

# MIWE ideal e+



MIWE ideal e+



#### **Dauerbrenner.**

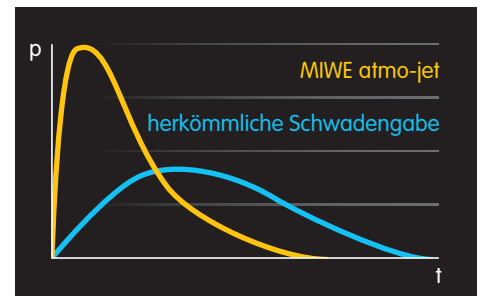
Überall wird von Flexibilität gesprochen: von der Bereitschaft, auf veränderte Bedingungen zu reagieren, sich neuen Entwicklungen zu stellen und dabei mobil zu bleiben. Diese Anforderungen machen auch vor

der Backstube nicht halt. Etwa wenn es darum geht, die Backfläche zu erweitern, den Backofen zu versetzen, künftig automatisch zu beschicken, die Energieform umzustellen oder einfach eine wirtschaftlichere Auslastung der Öfen zu erreichen.

Das alles ist längst tägliche Praxis: mit dem MIWE ideal, der eben nicht ganz ohne Grund diesen Namenszusatz trägt.

## Auf einen Blick

- ▶ Immer die erste Wahl bei den Etagenbacköfen: Der Heizgasumwälzer mit seiner ruhenden Backatmosphäre (Wärmeübertragung durch Strahlung) ist ideal zum Abbacken von schwerem Roggenbrot bis hin zum Weizenkleingebäck.
- ▶ MIWE atmo-jet: die zum Patent angemeldeten Schwadentechnologie für gleichmäßigen Satttdampf in bislang unerreichter Qualität während der gesamten Beschwadungsdauer. Mit 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 Satttdampf für noch bessere Produktqualität.
- ▶ MIWE variobake – die neue Freiheit des Backens. Eine ausführliche Beschreibung dieser innovativen Technologie finden Sie auf der rechten Klappseite außen.
- ▶ Energiesparend: Je nach Anforderung der laufenden Produktion können beim Zweikreiser die beiden Herdgruppen mit unterschiedlichen Temperaturen betrieben oder die obere bzw. untere Herdgruppe ganz abgeschaltet werden. Die starke Isolierung verhindert dabei den Wärmeübertrag zwischen den Herdgruppen.
- ▶ Im MIWE ideal wird auf Steinplatte gebacken. Daher darf Brot werbewirksam als „Steinofenbrot“ bezeichnet werden. Backt man im Ofen vorzugsweise Laugenbrezeln, lassen sich eigens dafür auch spezielle Stahlplatten einsetzen. Optional können die Herde komplett mit Steinplatten ausgelegt werden.
- ▶ Ständige Betriebsbereitschaft, ein satter Schwaden, der sich intensiv auf die Backware niederschlägt, eine kurze Aufheizphase, hohe Wärmespeicherkapazität und eine schnelle Erholzeit.
- ▶ Raumwunder: Die 3-seitige Anstellbarkeit ermöglicht es mehrere MIWE ideal nebeneinander und ohne Abstand im begrenzten Raum der Backstube aufzustellen.
- ▶ Flexibel und standfest: Durch die Montage auf einem stabilen Grundrahmen kann der komplette Ofen bei Bedarf in der Backstube versetzt werden.
- ▶ Rundum hygienisch: Die gesamte Verkleidung – Seitenwände, Rückwände, Vorderfront und Einschießtüren – ist in Edelstahl ausgeführt. Alternativ sind die Türen auch in hitzebeständigem Spezialglas bestellbar.
- ▶ Die Backkammern aus korrosionsgeschütztem Stahl halten den Dampf und somit die Backenergie dort wo sie hingehört.
- ▶ Rationell belegen und bequem beschicken: Bis zu 6 Herde übereinander. Optional bis zu 3 freitragende und stabile Auszugsherde sowie die vollautomatische Beschickungsanlage MIWE athlet machen es möglich.
- ▶ Eine ideale Ergänzung: überlassen Sie das anstrengende Beschicken und Entleeren der vollautomatischen Beschickungsanlage MIWE athlet.



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.

Der MIWE ideal e<sup>+</sup> gasbeheizt mit der Steuerung TC, glänzt durch seine Energiesparsamkeit verstärkt durch MIWE variobake und MIWE atmo-jet. Beste Backeigenschaften unterschiedlichste Produkte und Charakteristiken.





## Das Gütesiegel e<sup>+</sup>: Nur den Besten verliehen.

MIWE ideal e<sup>+</sup>

Energie effizient zu nutzen und einen Beitrag zur nachhaltigen Einsparung von Energie zu leisten, ist eine der Selbstverpflichtungen unseres Hauses. Sie gilt vor allem für Anlagen und Verfahren, die wir für unsere Kunden entwickeln.

