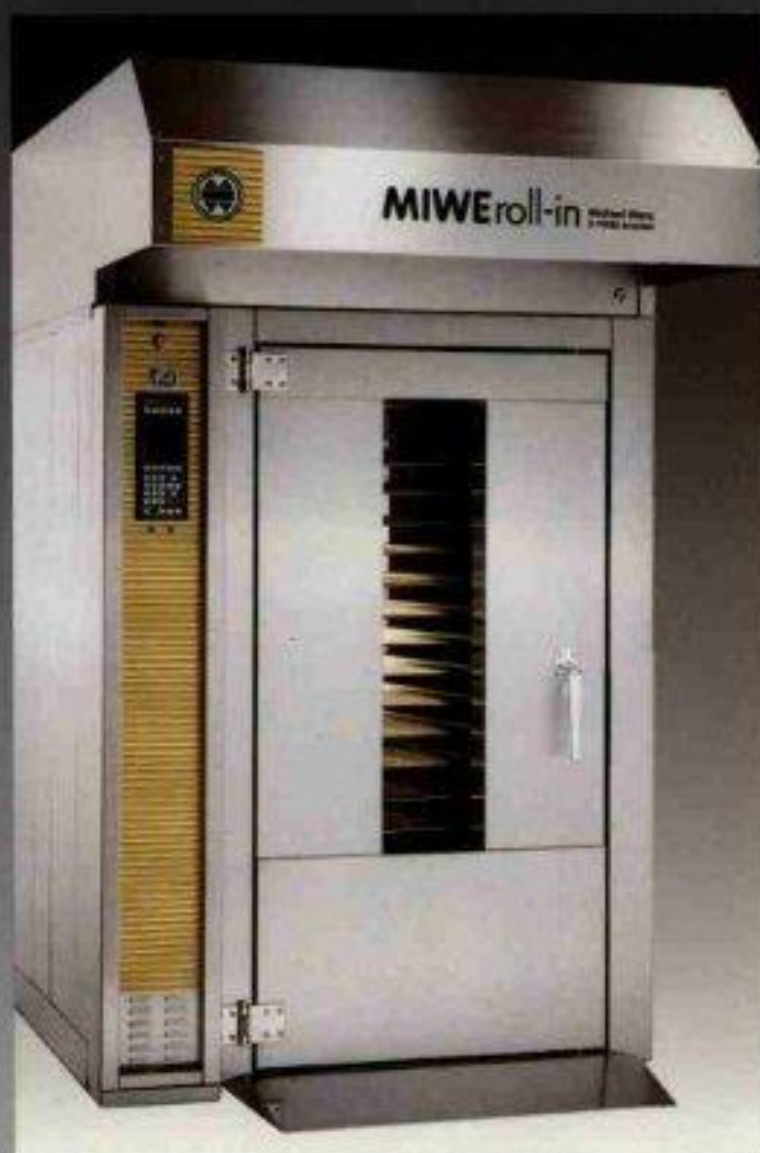




Rotační pece MIWE roll-in®

Špičková technika do nejlepších pekáren

MIWE
Michael Wenz GmbH

 **PEKASS®**
PEKÁŘSKÉ STAVBY A STROJE
Bezručova 5
CZ 301 37 PLZEŇ
tel.: 019 - 72 359 72



1967



Již v roce 1967 jsme
na veletrzích pekli
v rotačních pecích.
Od té doby se ve vývoji pece
MIWE roll-in dále
pokračovalo.
Dnes existuje již
5. generace.
Naše po desítky let
a po celém světě sbírané
zkušenosti v pekařské
technice a v konstrukci pecí,
obzvláště rotačních,
zaručují jejich nejvyšší
užitnou hodnotu.



Právem je dnes MIWE roll-in
považována v mezinárodním
srovnání za absolutní špičku.
K tomuto náskoku, který jsme
získali zkušenostmi,
se řadí mnohé další technicko-
konstrukční argumenty,
z nichž každý má svůj
význam, všechny dohromady
pak mají velký vliv.
Již po léta může být MIWE
roll-in vybavena také
počítačovým řízením MIWE
CS.

I tady nám k provozní
spolehlivosti pomohla
zkušenost.
K tomu ještě něco velmi
důležitého? Každá MIWE roll-
in může být později
integrována do našeho
MIWE-CAB (= Computer
Aided Bakery) tj. řízení celé
pekárny počítačem.

