

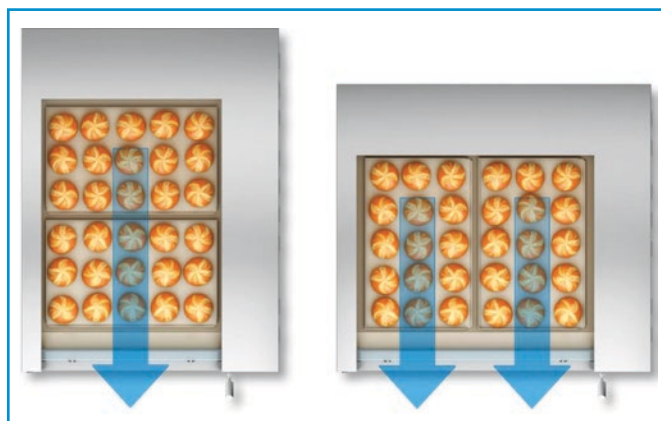
Dobra jakość pieczywa ma swoje wymagania.

Piec MIWE condo.

Nigdy nie jest tak dobrze, by nie mogło być lepiej. Tak od 43 lat MIWE, niemiecki producent pieców modułowych, udoskonala serię sprawdzonych i znanych z elastyczności modeli „condo”. Ostatnio wprowadzone rozwiązania – to może nie rewolucja, ale z pewnością istotna poprawa pracy w piekarni, cukierni czy małej gastronomii. Przy okazji warto sobie przypomnieć, co znaczy elastyczność według MIWE condo, czyli ile wariantów pieców można stworzyć.

Piece MIWE condo nie od dziś cieszą się dużą popularnością. Kamienne (hertowe) płyty i równomierne warunki pieczenia gwarantują wysoką jakość wypieków, natomiast różnorodność modułów daje elastyczność dopasowania się do potrzeb i miejsca. Nawet na niewielkiej powierzchni uzyskamy efekty wypiekowe podobne do tych z rzemieślniczego pieca wsadowego.

MIWE condo występuje w niemal wszystkich możliwych wymiarach. Od małego 1-półkowego pieca po duże 5-półkowe o powierzchni wypiekowej ponad 8 m². Standardowa wysokość półki to 17 cm, dostępna jest też opcja 22 cm, dodatkowo w module 2-półkowym z jednym sterowaniem – półka może mieć wysokość 13 cm. Każda z półek ma własne sterowanie. Odpowiednio do miejsca piec może być „płytki” – na blachy ustawione obok siebie lub „głęboki” na blachy ustawiane jedna za drugą. Ekonomiczną wersją pieca modu-



łowego jest moduł z dwoma półkami. 1 sterowanie i niskie komory (13 cm każda) to model wykorzystywany najczęściej do odpieku sklepowego.

Piec MIWE condo sprawdzi się zarówno do wypieku najdelikatniejszych produktów cukierniczych, jak i asortymentu ciężkich chlebów. Mocne oddziaływanie ciepła na produkty od dołu i góry daje pożądany efekt jaśniejszych boków bułek i stabilnego spodu chleba, a spod drożdżówek z nadzieniem nie jest mokry i tłusty. Okazuje się, że również mięsa pieczone, zapiekanki i suflety można piec w MIWE condo, stąd często można go spotkać w punktach gastronomicznych i hotelach.

Komfort, bezpieczeństwo pracy i higiena

Komfort, bezpieczeństwo i higiena – to w zasadzie trzy priorytety innowacyjnych rozwiązań w piecach, które od 43 lat cieszą się dobrą opinią w branży piekarsko-cukierniczej i gastronomicznej. Nie są to zmiany rewolucyjne, ale z pewnością da się odczuć różnicę w codziennej pracy.

Touch Control

Za cel postawiono sobie, by obsługa pieca była możliwie prosta i komfortowa. Na pierwszy rzut oka wyróżnia się nowe sterowanie – panel dotykowy TC (Touch Control), stosowany wcześniej w innych piecach MIWE. W modelach „condo” panel sterowania ma płaski szklany front, co nie tylko ładnie wygląda, ale ułatwia utrzymanie czystości.

Duży, 7-calowy wyświetlacz pozwala śledzić komunikaty nawet z większej odległości.