MIWE Anlagen, die dieser Maxime in ganz besonderer Weise entsprechen – und nur ihnen – verleihen wir als Gütesiegel den Namenszusatz e<sup>+</sup>. Der MIWE ideal e<sup>+</sup> hat dieses Gütesiegel erhalten, jedoch für nur für den gasbeheizten Brenner in Kombination mit der Touch Control MIWE TC.

Ihre Vorteile des MIWE ideal e<sup>+</sup> sind:

- ▶ Energieausbeute um 15 % erhöht durch technologische Verbesserungen des bewährten Systems.
- ▶ Flexiblere Temperaturverläufe für verschiedene Backcharakteristika. Die neue feinere Brennersteuerung erzeugt sanftere Hitze und ermöglicht das Abbacken empfindlicher Produkte.
- ▶ Backergebnisse werden nochmals durch satten und entspannten Schwaden optimiert. Schuss auf Schuss!
- ▶ Längere Lebensdauer und geringere Betriebskosten durch intelligente Regelung des Brenners.
- ▶ Zuverlässig wie eh und je, bewährte Vorzüge bleiben dem MIWE ideal erhalten: platzsparend, robust, langlebig, flexibel und dazu auch noch von drei Seiten anstellbar.

e<sup>+</sup>

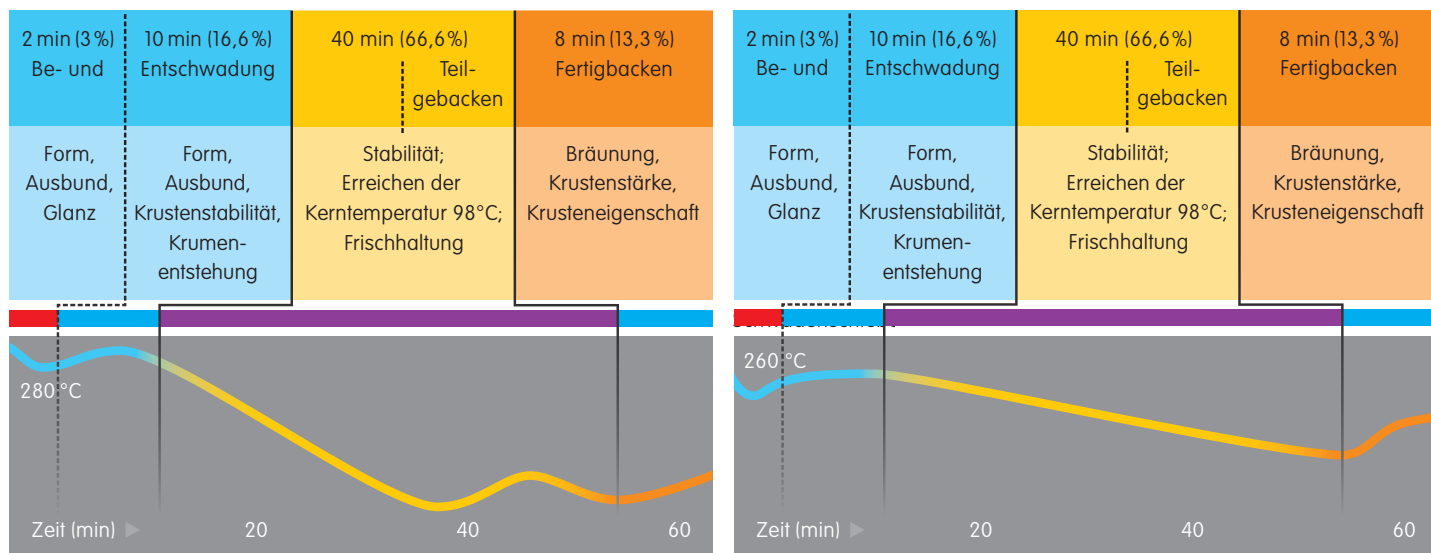
Energieausbeute	<b>+ 15 %</b>
Feuerungstechnischer Wirkungsgrad nach DIN 8766	<b>&gt; 90 %</b>
Leistungsaufnahme durchschn.	<b>- 10 kW</b>
Differenz Abgas- zu Backraumtemperatur nach DIN 8766	<b>- 20 %</b>

Die neue Freiheit des Backens – Der MIWE ideal e+ verfügt über die ausgereifte Technologie MIWE variobake (zum Patent angemeldet) – eine ganz neue Art der Temperaturführung im Etagenbackofen. Dazu werden zwei Komponenten eingesetzt: ein modulierender Brenner, der sehr viel genauer und feinfühlicher anzusteuern ist als ein herkömmlicher Stufenbrenner. Und die Touch Control Steuerung MIWE TC, die diesen Brenner mit intelligenter Logik und vorausschauend stets exakt in der Leistungsstufe einregelt, die für den Energiebedarf des Backgutes in der jeweiligen Phase des Backens notwendig ist.

