

# MIWE cube





**Backfrische à la carte**  
– individuell und effizient

Ihre Kunden sind anspruchsvoll, wünschen Vielfalt und Frische: leckere Snacks, rösche Laugenbrezeln, knusprige Pizza, einen Nudelauflauf und dazwischen noch

ein Blech Croissants. Nichts ist unmöglich mit dem FreshFoodSystem MIWE cube. Damit schaffen Sie mehr Vielfalt und meistern mehr Durchsatz – und das stets auf höchstem Qualitätsniveau. Gäste lieben es individuell. Mit dem FreshFoodSystem MIWE cube sind

Sie es. Für jedes Produkt das perfekte Backsystem, je nach Anforderung zu konfigurieren, beliebig zu erweitern und zu verändern – und jedes Modul funktioniert auch alleine. Sie investieren nur in das, was Sie auch wirklich benötigen.

Das FreshFoodSystem MIWE cube ist das modulare Backsystem auf einer einheitlichen Plattform. Dank der unterschiedlichen Backkammertypen und der praktischen Systemkomponenten wie Gär- und Trockenschrank, offenen Zwischenfächern, Schubfächern, Schwadensystem und Dunsthaube lässt es sich ganz nach Ihren Anforderungen kombinieren.

Und bleiben sie immer flexibel – dank des Grundgestells auf Rollen. Erleben Sie die Vielfalt mit dem Online-Variantenplaner: [www.miwe.de/cube\\_variandenplaner\\_de](http://www.miwe.de/cube_variandenplaner_de).

#### **MIWE cube : air**

- ▶ Elektrisch beheizter Konvektionsbackofen: kompakte Bauform für 3, 5 oder 10 Bleche à 60 x 40 cm; besonders geeignet für Baguettes, Brötchen, Plunder wie z. B. Croissants.
- ▶ Einfache Bedienung und gleichmäßiges Backergebnis auf Knopfdruck mit der Festprogrammsteuerung MIWE FP 9. Dank 9 direkt anwählbaren Programmen mit Piktogrammtasten ist eine Fehlbedienung nahezu ausgeschlossen. Zudem sind 100 Backprogrammplätze mit jeweils 5 Backabschnitten. Das spart Zeit.
- ▶ Erstklassige Backergebnisse: bester Glanz und optimaler Ausbund dank Schwadensystem mit Versprühtechnologie und Frostlingsfunktion.
- ▶ Einfache Reinigung dank gerundeter Backkammer, glatter Oberflächen und entnehmbarer Kondensatrinne (auch für MIWE cube : stone).
- ▶ Variabel beim Aufstellen: Optionaler Wassertank (kein fester Wasseranschluss nötig) Türanschlag rechts / links einfach wechselbar (auch für MIWE cube : stone).
- ▶ Sicher: Oberfläche der 3fach verglasten Tür bleibt kühl und offene Tür rastet bei 15°, 90° und 110° Öffnungswinkel ein (auch für MIWE cube : stone).

#### **MIWE cube : stone**

- ▶ Elektrisch beheizter Etagenbackofen mit Steinplatte. Mit ruhender Backatmosphäre geeignet für Brot (Steinofenbrot), Baguette, Brezeln, Aufläufe, alles rund um die Welt der Snacks.
- ▶ Erstklassige Backergebnisse: bester Glanz und optimaler Ausbund dank getrennter Ober- und Unterhitze und gutem Schwadensystem.

#### **MIWE cube : fire**

- ▶ Elektrisch beheizter (230V Lichtstrom) Hochtemperatur-Backofen bis zu 350 °C mit Steinplatte. Für das perfekte Backen von Pizzen und Flammkuchen (stapelbar bis zu 4 Einheiten).
- ▶ Flexibel dank getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze.
- ▶ Leicht gemacht: einfache Steuerung mit hochwertigen Analog-Reglern.
- ▶ Perfektes Finish: Schwadenschieber zur manuellen Entschwadung von Laugengebäck.
- ▶ Optimale Ausnutzung der Backkammer. Passend für 4 Pizzen à 26 cm Durchmesser.
- ▶ Beschicken und Entnehmen ohne Verbrennungsgefahr: Türanschlag oben, Scheibe klappt nach innen.

Durch die modulare Bauweise des MIWE FreshFoodSystems lässt sich Ihre Backstation ganz exakt Ihren Wünschen (und räumlichen Gegebenheiten) anpassen – genauso leicht, wie Sie durch Austausch, Um- oder Anbau auf alle Marktveränderungen von morgen reagieren können.



## Systemkomponenten

Schwadenkonsator (SC) und Dunsthaube  
(je 0,1 kW) sorgen für ein prima Klima



**MIWE** cube:hood

cube:hood 160

cube:hood SC 160

cube:stretch WT 125

Professionelles Backen  
cube:fire / 3,4 kW – sogar bis 350 °C  
cube:stone / 3,4 kW  
cube:air / 5,4 kW, 8 kW, 15,7 kW



**MIWE** cube:hot functions

cube:fire 250

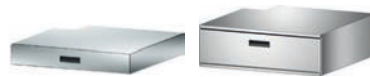
cube:stone 375

cube:air 500

cube:air 625

cube:air 1050

Leichtgängiges Schubfach für Messer & Co.;  
Höheres Klappfach für größere Utensilien



**MIWE** cube:slide & hide

cube:slide 125

cube:hide 250

Paßstücke ohne Funktion zur Erzielung  
ergonomisch optimaler Arbeitshöhen



**MIWE** cube:stretch

cube:stretch 125

cube:stretch 250

Raffiniertes offenes Zwischenfach mit 3 Blech-  
auflagen und zusätzlichem Stauraum links;  
in Höhe 500 / 750 mm als offener Unterschrank  
(Ausstattung siehe MIWE cube:dry)



**MIWE** cube:store

cube:store 250

cube:store 500

cube:store 750

Trockenschrank mit 5 / 8 Blech-  
auflagen und zusätzlichem Stauraum links  
für unbenutzte Bleche (hochkant – nur 750)  
oder optionalen Wassertank (500 und 750)



**MIWE** cube:dry

cube:dry 500

cube:dry 750

Profi-Gärschrank (1,6 kW) mit 6 Blech-  
auflagen und benutzerfreundlicher Festprogramm-  
Steuerung



**MIWE** cube:proof

cube:proof 750

Grundgestell mit feststellbaren Rollen  
für Mobilität und Höhenausgleich



**MIWE** cube:carrier

cube:carrier 160

cube:carrier 180

cube:carrier 210

cube:carrier 260

Rastermaß 125 mm, sofern nicht anders angegeben. Grundfläche B x T: 800 x 805 mm, rückseitig press anstellbar. Lichtes Rahmenmaß für Einbauten: 840 mm.

**MIWE** Michael Wenz GmbH · D-97450 Arnstein · Telefon +49-(0)9363 - 680 · Fax +49-(0)9363 - 68 8400 · [www.miwe.com/cube](http://www.miwe.com/cube)