

MIWEFBC





Effacité maximale pour votre magasin

Notre invention « la cuisson en magasin » a contribué au développement de nombreux modèles commerciaux. A ce titre, nous sommes bien placés pour savoir ce qui rendra performant votre « cuisson en point chaud ». Notre concept le

MIWE FBC Fresh Bake Center, spécialement développé pour cette application, réunit toutes les caractéristiques nécessaires à votre développement : d'excellents résultats de cuisson alors que sa manipulation reste simplissime. Un procès reproductible d'un magasin à l'autre et une productivité

élevée, le tout cumulé à un ratio énergétique optimisé. Un brunissement parfait même pour les fournées partielles, et une utilisation simplifiée à l'extrême pour le manipulateur. Même en cas de rotation fréquente du personnel, votre concept de cuisson restera en pole position.

Technologie de pointe pour une cuisson haut de gamme

- ▶ Qualité de cuisson : homogénéité des fournées, brillance des produits, excellent croustillant, grigne parfaite.
- ▶ Quantité et qualité de buée très précises – au choix production selon un puissant appareil à buée ou par pulvérisation.
- ▶ Clapet d'air frais permettant une rapide évacuation de buée.
- ▶ Une circulation de l'air parfaitement contrôlée et des ventilateurs (à double sens de rotation et à quatre vitesses) apporteront l'homogénéité de cuisson.
- ▶ Brunissement parfait même sur les fournées partielles grâce à un système automatique d'adaptation intelligente aux quantités, MIWE flexbake®. Les déviations de procès sont compensées automatiquement et de manière souple.

Réduction des dépenses grâce à une consommation énergétique optimisée

- ▶ Mode Eco, ou comment « ne pas chauffer à vide » en conservant une « forte réactivité en cas de besoin de cuisson »: le four non utilisé s'éteint après la fin de cuisson ou après une durée définie, ou bien se positionne à une température prédéfinie de maintien.
- ▶ Exploitation optimisée de l'énergie grâce à la fonction de démarrage automatique : en programmant selon les jours de la semaine, les heures de début de cuisson et les produits à cuire, le four sera prêt à cuire au moment voulu sans intervention manuelle.
- ▶ Pertes de chaleur minimisées du fait de l'isolation optimisée et du triple vitrage en option.
- ▶ Mise en lumière des produits pendant la cuisson grâce aux LED à économie d'énergie.
- ▶ MIWE flexbake®, système automatique d'adaptation intelligente aux quantités : consommation d'énergie limitée au strict nécessaire.
- ▶ Hotte avec condenseur, dont l'efficacité améliorera le climat intérieur dans le magasin.

Chargement et déchargement en un rien de temps

- ▶ Chariot d'enfournement facile à utiliser pour charger et décharger rapidement et efficacement, en une seule étape : soit la colonne complète, soit l'un des deux fours.
- ▶ Mise en scène de la cuisson : les clients voient ce qui se passe dans le four ! N'est-ce pas la meilleure idée pour valoriser la fraîcheur des produits et stimuler les ventes ?
- ▶ L'insertion « côté long de la plaque, de face » facilite le chargement et le déchargement et réduit l'espace nécessaire devant le four.



Chargement efficace de la colonne. Jusqu'à 16 plaques en un temps record :

Les fours sont prêts à cuire. Après ouverture des portes, le chariot d'enfournement pré-chargé est positionné devant la colonne.



Le chargement des produits à cuire se fait en un unique mouvement par four.



Le chariot de cuisson est reculé et les portes sont fermées.

Utilisation simplissime et sécurisation de votre procès : platine de commande MIWE go!

- ▶ Interface MIWE go! moderne et déjà primée, qui sécurise l'utilisation du four, même si les manipulateurs changent fréquemment ou s'ils ne sont pas formés.
- ▶ Cuisson des produits selon des programmes dédiés, sans besoin d'intervention du personnel.
- ▶ Interface graphique claire et facile à comprendre pour le manipulateur.
- ▶ Utilisation intuitive du fait de la clarté des étapes à suivre et des fonctions d'aide et d'information (instructions de travail, ingrédients, informations sur les produits à cuire, etc.)
- ▶ MIWE TC-U : platine de commande centrale pour l'ensemble de la colonne, positionnée à une hauteur ergonomique.
- ▶ L'écran tactile 7" lumineux et facile à nettoyer est visible de loin et peut stimuler les ventes puisqu'il montre des photos de produits ou des publicités.
- ▶ Des signaux sonores et visuels, à configurer librement, informent selon les étapes de la production.