- ▶ Mittels neuer Technologie MIWE variobake können im MIWE ideal e+ unterschiedliche Backcharakteristiken (Rauchgas, Thermoöl, etc.) gebacken werden.
- ▶ Weitaus feinere und flexiblere Temperaturführung in der Backkammer dank des modulierenden Brenners (mit Touch Control MIWE TC).
- ▶ Durch die feinfühligere Ansteuerung des modulierenden Brenners erlangen auch empfindliche Gebäcke beste Backergebnisse.
- ▶ Exaktes Nachbacken eines vorher festgelegten Temperaturverlaufs (z.B. Ringrohr, Thermoöl etc.).
- ▶ Die thermische Leistung (Energieverbrauch) ist dadurch bedarfsgerecht und gleitend, also vollkommen variabel einstellbar.
- ▶ Dank MIWE variobake wird durch intelligente Wärmeregulung nochmals Energie eingespart.
- ▶ Weitet das Einsatzspektrum des Backofens und erspart im Einzelfall womöglich die Investition in zusätzliche Ofensysteme.

Typischer Backverlauf von Brot in einem klassischen Etagenofen. Das konnte der MIWE ideal e+ seit jeher Grafik links). Jetzt kann er noch mehr. Backen von Brot wie in einem thermoölbeheizten Ofen. Ab jetzt geht das auch in einem Rauchgas-Backofen: dem MIWE ideal e+.

Schwadenschieber  
■ offen  
■ teilgeschlossen  
■ geschlossen



**► Touch Control MIWE TC\***

- Einfachste Bedienung durch großes Touch-Screen-Farbdisplay (Bildschirmdiagonale 7 Zoll bzw. 17,8 cm) und visuelle Benutzerführung mit Produkt-Piktogrammen.
- Für die Praxis: extra große Start-Stopp-Taste – auch mit Handschuh bedienbar.
- Reichlich Reserve für ein breites Sortiment: bis zu 250 Backprogramme mit bis zu 8 Backabschnitten.
- Perfektes Backen: Schwadenfunktion für alle Produkte mit steigenden/fallenden Temperaturen.
- Zugriff geregelt: Klare Benutzerrechte durch integrierte Benutzerverwaltung.
- Jederzeit möglich: manueller Eingriff mit Easy- oder Profi-Modus – oder vollständig manuelles Backen.
- Vernetzen leicht gemacht: in die Front integrierte USB-Schnittstelle (Übertragung von Backprogrammen), Ethernet-Schnittstelle. Bluetooth oder WLAN-Schnittstelle sind optional.

**► Festprogrammsteuerung MIWE FP10**

- 30 Backprogramme (mit jeweils fünf Backabschnitten). 10 Vorzugs-Backprogramme direkt per Knopfdruck anwählbar.

MIWE ideal e+	ID 5.0616-T	ID 5.0620-T	ID 5.1216-T	ID 6.1216-T	ID 5.1220-T
Anzahl Herde	5	5	5	6	5
Herdbreite/-tiefe cm	60/160	60/200	120/160	120/160	120/200
Backnutzfläche m <sup>2</sup>	5	6	10	12	12
Außenmaße cm (B x T x H) <sup>1)</sup>	100/285/266	100/325/266	160/285/266	160/285/266	160/325/266
Einschießhöhe <sup>2)</sup> cm unten	56,5	56,5	56,5	31,5	56,5
Einschießhöhe cm oben	156,5	156,5	156,5	156,5	156,5
Steuerung	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)
Beheizungsart	Gas*/Öl	Gas*/Öl	Gas*/Öl	Gas*/Öl	Gas*/Öl

MIWE ideal e+	ID 6.1220-T	ID 5.1816-T	ID 6.1816-T	ID 5.1820-T	ID 6.1820-T
Anzahl Herde	6	5	6	5	6
Herdbreite/-tiefe cm	120/200	180/160	180/160	180/200	180/200
Backnutzfläche m <sup>2</sup>	15	15	18	18	22
Außenmaße cm (B x T x H) <sup>1)</sup>	160/325/266	220/285/266	220/285/266	220/325/266	220/325/266
Einschießhöhe <sup>2)</sup> cm unten	31,5	56,5	31,5	56,5	31,5
Einschießhöhe cm oben	156,5	156,5	156,5	156,5	156,5
Steuerung	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)
Beheizungsart	Gas*/Öl	Gas*/Öl	Gas*/Öl	Gas*/Öl	Gas*/Öl

<sup>1)</sup> inkl. Bediensäule, ohne Dunstfang (70 cm tief); nach oben überstehende Teile + 5 cm; sämtliche Höhenmaße gelten für Standard-Herdhöhe 18 cm

<sup>2)</sup> bei zwei Auszugsherden - 5 cm, bei drei Auszugsherden - 10 cm, bei 2kreiser - 6,3 cm (nur T)

\* notwendig für besonders energiesparende Ausführung MIWE ideal e+