

## MIWE roll-in e<sup>+</sup> - Beoordelingen



Bakkerij Ohl / Bruchköbl, Duitsland

- ▶ „De gemeten waarden zijn voor ons het bewijs, dat de nieuwe roll-in e<sup>+</sup> door de energiebesparing loont. Wij zullen onze ovens stap voor stap door de nieuwe e<sup>+</sup> vervangen.“
- ▶ „We hebben gemeten dat we per lading broodjes ongeveer 0,5 l minder stookolie hebben gebruikt. Dat komt overeen met een totale besparing aan energie van 22 tot 25 %.“
- ▶ „Bijzonder is ook de waarde voor uitlaatgassen. Wij verliezen substantieel minder energie die door de schoorsteen verdwijnt.“
- ▶ „De nieuwe deur kan men werkelijk gemakkelijk openen en vooral ook sluiten. Nog belangrijker: hij is absoluut dampdicht.“

- ▶ „Wij zijn van de nieuwe roll-in e<sup>+</sup> overtuigd. We willen een tweede kopen.“
- ▶ „Bij vergelijkend bakresultaat kunnen we bij de nieuwe stikkenoven een meer gelijkmatige kleur, meer glans en een mooier voorkomen vaststellen.“
- ▶ „Wij bakken in de nieuwe roll-in e<sup>+</sup> gemiddeld 10 °C lager. Dat bespaart natuurlijk energie.“
- ▶ „De installatie van de Weißhaupt-brander heeft een uitlaatgas-temperatuur, zoals bij deze oven nog niet is gemeten. Die is beduidend lager dan anders.“



Bakkerij Wümme / Fischerhude, Duitsland



Seufert's Bakhuis / Schweinfurt, Duitsland

- ▶ „In zijn totaliteit heeft de nieuwe roll-in e<sup>+</sup> 25 % minder energie nodig. Vanuit economisch oogpunt is de aanschaf van een nieuwe stikkenoven rendabel.“
- ▶ „In de nieuwe roll-in e<sup>+</sup> wordt het volume van de broodjes groter, ze worden "malser". We kunnen een verbeterde glans en een gelijkmatige knapperigheid op alle bakplaten vaststellen. Tegelijkertijd hebben we minder stoom nodig en hebben lagere baktemperaturen.“

- ▶ „Bij de nieuwe roll-in heeft de techniek ons volkomen overtuigd.“
- ▶ „De oven heeft minder kW-vermogen, maar levert toch een hogere prestatie bij het bakgoed.“
- ▶ „In de nieuwe roll-in e<sup>+</sup> is elke wijze van gewenst bakresultaat stuurbaar. Het stomen kan precies gedoseerd worden.“
- ▶ „Wij bakken intussen een hele reeks producten in de stikkenoven, ook zulke die vroeger in de etage-oven werden gebakken. De bakatmosfeer lijkt sterk op die van de etage-oven.“



Bakhuis Jäger / Breitung, Duitsland