Rotační pece MIWE roll-in®

PROGRAMM

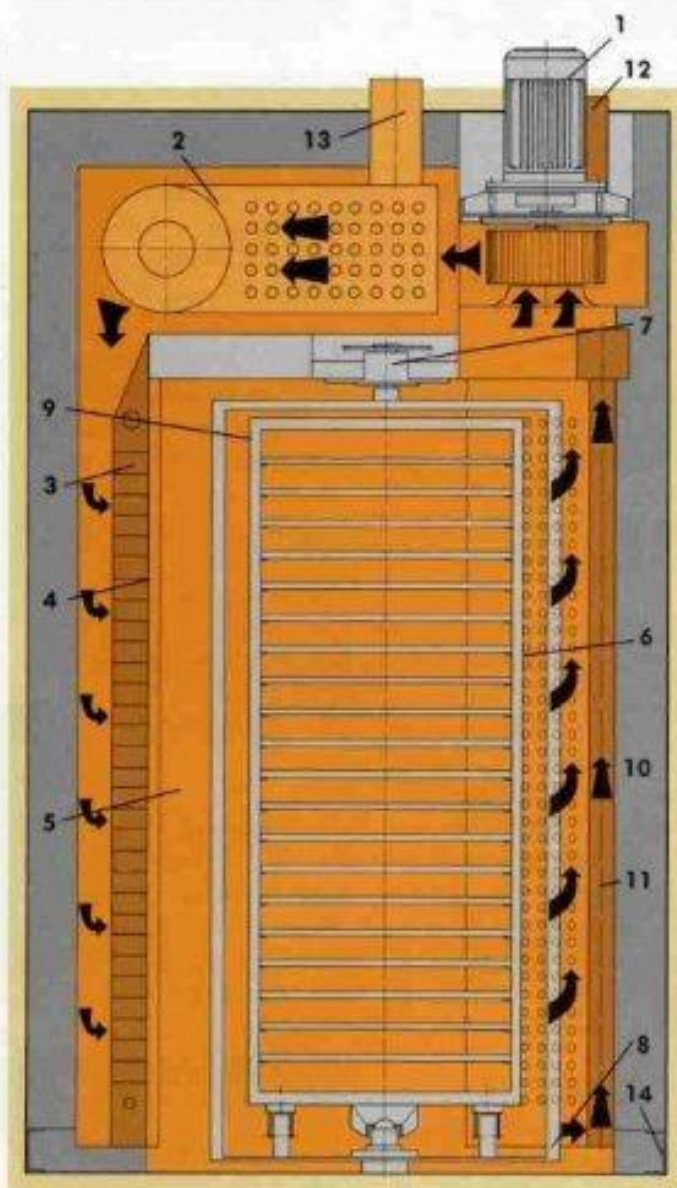
Pece MIWE roll-in mají pečnou plochu od 4 m² do 24 m² v mnoha různých modelech a variantách:

MIWE roll-in RI-1 FO (hořák nahoře)

Nejnovější model z rodiny rotačních pecí MIWE roll-in. Během velmi krátké doby nejprodávanější typ. Kompaktní provedení - u modelu 60x80 je půdorysná plocha jen 2,8 m² při pečné ploše ca. 9,6 m². Koeficient využití plochy 4,4 (pečná plocha: půdorysná plocha). K dodání pro plechy 60x40, 58x58, 58x78 a 60x100 cm.

MIWE roll-in RI-1 H (hořák vzadu)

Možné jsou různé varianty umístění hořáku a to vzadu nebo na straně vzadu (vlevo i vpravo). Obzvláště vhodné pro pekárnu s nízkým stropem. Potřebná výška prostoru je jen 245 cm. Pec je úzká, jen 146,5 cm široká (model 57x78) resp. 173 cm široká (model 58x98).



MIWE roll-in RI - 2/1 jumbo

Rotační pec pro 2 vozíky v jedné komoře. Relativně malé investiční náklady. Úspora energie, neboť se vyhřívá poměrně málo hmoty a malý prostor. Úsporněji to už nejde. Při pouhých 5,9 m² půdorysné plochy je pečná plocha až 24 m². Koeficient využití plochy je 4,0.

MIWE roll-in RI - 1M medio

Kapacita 15 plechů 58x78, 58x58 nebo 60x40 cm. Ideální jako doplňková pec v pekárně nebo jako pec v prodejně.

