

# FBC

Forno de Convecção Elétrico.

**MIWE**



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

MODEL	FBC 3 x 4	FBC 2 x 6	FBC 6 e 10
Sistema de controlo	TC-U	TC-U	TC-U
Dimensões exteriores (L x P x A)	900 x 900 x 2102 cm	900 x 900 x 2102 cm	900 x 900 x 2102 cm
Peso	540 Kg	470 Kg	510 Kg
Carga ligada	8,5 kW	9,3 kW	6: 9,3 kW   10: 19,8 kW
Proteção por fusível	3 x 16 A	3 x 16 A	6: 3 x 16 A   10: 19,8 A
Dobradiça da porta	Direita ou esquerda	Direita ou esquerda	Direita ou esquerda

# FBC

## Forno de Convecção Elétrico.

**MIWE**

O MIWE FBC (FreshBakeCenter) é um forno de convecção elétrico desenvolvido para padarias e lojas que valorizam eficiência, qualidade e flexibilidade na cozedura de produtos frescos. Combina tecnologia avançada com operação intuitiva, sendo ideal para ambientes comerciais que exigem alto desempenho e facilidade de uso.

### Características Técnicas

- Modelos Disponíveis:
  - FBC 3x4: 3 tabuleiros de 60x40 cm.
  - FBC 2x6: 2 câmaras com 6 tabuleiros cada.
  - FBC 6 e 10: combinação de 6 e 10 tabuleiros.
- Dimensões Exteriores (L x P x A): 900 x 900 x 2102 mm.
- Peso Aproximado (sem tabuleiros): 470 a 540 kg, dependendo do modelo.
- Carga Elétrica:
  - 6 tabuleiros: 9,3 kW.
  - 10 tabuleiros: até 19,8 kW (com dispositivo de vapor).
- Sistema de Controlo: MIWE TC-U com interface intuitiva e programas personalizados.
- Alimentação Elétrica: 400/230V, 3/N/PE, 50 Hz.

### Funcionalidades e Vantagens

- Câmaras de Cozedura Modulares: Disponíveis em configurações de duas ou três câmaras, permitindo até 16 tabuleiros de 60x40 cm, adaptando-se às necessidades de produção.
- Sistema de Vapor: Opções de unidade de vapor de alto desempenho ou sistema de pulverização, garantindo crocância e brilho nos produtos assados.
- Limpeza Automática: Equipado com o sistema MIWE everclean, que facilita a manutenção e assegura higiene constante.
- Carro de Carga: Permite carregamento e descarregamento rápidos e seguros, otimizando o fluxo de trabalho.
- Segurança: Portas com bloqueio por PIN, aumentando a segurança operacional.
- Eficiência Energética: Projetado para consumo otimizado de energia, com opções de vidros duplos ou triplos para melhor isolamento térmico.

### Acessórios e Integrações

- Condensador de Vapor Modular MIWE SK-M: Melhora a eficiência e facilita a limpeza.
- Sensor de Temperatura Central: Ideal para aplicações gastronómicas que requerem precisão na cozedura.
- Integração com MIWE sbs: Software de gestão centralizada de equipamentos, permitindo monitorização e controlo remoto.
- Compatibilidade com Sistemas de Comunicação: Pode ser conectado a sistemas de ponto de venda ou comunicação interna da loja.

### Aplicações Recomendadas

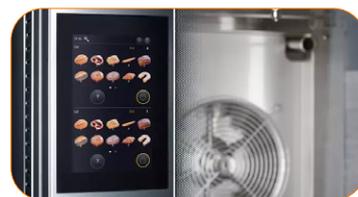
- O MIWE FBC é ideal para padarias, pastelarias, supermercados e estabelecimentos que necessitam de cozedura de alta qualidade com flexibilidade e eficiência. Sua capacidade modular e funcionalidades avançadas tornam-no adequado tanto para produções de grande volume quanto para ajustes rápidos em períodos de pico de trabalho.



Oferece excelentes resultados de cozedura



Simples de utilizar



Sistema de controlo



Sistema de limpeza simples



Fácil de conectar à rede



Automatização de qualidade