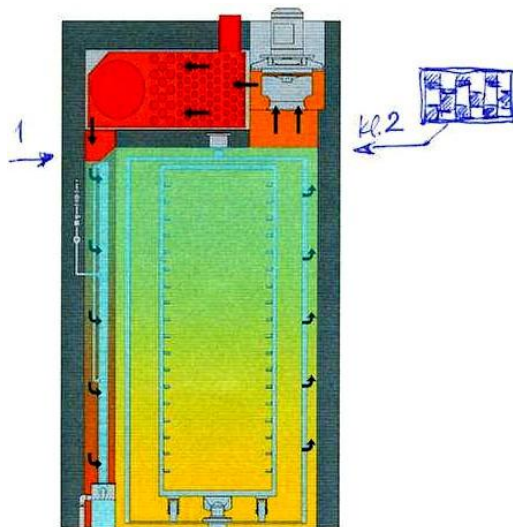


## MIWE aircontrol = ŘÍZENÝ TOK ZDUCHU v rotační peci

Hodně výrobků se dá péci ještě mnohem lépe než dosud. Například receptury s větším množstvím tuku nebo vaječného bílku dopadnou lépe s „měkkým“ teplem, jiné pečivo se zase zlepší, pokud jej v některých fázích pečného procesu pečete prudce v hodně horkém prostředí, silně obtékané horkým vzduchem. Nutná je regulace toku vzduchu.

MIWE aircontrol řídí množství vzduchu v rotační peci MIWE velice jemně a individuálně. Nová je i technika, která je k tomu použita – dvě uzavírací mřížkové klapky mezi pečnou komorou a topným registrem. Jsou mnohem robustnější a spolehlivější, než dosud běžné a navíc šetří energii.



### Šetří výměník. Rychleji natopí.

- Řízené množství vzduchu MIWE aircontrol je robustní a navrženo pro nejtvrďší dlouhodobé použití. Dávkovací jednotky (uzavírací mřížkové klapky) se dají prakticky bez prodlení uzavřít, což především **při zapaření a při otevření dveří pece šetří drahocennou energii**. Rychleji se pec vrátí na žádanou teplotu.
- Během zapaření je topný registr od pečné komory oddělen. Klapky se otevrou teprve po uplynutí doby působení páry na výrobek na libovolně definovatelnou hodnotu otevření. Pára se rozptýlí lépe v menším prostoru, více a lépe působí. **Pára tedy vůbec neprojde topným registrem. Tím se šetří výměník tepla**. Odolává tak totiž nižším teplotním a vlhkostním výkyvům.

### Šetří energii. Šetří hotové peníze až o 10 %.

- Tím, že pára neprochází výměníkem, nedojde k obvyklé prudké změně teploty (až o 10 °C). Nemusíte neustále natápět pec a můžete tím ušetřit podle našich měření až 10 % tepelné energie.
- U některých produktů lze zkrátit dobu pečení, pokud lze zároveň zvýšit množství oběhového vzduchu. Už se zase šetří energie!
- Protože pára musí vyplnit pouze pečnou komoru, spotřebujete pro stejný produkt výrazně méně páry při stejném výsledku pečení. V mnoha případech tím spotřebujete i méně vody než dosud. To znamená nižší závažnější (vodním kamenem), tedy nižší náklady na údržbu, nižší spotřebu vody a samozřejmě úsporu energie, protože musí být odpařeno méně vody.

### Při výkyvech klimatu je zaručena stálá špičková kvalita pečení.

- Pokud se mění kvalita výrobku, je to mnohdy způsobeno měnícími se klimatickými podmínkami v prostoru pekárny. Se zařízením MIWE aircontrol máte takové výkyvy pevně v rukou. Volbou vhodného množství vzduchu lze například v průběhu roku stabilizovat křupavost kůrky pečiva.

### Vzduch pod kontrolou = radost pro dobrého technologa

- S naším ovládáním pece máte úplnou kontrolu množství vzduchu. Pro každou jednotlivou fázi pečení v každém pečném programu můžete tyto dva parametry libovolně nastavit.

### Více výkonu v záloze

- Se zařízením MIWE aircontrol máte delší dech. S ním máte k dispozici v případě potřeby až o třetinu více vzduchu, než se standardním obvyklým řešením. Tím také větší prostor pro dosažení vyšší kvality pečení.