Moduł EASY lub PROFI

W sterowaniu uwzględniono dwa różne moduły: prosty, niewymagający fachowej wiedzy – EASY oraz moduł dla zaawansowanych – PROFI. Moduł EASY zaprojektowano pod kątem bezpiecznej obsługi podczas odpieku sklepowego, gdzie liczy się szybkie działanie. Sterowanie polega na włączeniu odpowiedniego programu do wypieku bez konieczności ustawiania poszczególnych parametrów, jak temperatura czy czas. Wszystko działa automatycznie, podczas gdy panel sterujący wyświetla informacje o temperaturze zadanej i rzeczywistej, odmierza również czas pieczenia, widoczny z dużych odległości. Z kolei moduł PROFI to rozwiązanie dla tych, którzy chcą mieć pełną kontrolę nad ustawieniami pracy pieca. W tym przypadku samodzielnie można zarządzać 100 programami, ingerując w ustawienia fabryczne.

Aby użytkownicy modułów PROFI i EASY nie kolidowali ze sobą, przez cały czas działa system zarządzania użytkownikami. Monitoruje on wszystkie moduły i jednocześnie kontroluje użytkowników, informując, jakie czynności są możliwe, a czego po prostu nie można wykonać w danym momencie.

Wejście USB Z przodu pieca znajduje się wej-



ście USB, dzięki któremu można podłączyć urządzenie zewnętrzne. Rozwiązanie to upraszcza procedurę programowania pieca – wystarczy wgrać gotowy program lub importować dane z pieca w celu skopiowania na inne stacje piekarskie.



Idealna czystość

Kolejna zmiana to nowe okno szklane. Po obluźowaniu 2 śrub nastawnych (bez użycia narzędzi) okno ustawia się w specjalną pozycję do mycia – wewnętrzna część szyby jest wtedy na zewnątrz.

W ten sposób łatwo ją można umyć bez ryzyka zabrudzenia płyty hartowej. Warto zwrócić uwagę na nową komorę garowni MIWE GS. Producent zadbał o to, by nie było w niej kantów i śrub, w których zbiera się brud, oraz fug czy silikonu podatnego na tworzenie się pleśni.

Wybierz swój piec MIWE condo

Dzięki modułowej budowie oraz różnym wymiarom (piec głębszy i płytszy, szerszy i węższy) MIWE condo dopasowuje się do każdej wydajności. Urządzenie można dobrać pod względem:

- wielkości: 60 × 40 cm, 60 × 80 cm, 80 × 60 cm, 120 × 80 cm, 120 × 120 cm
- liczby komór: maksymalnie 5 komór (piętrowa struktura budowy)
- wysokości komór: standardowa 17 cm,
- podwyższona 22 cm (chleby) i niska 13 cm (bułki, croissanty)
- designu: kolorystyka szara – stal nierdzewna, w kolorze czarnym oraz wersja stylizowana (rustykalna).

Opcja rozbudowy pieca jest otwarta. Ograniczeniem jest zbyt wysoki lub całkiem niski układ, który uniemożliwia wygodne wkładanie i wyjmowanie blach.

PPHU GETH



www.geth.pl



Wymiary: 60 × 80 cm (lub 80 × 60 cm),
moduł z podwójną komorą,
wys. komory 13 cm,
jedno sterowanie.
Model idealny do odpięku sklepowego.



Wymiary: 60 × 40 cm, 3 moduły,
2 komory: wys. 17 cm,
1 komora 22 cm (idealna dla chlebów,
produktów wyższych)
Design: stylistyka czarna
Pow. wypiekowa: 0,72 m²
Podstawa



Wymiar: 60 x 40 cm
Sterowanie szklane,
dotykowe MIWE TC
2 komory wys. 17 cm,
1 komora 22 cm
garownia



Wymiary: 120 × 60
sterowanie dotykowe MIWE TC,
2 moduły,
4 półki,
1 sterowanie
Wys. półki: 13 cm



Wersja stylizowana:
czarna kolorystyka
Wymiary: 60 × 80 cm
Maks. liczba modułów 2
Model idealny do odpięku sklepowego



Wymiary: 60 × 80 cm, opcja 80 × 60
4 moduły, 1 moduł z podwójną komorą
Garownia ze sterowaniem
Powierzchnia wypiekowa: 2,4 m²
Okap: stosowany jako opcja w modułach
z systemem zaparowania
System zaparowania (opcja):
zalecany w piekarnictwie
System zaparowania nie jest konieczny
w gastronomii i cukiernictwie