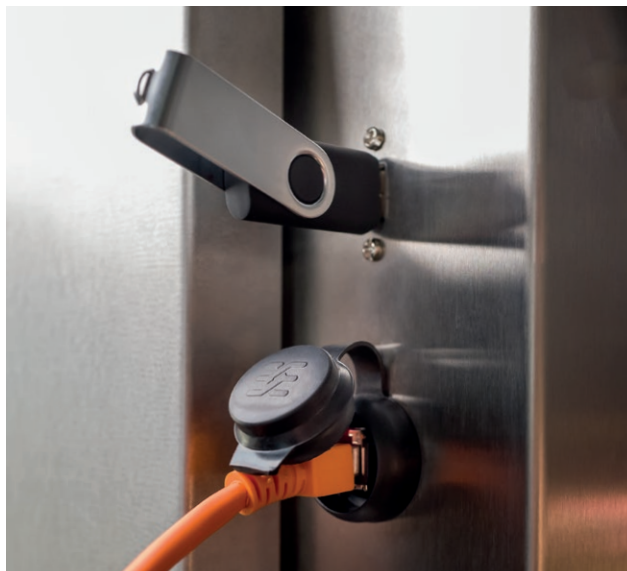
Bezchybné hygienické vlastnosti

Už samotné rovné plochy (aj na vnútornej strane dverí) sú dobrým predpokladom pre dokonalú hygienu pekárskej pece. No v tomto prípade je aj kryt podlahy z jedného celku: nečistoty sa už nemajú kam ukryť. Navyše je celá vonkajšia plocha pece chránená proti vode.



Jednoduché pripojenie k sieti

Ako inak by to mohlo v prípade takejto univerzálnej pekárskej pece byť: samozrejme je pec MIWE orbit možné pripojiť k sieti. To znamená, že ju pripojíte k sieti a následne ju môžete na diaľku ovládať. Môžete napríklad skontrolovať aktuálny stav pekárskej pece. Alebo môžete programy pečenia ovládať pomocou špeciálneho softvéru. Alebo je možné dlhodobo ukladať údaje o pečení a následne ich vyhodnotiť a monitorovať tak kvalitu. Vďaka pekárskej peci MIWE orbit máte k dispozícii množstvo údajov.

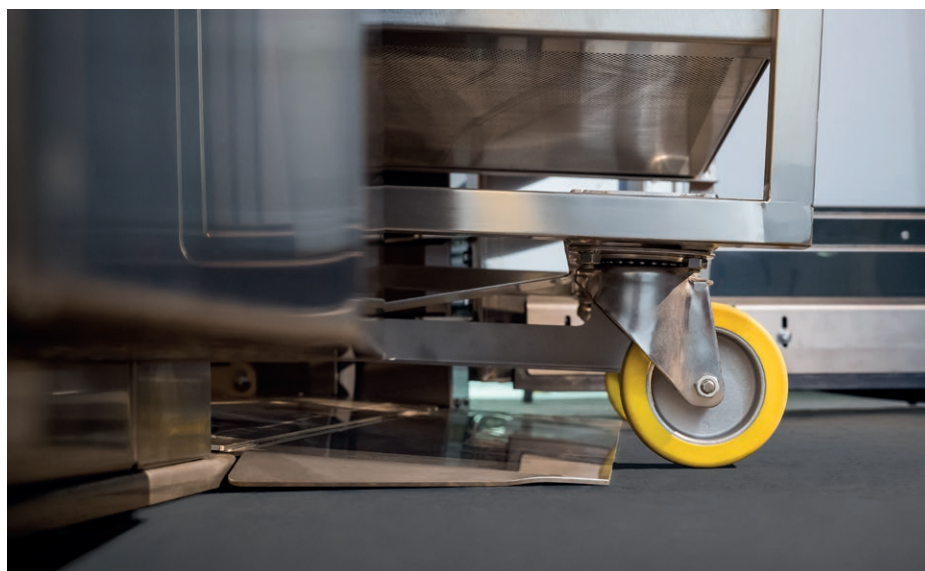


Technické údaje

OR 1.0608-S	
Veľkosť plechu v cm	1 plech 58 x 78
Úžitková plocha na pečenie v m ²	8,5 (18 plechov)
Rotačná konštrukcia/závesná konštrukcia	Rotačná platňa/závesná konštrukcia A, B, C
Ovládanie	MIWE TC (classic/go!)
Vonkajšie rozmery (Š x H x V) v cm	162 x 150 x 220 (vonkajší kryt) 251 (najvyšší komponent)
Príkon	65-75 kW/222-256 k Btu/h
Druh ohrevu	Nafta/plyn/elektrický prúd
Minimálna výška priestoru v cm	262
Celková váha pece	1300 kg

OR 1.0711-S	
Veľkosť plechu v cm	2 plechy 53 x 65
Úžitková plocha na pečenie v m ²	12,4 (18 plechov)
Rotačná platňa/závesná konštrukcia	Rotačná platňa/závesná konštrukcia A, B, C
Ovládanie	MIWE TC (classic/go!)
Vonkajšie rozmery (Š x H x V) v cm	187 x 190 x 220 (vonkajší kryt) 251 (najvyšší komponent)
Príkon	85-95 kW/290-324 k Btu/h
Druh ohrevu	Nafta/plyn/elektrický prúd
Minimálna výška priestoru v cm	262
Celková váha pece	1600 kg

Príslušenstvo



Digestor

**Parný
kondenzátor**

Rotačný vozík

Celý svet ...

... pečenia ■ **Perfektne zosúladené procesy**

Od výroby až po dopekánie v obchode

... procesov ■ **Šité na mieru vašim potrebám**

Hladký priebeh výroby – všetko od jedného výrobcu

... technológií ■ **Len to najlepšie pre vaše výrobky**

Vozíkové, etážové a priebežné pekárské pece. Pece na plyn a termoolej.
Dopekacie stanice pre predajne a snackové systémy.

... klimatických procesov ■ **Optimalizácia kvality**

Kompletný systém:
kysnutie, chladenie, pečenie, mrazenie, vákuovanie

... automatizácie ■ **Hladký priebeh výroby**

Od jednoduchého vsádzania do pece až k plne automatizovaným procesom

... energie ■ **Úsporné využitie energie**

Od úsporných zariadení až po inteligentné systémy na prepájanie energie

... údajov ■ **Viac údajov, rýchlejšie reakcie**

Od diaľkového monitorovania až po digitálne ovládanie zariadenia vo výrobe a obchode

... bezpečnej budúcnosti ■ **Pripravení na všetky zmeny**

Od systémov zameraných na budúcnosť po riadenie životného cyklu výrobku

MIWE ■ Better baking. Better business.

Your allround baking partner