Nettoyage entièrement automatique : durable et économique à la fois

- ▶ MIWE cleaning control : système de nettoyage entièrement automatique, sans intervention du personnel, générant un gain de temps et d'argent.
- ▶ Nettoyage activable en dehors des heures de travail grâce à la fonction de démarrage automatique. La chaleur résiduelle du nettoyage sera alors utilisée lors de la première cuisson.
- ▶ Nettoyant MIWE cleaner respectueux de l'environnement, adapté aux usages alimentaires et sans pictogrammes de danger.
- ▶ Qualité de nettoyage élevée même avec un très faible besoin en eau puisque les étapes du nettoyage sont précises.

MIWE everclean, le tout-en-un qui vous simplifie la vie

- ▶ LE SAV MIWE se charge de remplir le réservoir de nettoyage grand volume intégré à la colonne dans le cadre de la maintenance annuelle.
- ▶ Il n'est donc plus nécessaire pour le personnel de commander et de stocker le nettoyant, ni de remplir manuellement le réservoir, ni d'éliminer les bouteilles vides. Il n'y a donc pas de déchets plastiques inutiles.



Commande MIWE TC-U avec MIWE go!

Four supérieur : les pictogrammes invitent le manipulateur à choisir le produit à cuire et donc le programme de cuisson prédéfini.

Four inférieur : l'animation présentant l'enfournement indique que le four peut être chargé en pains de seigle.



Commande MIWE TC-U avec MIWE go!

Four supérieur : nettoyage en cours, le temps de nettoyage restant est affiché.

Four inférieur : le démarrage automatique est activé ; le nettoyage en dehors des heures de travail commencera automatiquement mercredi prochain à 5h00.

Solution sur mesure pour votre concept de cuisson

- ▶ Disponible dans une multitude de variantes en parfait accord avec votre concept.
- ▶ Composée de deux ou trois fours avec un total de 16 plaques maximum, la colonne est adaptée à votre profil d'utilisation et de rendement ; elle a une flexibilité maximale et une consommation énergétique minimale.
- ▶ Livraison des fours avec des programmes de cuisson et des paramètres de four personnalisables avant le départ usine.
- ▶ Interface de commande configurable en fonction des exigences individuelles.
- ▶ Sécurité d'exploitation grâce à une maintenance régulière par le SAV MIWE.

Options

- ▶ Appareil à buée puissant/ buée par pulvérisation
- ▶ MIWE everclean/MIWE cleaning control, le nettoyage tout-en-un qui vous simplifie la vie
- ▶ Système de chargement (avec/sans habillage) / supports de plaque
- ▶ Condenseur de buée modulaire MIWE SK-M
- ▶ Triple/double vitrage
- ▶ Sonde de température à cœur pour les applications restauration
- ▶ Contact sec pour raccordement à des systèmes de gestion de caisse ou de communication en magasin
- ▶ Intégration au logiciel de gestion MIWE shop baking suite

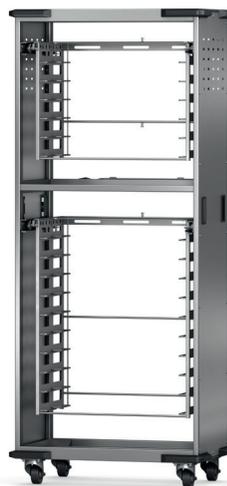


Flexibilité maximale et capacité suffisante pour les cuissons nécessaires le matin pour l'ouverture : cette colonne 3 fours reste idéale pour permettre en journée la cuisson en petites quantités et donc pour réagir aux imprévus.

Modularité du modèle de base pour une utilisation limitée.



Besoin en flexibilité de cuisson mais avec une capacité réduite lors de la cuisson du matin. Version 2 fours.



La colonne classique est ultraperformante et a une forte productivité. Peut cuire simultanément jusqu'à 16 plaques.



Différents modèles de chariot disponibles. Système fermé ou ouvert au choix, en fonction du concept d'implantation.

MIWE FBC	FBC 3x 4.0604	FBC 2x 6.0604	FBC 6.0604 et 10.0604
Nombre de supports de plaque 60 x 40 cm	3x4	2x6	6 et 10
Commande	TC-U	TC-U	TC-U
Dimensions extérieures en cm (L x P x H)	900x900x2102	900x900x2102	900x900x2102
Poids total (sans plaques) en kg	environ 540	environ 470	environ 510
Puissance connectée en kW	6,5 ¹⁾ / 8,5 ²⁾	9,3 ^{1), 2)}	6er: 9,3 ^{1), 2)} 10er: 15,8 ¹⁾ / 19,8 ²⁾
Fusible A ³⁾	3x16	3x16	6er: 3x16 / 10er: 3x32
Charnières	à droite ou à gauche	à droite ou à gauche	à droite ou à gauche
Hotte d'évacuation/condenseur de buée			
Dimensions extérieures en cm (L x P x H)	900x970,5x190	900x970,5x190	900x970,5x190
Puissance connectée en kW	0,2	0,2	0,2

1) Avec système par pulvérisation

2) Avec appareil à buée

3) Branchement spécifique en fonction de la chambre de cuisson