

MIWE roll-in e⁺ - Testimonials



Bäckerei Ohl / Bruchköbl

- ▶ „Die gemessenen Werte sind für uns der Beweis, dass sich der neue roll-in e⁺ durch die Energieeinsparung rechnet. Wir werden unsere alten Öfen nach und nach durch den neuen e⁺ ersetzen.“
- ▶ „Wir haben gemessen, dass wir pro Schuss Brötchen rund 0,5 l weniger Heizöl benötigt haben. In der Summe entspricht dies einer Energieeinsparung von 22-25 %.“
- ▶ „Erstaunlich ist auch der Abgaswert. Wir verlieren wesentlich weniger Energie zum Schornstein raus.“
- ▶ „Die neue Tür ist einfach Wahnsinn. Sie lässt sich absolut leicht öffnen und vor allem auch schließen. Noch wichtiger: Sie ist absolut dampfdicht.“

- ▶ „Wir sind vom neuen roll-in e⁺ überzeugt. Wir wollen einen zweiten kaufen.“
- ▶ „Beim vergleichenden Backen können wir im neuen Stikkenofen eine gleichmäßigere Farbe, mehr Glanz und einen schöneren Ausbund feststellen.“
- ▶ „Wir backen im neuen roll-in e⁺ im Schnitt 10 °C niedriger als in den alten Öfen. Das spart natürlich Energie.“
- ▶ „Der Monteur des Weißhaupt-Brenners hat eine Abgastemperatur, wie bei diesem Ofen noch nicht gemessen. Sie ist wesentlich niedriger als bei unseren alten Öfen.“



Wümmle Bäckerei / Fischerhude



Seufert's Backhaus / Schweinfurt

- ▶ „In der Summe benötigt der neue roll-in e⁺ 25 % weniger Energie. Aus betriebswirtschaftlicher Sicht macht sich also die Ersatzbeschaffung eines Stikkenofens schneller bezahlt.“
- ▶ „Im neuen roll-in e⁺ wird das Volumen der Brötchen größer, sie werden saftiger. Wir können einen verbesserten Glanz und eine gleichmäßige Rösche auf allen Backblechen feststellen. Gleichzeitig brauchen wir weniger Schwadenmenge und haben niedrigere Backtemperaturen.“

- ▶ „Beim neuen roll-in hat uns die Technik vollkommen überzeugt.“
- ▶ „Der Ofen hat weniger kW-Leistung, liefert aber trotzdem eine höhere Leistung am Backgut.“
- ▶ „Im neuen roll-in e⁺ ist jegliche Art von gewünschtem Backergebnis steuerbar. Die Beschwadung kann genau dosiert werden.“
- ▶ „Wir backen inzwischen eine ganze Reihe von Produkten im Stikkenofen, auch solche, die vorher im Etagenofen gebacken wurden. Die Backatmosphäre kommt der im Etagenofen sehr nahe.“



Backhaus Jäger / Breitung