

NOVĚ !**MIWE** cube



Všestranná a vysoce efektivní kombinace

Vaši zákazníci jsou nároční, přejí si rozmanitost a čerstvost: křupavé pečivo, chutné snacky, pizza, nákypy a mezitím ještě jeden plech croissantů.

Se systémem MIWE cube není nic nemožné. S jeho pomocí dosáhnete větší rozmanitosti na nejvyšší úrovni kvality. Zákazníci to budou milovat. Perfektní systém pečení pro každý

produkt, možnost konfigurace podle požadavků, možnost libovolného rozšíření a změny systému - a každý modul funguje i samostatně. Investujete pouze do toho, co opravdu potřebujete.

Systém MIWE cube je modulární systém pečení na jednotné platformě. Díky různým typům pečných komor a praktickým systémovým komponentům jako kynárna, skříň, otevřené mezifochy, šuplíky, kondenzační digestoř a digestoř ho lze kombinovat dle vašich požadavků. A vy zůstanete vždy flexibilní - díky podvozku na kolečkách.

MIWE cube : air

- Elektricky vytápěná konvekční pec: kompaktní konstrukce pro 3, 5 nebo 10 plechů 60 x 40 cm; obzvlášť vhodná pro bagety, housky, plundrové pečivo a croissanty.
- Prvotřídní výsledky pečení a maximální rovnoměrnost: nejlepší lesk a vypečená kůrka díky systému zapařování s technologií vstřikování.
- Variabilní: za příplatek nádrž na vodu (není nutné připojení na vodu); panty dveří vpravo / vlevo jednoduše vyměnitelné.

MIWE cube : stone

- Výsledek pečení jako v klasické etážové peci.
- Provedení jako dvojité pečná komora (výška etáže 130 mm)
- Nabízí snadné ovládání a spolehlivost procesu, zejména v prostředí obchodu, díky automatickému spuštění programu pečení prostřednictvím kontaktu dveří a blokování přívodu páry, když jsou dveře otevřeny.
- Hygienická: ploché povrchy a důmyslný mechanismus otevírání dveří pro snadné čištění vnitřních stran skel.

Dotykové ovládání MIWE TC se skleněným displejem (MIWE cube:air und MIWE cube:stone)

- Moderní koncept ovládání MIWE go! nabízí nejvyšší úroveň provozní bezpečnosti i u neproškoleného personálu.
- Včetně MIWE connectivity: možné připojení do MIWE shop baking suite
- Za příplatek dostupné s centrálním ovládáním pro více modulů MIWE TC-U, alternativně s programovým ovládáním MIWE FP 12.

MIWE cube:fire

- Elektricky (230V) vytápěná pec s vysokou teplotou (až 350 °C) s kamennou deskou.
- Pro perfektní pečení pizzy a nízkých koláčů (možno dát na sebe až 4 jednotky).
- Flexibilní díky oddělenému nastavitelnému spodnímu a hornímu vyhřívání s jednoduchým ovládáním.
- Dobře promyšlené: klapka zapařování pro manuální odtah páry např. u preclíků.
- Optimální využití pečné komory, vhodná pro 4 pizzy o průměru 26 cm.

Přehledně



Díky modulární konstrukci se tato pec přizpůsobí přesně vašim přáním (a prostorovým možnostem).



Komponenty

Kondenzační digestoř (SK-M) a
Digestoř (každá 0,2 kW)



MIWE cube : hood

cube : hood 160

cube : hood SC 190

cube : stretch WT 125

Profesionální pečení
cube : fire / 3,4 kW - až 350 °C
cube : stone / 6,7 kW
cube : air / 5,4 kW, 8 kW, 15, 7 kW



MIWE cube - pečení

cube : fire 250

cube : stone 600

cube : air 500

cube : air 625

cube : air 1050

Snadno přístupný šuplík pro nože apod.
vyšší vyklápěcí šuplík pro větší náčiní



MIWE cube : slide & hide

cube : slide 125

cube : hide 250

Mezikusy bez funkce pro dosažení
optimální ergonomické pracovní výšky



MIWE cube : strech

cube : strech 125

cube : strech 250

Otevřený mezifoch se zásuvy pro plechy a
prostorem vlevo



MIWE cube : store

cube : store 250

cube : store 500

cube : store 750

Skříň s 5 nebo 8 zásuvy na plechy a
prostorem vlevo
nebo za příplatek nádrží na vodu



MIWE cube : dry

cube : dry 500

cube : dry 750

Profil kynárna (1,6 kW)
se 6 zásuvy na plechy
a programovatelným ovládáním



MIWE cube : proof

cube : proof 750

Podvozek s kolečky pro mobilitu a
vyrovnání výšky



MIWE cube : carrier

cube : carrier 160

cube : carrier 180

cube : carrier 210

cube : carrier 260