- 1 Oběhový ventilátor
- 2 Topný registr
- 3 Zapařovací agregát
- 4 Vstup horkého vzduchu
- 5 Pečná komora
- 6 Výstup horkého vzduchu
- 7 Pohon točny

- 8 Točna
- 9 Vozík
- 10 Izolace
- 11 Přetlakový kanál
- 12 Hrdlo pro vstup čerstvého vzduchu
- 13 Hrdlo výstupu spalín
- 14 Základový rám



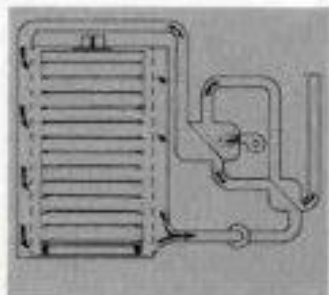
1 **2** **3**

TOPNÝ SYSTÉM

Předimenzovaný topný registr s velkými plochami pro předávání tepla. Krátké časy pro vytopení pece, obzvláště vysoká pružnost při současně vynikající stálosti teploty. Nepřerušované osazování (např. u housek) zaručeno.

1.2 Hrdlo hořáku a kanály jsou ze speciální žáruvzdorné oceli, (odolnost proti teplotě přes 1000 °C). Téměř neomezená životnost.

1.3 Zvláštním provedením tepelného výměníku se dosahuje nízkých teplot výstupních spalin. U pece na dva vozíky MIWE roll-in jumbo typ RI - 2/1 je součástí pece výměník pro zpětné získávání tepla. Výstupní teplota spalin je jen asi o 20 °C vyšší než teplota v pekárně. Nízké příkony. Úspora energie.



1.4 Všechny modely lze vytápět zemním plynem, svítiplynem i kapalným plynem, topným olejem nebo elektřinou. Úprava pece na jiný druh energie je možná. "Souboj paliv" se tedy peci MIWE roll-in nedotýká.

MIWE. Vždy o krok vpředu.

VÝROBA PÁRY

2.1 Nově vyvinutý vysoce výkonný zapařovací aparát, umístěný bezprostředně za tepelným výměníkem. Proudí přes něj horký vzduch před vstupem do pečné komory. Je funkční už před dosažením požadované teploty v pečném prostoru. Je možné péct nepřetržitě jeden vozík za druhým i v případě pečiva, u kterého je potřeba mnoha páry (např. housky).

2.2 Rovnoměrné rozdělení páry v celém pečném prostoru.

2.3 Prostor v topném registru a oběhové kanály se zapařují současně s pečným prostorem. Současně odebírá oběhový vzduch zbylou vlhkost při průchodu zapařovacím aparátem. Tak zůstává pára na pečivu a není horkým vzduchem odváděna. Zlepšuje se tak struktura a lesk kůrky.

2.4 Množství páry a její působení umožněné vypnutým oběhovým ventilátorem a hořákem lze individuálně dle druhu pečiva nastavit. To je důležitý předpoklad pro optimální povrch a lesk pečiva. Předchází se tak chybám obsluhy. Kvalita pečení je konstantní. Vedle analogového ovládání MIWE AS se dodává na přání také naše digitální ovládání MIWE DS a ovládání řízené počítačem MIWE CS. Viz informace o výrobcích. Viz též body 5.1 a 5.2.

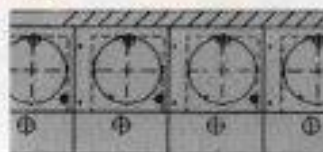
2.5 Klapka odvodu páry se stiskem knoflíku elektromotoricky zavírá nebo otevírá. Nic víc už není pro její ovládání třeba.

KONSTRUKCE PECE

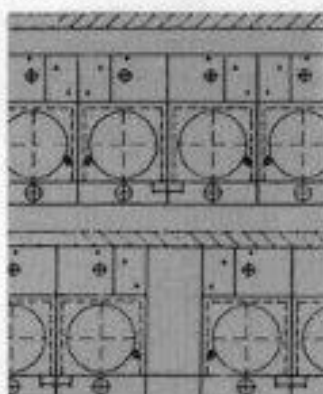
3.1 Výkon oběhového ventilátoru odpovídá potřebám vytápění pece a pečení. Optimální účinek horkého vzduchu při pečení je zaručen jeho odpovídajícím vedením do pečné komory přes kanály a pak štěrbinami s možností jejich jemného nastavení. Rovnoměrné působení tepla zaručuje optimální rovnoměrné pečení.

