



MIWE thermo-static



Der Sanfte unter den Wagenöfen.

Erleben Sie exzellente Qualität und höchste Effizienz in Harmonie. Mit dem MIWE thermo-static für zwei oder drei Wagen schaffen Sie sanfteste Wärmeübertragung, ohne dass Durchsatz oder Flexibilität darunter leiden.

Optimale Kruste, besserer Ofentrieb und hervorragende Krumenstruktur sind neben geringerem Feuchteverlust und lang anhaltender Backfrische die Kennzeichen dieser ausgereiften Technik. Auch Ihre Energiekosten sinken: Zum einen gilt Thermoöl bislang

als effektivster Energieträger, zum anderen ist der MIWE thermo-static nochmals energetisch optimiert. Und weil der Brenner – wie bei einer Zentralheizung – bekanntlich überall untergebracht werden kann, sparen Sie obendrein wertvolle Produktionsfläche.

- ▶ Thermoölbeheizter Wagenofen zum Abbacken der gesamten Produktpalette von schwerem Roggenbrot bis zu Weizenkleingebäck; eingeschossen wird entweder freigeschoben, in Kästen oder auf Blechen.
- ▶ Sanfte Wärme und gleichmäßige Backergebnisse dank der ruhenden Backatmosphäre; thermoölypische Backcharakteristik mit geringen Ausbackverlusten und langer Frischhaltung.
- ▶ Gleichmäßiger Sattdampf in bislang unerreichter Qualität während der gesamten Beschwadungsdauer dank der zum Patent angemeldeten Schwadentechnologie MIWE atmo-jet.
- ▶ Neues, 2-stufiges Turbosystem mit Umluft – besonders geeignet für Kastenware; leicht ins Backprogramm zu integrieren für mehr Flexibilität in den Backabschnitten: Stufe 1 für sanftes Bräunen, Stufe 2 für Power-Umluft und zur forcierten Entschwadung.
- ▶ Backen Schuss auf Schuss, kürzere Erholzeiten und Energieersparnis mit dem integrierten Schwadenapparat.
- ▶ Serienmäßig enthalten: Atmosphärisches Backen für perfekte Gleichmäßigkeit unabhängig von externen Einflüssen (Zug, Witterung, Druckverhältnisse).
- ▶ Bei Produktwechsel mehr Flexibilität dank des optionalen, patentierten „cool-down“ Systems; trotz der hohen thermischen Stabilität von Thermoöl lassen sich Temperaturkurven fahren.
- ▶ Alles stets im Blick: Durch die in die Dunsthaube integrierte LED-Statusleuchte ist der aktuelle Backstatus selbst aus der Ferne klar erkennbar.
- ▶ Steuerung MIWE TC für schnelle und sichere Bedienung durch großes Touch-Screen-Farbdisplay; 250 Backprogramme mit jeweils bis zu 8 Backabschnitten, über frontseitige USB-Schnittstelle leicht zu verwalten.
- ▶ Backkammertür mit Hebemechanismus schont die Bodendichtung auch bei ebenerdigem Einfahren der Backwagen. Die optionale Softclose Automatiktür mit der dynamischen Bodendichtung für eine effektive Entschwadung muss nicht mehr manuell verriegelt, sondern nur noch angelehnt werden – schon schließt sie sich ganz von selbst.
- ▶ Standardmäßig enthalten: Einfahrhilfe MIWE slide (zur Reinigung demontierbar). Leichtes Handling und müheloses Ausschießen selbst bei Stromausfall, dank robuster und nahezu wartungsfreier Ein- und Ausfahrunterstützung (optional beim Modell für zwei Wagen).
- ▶ Kombibeschiebungswagen für die manuelle Beschiebung von freigeschobener Ware (Aufkrabbeln von Teiglingen möglich). Optional: automatisiertes Beschiebungssystem MIWE assist mit Steinplattengestell.
- ▶ Direktes Backen auf Stein durch das optionale Steinplattensystem.
- ▶ Die Heizkesselzentrale ermöglicht geräuscharme und flexible Versorgung sowie modulare Erweiterbarkeit. Die separate Positionierung der HKZ erhöht die Lebensdauer des Brenners und vereinfacht die Wartung.



Mit dem großen Touchscreen-Farbdisplay und einer schon auf Distanz berührungssensitiven Start-Stopp-Taste bietet die MIWE TC einfachste, intuitive Bedienung per Fingertipp.