3.2 Pečná komora a vnější plášť (nejen čelo pece) jsou komplet z ušlechtilé nerezové oceli. Nepatrná údržba, žádné nebezpečí koroze. Dlouhá životnost.

3.3 Všechny modely (kromě modelu s hořákem vzadu) lze ke stěně přistavit ze tří stran. Žádný přístup z těchto tří stran není třeba, ani při bateriovém uspořádání. Uspoří se mnoho místa.



Model s hořákem vzadu musí mít dle umístění hořáku přístup zezadu nebo ze strany, zpravidla přes vedle stojící kynárnu.





**PEKASS®**PEKAŘSKÉ STAVBY A STROJE
PLZEŇ, tel.: 019 - 72 359 72

3.4 Stabilní základový rám umožňuje dodávku kompletně smontované pece a tím extrémně rychle usazení pece. Umožňuje též případně dodatečně posunutí nebo přemístění na jiné místo bez rozebrání pece (pokud to ovšem podmínky v pekárně dovolují).

3.5 Při dodávce nesmontované pece projdou všechny díly dveří o šířce 90 cm a nejsou tedy třeba žádné stavební úpravy (u pece MIWE roll-in jumbo projednat potřebnou šířku dveří předem s výrobcem).

4.

MECHANIKA ÚDRŽBA

4.1 Všechny rotační pece MIWE roll-in mají otočný systém. Měli jsme dost dobrých důvodů, abychom tomuto systému zůstali věrni. Nepřekonatelně rovnoměrné působení tepla a tím rovnoměrnost pečení je zaručena.

4.2 Točna odolná proti kroucení. Kuličkové ložisko potřebuje jen minimální údržbu. Pohon bezúdržbovým motorem s převodovkou se spojkou proti přetížení.

4.3 Systém agregátu uzavřen v komoře, přístupné ze strany, zezadu nebo shora. Jednoduchá kontrola a údržba všech důležitých prvků pece MIWE roll-in.

4.4 Přehledně uspořádaný ovládací panel a spínací skříň, dobře přístupný. Tyto důležité jističí prvky tak mohou být rovněž snadno kontrolovány a udržovány.

MIWE. Vždy o krok vpředu.

5

PŘÍSLUŠENSTVÍ (na přání) ZVLÁŠTNÍ VÝBAVA

5.1 Digitální ovládání MIWE DS

- V oboru je i tato ovládání označována často jako "počítačové"
- jsou použity elektronické komponenty
 - foliová klávesnice chránící proti prachu a stříkající vodě
 - digitalizovaná požadovaná a skutečná teplota
 - digitální časový údaj zobrazující zbývajících čas pečení
 - automatika pro noční start
 - zapalovací automatika
 - vícestupňový regulovatelný odtah páry

5.2 Počítačové ovládání MIWE - CS

- je možné u všech boxových pecí MIWE roll-in
- plně automatické řízení s grafickým displejem
 - do paměti lze uložit až 85 pečných programů
 - pro obsluhu lehce srozumitelné použitím techniky "menu"
 - nakynuté, zmražené klanky lze ze skladovacího mrazáku do MIWE roll-in osadit přímo
 - žádné časově náročné školení obsluhy není třeba
 - bez problémů může obsluhovat i jen poučená osoba
 - počítačové řízení MIWE - CS lze bez problému integrovat do systému MIWE - CAB

Bližší údaje naleznete v našich informacích o produktech Počítačového řízení MIWE - CS a Digitálního řízení MIWE - DS.

Při výpadku počítačového řízení lze pec provozovat dál pomocí nouzového ručního ovládání. Pro více zařízení je třeba jen jeden přístroj (viz informace o produktech).

5.3 Odsávací digestoř MIWE

Z nerezové ušlechtilé oceli s výkonným odsávacím ventilátorem, plynule regulovatelným. Na přání provedení s žebrováním.

5.4 Kondenzátor páry MIWE - SK - RI

Vyřeší problém v případě, že vlhkost je na překážku, především při provozu pece v prodejně. Pára z pečné komory je zkopalněna a přes sifon odváděna. Není potřeba žádný komín ani odsávací roura. Příjemné prostředí pro personál i zákazníky. Bližší v naší samostatné informaci o MIWE - SK - RI.