Die Steuerung verfügt über zwei Betriebsmodi, die sich auf Knopfdruck umschalten lassen.

Im einfachen Easy-Modus wird das Programm anhand eines (beliebig hinterlegbaren) Produktbildes ausgewählt und mit einem einzigen Knopfdruck gestartet. Das Produktbild bleibt zusammen mit den groß angezeigten Soll-/Ist-Temperaturen und der Restbackzeit während des ganzen Backprozesses sichtbar.

Der Profi-Modus ist für den erfahrenen Bäcker gedacht, der alle Einstellungen im Detail überprüfen, Backprogramme verwalten und gegebenenfalls von Hand ändern will.

Bis zu 250 Backprogramme mit jeweils maximal 8 Backabschnitten lassen sich in der MIWE TC passwortgeschützt hinterlegen, bearbeiten und abrufen.

Der praktische, frontseitige USB-Port und die Ethernet-Schnittstelle stellen auf komfortable Weise die Verbindung zum Backofen her: ob Sie nun Backprogramme verwalten und einspielen, Betriebszustände abfragen und protokollieren oder eine Fernwartung durchführen (lassen) wollen.

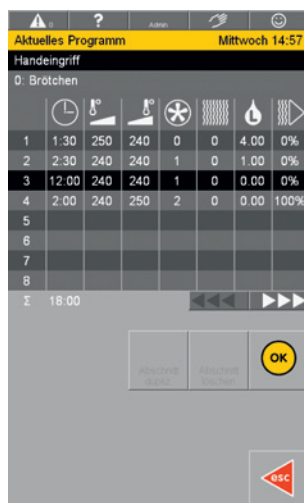
Grenzen überwindet die MIWE TC auch an anderer Stelle: Als vollgrafische Steuerung beherrscht sie diverse Fremdsprachen und mit ihnen auch fremde Zeichensysteme (z.B. Kyrillisch), so dass sie selbst dort, wo keine sprechenden Symbole einen erklärenden Text entbehren machen, für jeden Bediener eine verständliche Sprache spricht.

Ovládání



Der Profi-Modus (oben):

Effizient und übersichtlich stellt er Ihnen alle Backparameter grafisch und/oder alphanumerisch zur Verfügung. Die schwarzen Blöcke stehen für die einzelnen Backabschnitte mit der jeweiligen Sollwertvorgabe; der gelbe Graph zeigt in Echtzeit, wie der Ofen die Sollwerte in Ist-Temperaturen umsetzt. Schwaden sind zeitgenau blau dargestellt, während der Schwadengabe wird außerdem die Wassermenge auf Deziliter genau angegeben. Orange Balken hingegen visualisieren den Einsatz des zweistufigen Turbosystems.



Von links nach rechts:

Der Easy-Modus: Das Wichtigste plakativ im Überblick.

Einfachste Programmauswahl auf einen Knopfdruck: Komfort pur!

Erstellung und Verwaltung von Backprogrammen: Noch nie war das so leicht und übersichtlich wie mit der MIWE TC.

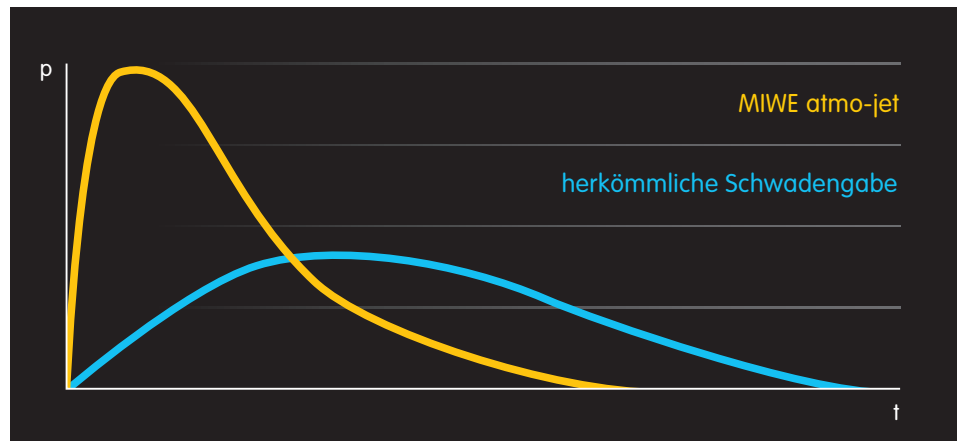
MIWE thermo-static	TS 8.0812	TS 9.0812	TS 10.0812
Počet vozíků	2	2	2
Výška etáží cm	80 / 120	80 / 120	80 / 120
Počet etáží	8	9	10
Velikost plechů	60 x 80	60 x 80	60 x 80
Počet plechů	16	18	20
Pečná plocha m ²	8	9	10
Max. výška produktů	16	14	12
Vzdálenost mezi topnými deskami cm	20	17	15
Rozměry (š x h x v)	120 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾

MIWE thermo-static	TS 8.1012	TS 9.1012	TS 10.1012
Počet vozíků	2	2	2
Výška etáží cm	100 / 120	100 / 120	100 / 120
Počet etáží	8	9	10
Velikost plechů	60 x 100	60 x 100	60 x 100
Počet plechů	16	18	20
Pečná plocha m ²	10	11	12
Max. výška produktů	16	14	12
Vzdálenost mezi topnými deskami cm	20	17	15
Rozměry (š x h x v)	140 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 200 x 256 ²⁾

1) + 24 cm pro ovládací sloupek 2) s nízkou digestoří 243 cm

MIWE atmo-jet

Entscheidend ist die Schwadenmenge in den ersten Sekunden; so kann ein Maximum an Schwaden kondensieren, bevor er überhitzt. Wie die Grafik zeigt, stellt MIWE atmo-jet den Schwaden mit rund 2,5-fachem Druck deutlich schneller zur Verfügung.



- ▶ Mit der optimierten Schwadentechnologie MIWE atmo-jet wird mit Druckluft ein feiner Nebel erzeugt. So wird die ganze Oberfläche des Dampferzeugers wesentlich besser benetzt und genutzt. Das bedeutet insbesondere reduzierten Wasserbedarf.
- ▶ Dank der schnellen Verdampfung steht der Schwaden unverzüglich und „druckvoll“ in der Backkammer zur Verfügung und bietet so Sattdampf für noch bessere Produktqualität.
- ▶ Druckluft zweifach genutzt: Der Schwaden kann bei offenem Zug schnell aus der Backkammer entfernt werden. Unabhängig von den aktuellen Wetter- und Außendruckverhältnissen.
- ▶ Nachrüstbar auch bei bestehenden Installationen.

MIWE thermo-static	TS 8.0819	TS 9.0819	TS 10.0819
Počet vozíků	3	3	3
Výška etáží cm	80 / 190	80 / 190	80 / 190
Počet etáží	8	9	10
Velikost plechů	60 x 80	60 x 80	60 x 80
Počet plechů	24	27	30
Pečná plocha m2	12	13,5	15
Max. výška produktů	16	14	12
Vzdálenost mezi topnými deskami cm	20	17	15
Rozměry (š x h x v)	120 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	120 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾

MIWE thermo-static	TS 8.1019	TS 9.1019	TS 10.1019
Počet vozíků	3	3	3
Výška etáží cm	100 / 190	100 / 190	100 / 190
Počet etáží	8	9	10
Velikost plechů	60 x 100	60 x 100	60 x 100
Počet plechů	24	27	30
Pečná plocha m2	15	16,5	18
Max. výška produktů	16	14	12
Vzdálenost mezi topnými deskami cm	20	17	15
Rozměry (š x h x v)	140 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾	140 ¹⁾ x 270 x 256 ²⁾

1) + 24 cm pro ovládací sloupek 2) s nízkou digestoří 243 cm

- ▶ Příslušenství: digestoř, pečný vozík, cool-down-systém (není možno dodat později, musí být zadáno s objednávkou), systém kamenných desek.
- ▶ Vytápění: Heizkesselzentrale(n) mit Öl/Gas/Pellets befeuert oder elektrisch beheizt mit Thermoöl als Wärmeträger.
- ▶ Wahlweise Gleitringdichtungspumpe oder Magnetkupplungspumpe.
- ▶ Mit externem Entschwadungsbeschleuniger, somit standardmäßig für den Anschluss der Wärmerückgewinnungsanlage MIWE eco : nova vorbereitet.