5.5 Vozíky pro boxové pece MIWE

Vlastní, obzvláště stabilní konstrukce MIWE. Průběžné sváry, ne jen bodování (nosné úhelníky plechů silné 2 mm, rám z čtvercového profilu 25 mm). Aretace plechů pomocí dorazu. Dlouhá životnost, jednoduchá údržba.

5.6 Modulový osazovací vozík

Určen pro dvouvozíkovou pec MIWE roll-in RI 2/1 Jumbo. Speciálně pro pečení chleba, včetně žitného. Má až 9 ocelových pečných desek. Vozík s ocelovými deskami se v boxové peci předehřeje na pečnou teplotu, zůstane v peci a osazuje se pomocí lopaty nebo osazovacího zařízení při otevřených dveřích pece. Předehřáté ocelové desky zajišťují spodní teplotu, potřebnou pro pečení chleba.

5.7 Kynárny

Zavážecí kynárny s automatickou klimatizací MIWE garomat, MIWE MGT nebo MIWE modul.

Na přání s počítačovým řízením MIWE garomat CS. Bližší v našich informacích o produktech.

5.8 Automatická kynárna MIWE Gáramat

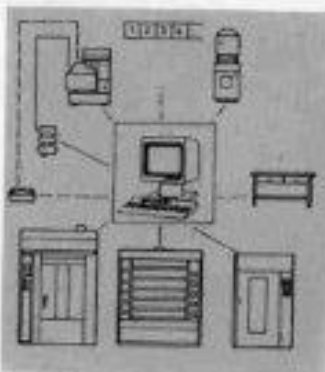
Z racionalizačních důvodů a z důvodů kvality jsou stále častěji požadovány automatické kynárny řízené počítačem. Pro zmražení, zpomalení kynutí a kynutí jsou k dispozici teploty od -20 do +50 °C. Dodáváme např. zavážecí typy (stačí jen připojit do zásuvky) pro jeden vozík nebo i zařízení s kapacitou až 36 vozíků.

Viz opět bližší v našich informacích o produktech.

6

MIWE - CAB (Computer - Aided Bakery)

Další a nejmodernější krok při automatizaci pekárny je systém MIWE - CAB. Tento systém pomocí počítače eviduje a koordinuje průběh prací a k tomu slouží:



- Dialogové menu a systémový ovládací panel nebo přídavný terminál.
- Volba okna pomocí max. pěti kláves.

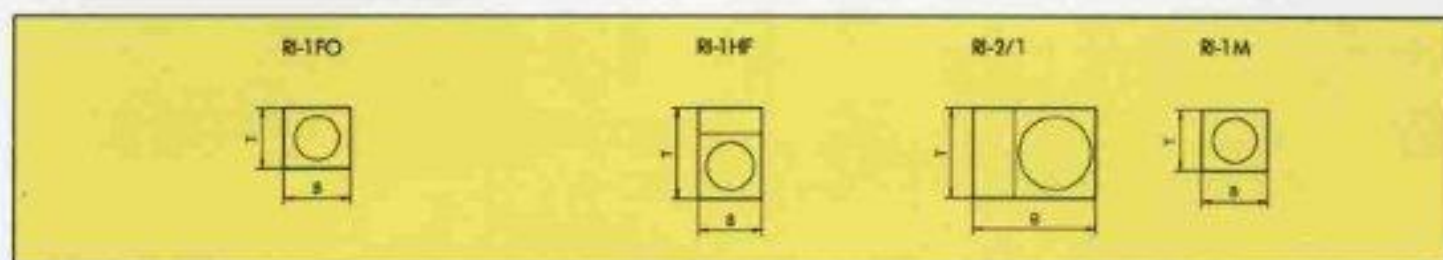
Míry a technické údaje pecí MIWE roll-in®



MIWE roll-in	RI-1FO				RI-1HF		RI-2/1		RI-1M		
	Hořák nahoře				Hořák vzadu		jumbo		medio		
vel. plechů	60/40	60/60*	60/80	60/100	60/80	60/100**	60/80	60/100	60/40	60/60*	60/80
pečná plocha m ²	5	7	10	12	10	12	20	24		6	8
počet vozíků	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1
Vnější míry											
Hloubka cm (H)	129	129	141	157	211	237	209	209	129	129	141
Šířka cm (Š)	133	133	155	172	147	173	285	285	133	133	155
Výška cm (V)	267	267	267	267	233	233	270	270	233	233	233
Výška prostoru	285 ¹	285 ¹	285 ¹	285 ¹	245	245	280 ¹	280 ¹	258 ¹	258 ¹	258 ¹
Připojovací hodnoty											
Jmenovité tepelné zatížení v kW											
Olej/plyn	55	65	85	105	87	101	175	175	43	50	68
Elektro (3. stupeň)	37,5	50	70	83,7	60	75,2	144	144	33,4	41,7	53
El.-mech. agregáty	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	3,5	3,5	2,6	2,6	2,6
Odtahy											
Spaliny mm ø	150	150	180	180	180	180	220	220	150	150	150
Pára od dveří mm ø	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260
Pára z komory mm ø	120	120	120	120	180	180	120	120	120	120	120
Váha ca. kg	1500	1500	1600	1850	2250	2450	2800	2800	1300	1300	1400

1) zvláštní provedení v nízkých prostorech možné

* (nebo 53x65) ** (nebo 2 krát 53x65)



≡ Přímé hlášení z prodejny o potřebě doplnění pečiva.

≡ Možnost kontroly výroby.

≡ Plánování přísunu těsta do strojů, osazení kynárny a pece.

≡ Až 85 programů ve spojení s pecemi MIWE roll-in, etážovými MIWE ideal a MIWE elektro.

≡ Automatizace přípravy a zpracování těsta, dávkování vody, kynutí, odpočinutí těsta a pečení.

≡ Všechna důležitá data lze na tiskárně vytisknout.

Budoucnost už začala - MIWE - CAB.

7

BEZPEČNOST



Všechny pece MIWE roll-in nesou pečet GS (zkoušená bezpečnost). Všechny nové modely jsou podrobeny zkouškám.

8

SERVIS MIWE

Služba zákazníkům MIWE
Servis není zaručen pouze na základě smlouvy o údržbě. Kromě montérů v příslušných regionech je servis dosažitelný pomocí mobilních telefonů a EUROtel - signálu (létající posádka). Auta naší Služby zákazníkům mají nejmodernější vybavení (pojízdňé dílny). Zaručujeme, že v případě nouze je v nejbližším myslitelném čase specialista od MIWE k dispozici.

Mobilní telefony zaručují rychlou dosažitelnost vždy a všude. Navíc lze kdykoliv zavolat Spěšnou službu, určenou pro ty nejvážnější případy. Tato služba je řízena samostatně.



Kompletní program MIVE

- » Kompletní zařízení pro pekárny, cukrárny a zářivky na výrobu chleba a pečiva
- » Etrážové pece MIWE ideal
- » Etrážové pece MIWE elektro
- » Etrážové pece MIWE thermo-express
- » Vozíkové pece MIWE roll-in
- » Vozíková pec MIWE thermo-static
- » Staroněmecká pec na dřeva MIWE AHIO (možno vytápění plynem)
- » Vioúčelová pec MIWE conda
- » Konveční pec MIWE aeromat
- » Pec pro gastronomie MIWE gusto
- » MIWE System pro rychlé občerstvení
- » Automatické průběžné pece MIWE rolomat
- » Automatické pečné linky speciální
- » Automatické speciální vytápění pecí olej/plyn
- » Zařízení MIWE FB pro arabský chléb
- » Kynářská technika MIWE MGT, MIWE garant a MIWE modul pro šaržový provoz
- » Automatická kynárna MIWE Garant
- » Plyně automatické kynárny MIWE GS pro kontinuální provoz
- » Automatické ovládací zařízení MIWE chitel
- » Chladírenská a klimatizační technika
- » Chladírenský program MIWE bälter KÄLTE
- » Kondenzátor páry MIWE SK
- » Mouchná hospodářství MIWE AT
- » Kontejnerové pekárny MIWE - Container
- » MIWE win CAB pro počítačem řízené pekárny (hardware i software)
- » MIWE filial CAB pro filialky (hardware i software)

MIWE
Michael Wenz GmbH

Bäckofenbau
BäckerKälte
Bäckereitechnik

D-97448 Arnstein
Tel. 0 93 63 / 68-0
Fax ... / 68 400 - 403



MIVE. Vždy o krok vpředu.

