

MIWE FBC





Maximale Effizienz für Ihren Shop

Als Erfinder des Ladenbackens haben wir viele der heute gängigen Geschäftsmodelle erst möglich gemacht. Daher wissen wir aus erster Hand, welchen Anforderungen Backstationen im Bake Off gewachsen sein

müssen. Unser eigens für dieses Nutzungsszenario konzipierte FreshBakeCenter MIWE FBC vereint in einem erstklassigen Konzept all die Faktoren, auf die es in Ihrem Geschäftsumfeld ankommt: Exzellente Backergebnisse bei einfachster Bedienung.

Hohe Prozesssicherheit und Produktivität bei überragender Energieeffizienz. Perfekte Bräunung auch bei Teilbelegung und ein denkbar einfaches Handling. Damit Sie für das Backen – auch bei häufig wechselndem Personal – immer bestens aufgestellt sind.

Modernste Ofentechnik für erstklassige Backergebnisse

- ▶ Backwarenqualität, die überzeugt: gleichmäßiges Backergebnis, schöner Glanz, sehr gute Rösche, optimaler Ausbund.
- ▶ Exakt abgestimmte Schwadenmenge und -qualität – wahlweise mit leistungsstarkem Schwadenapparat oder Versprühertechnik.
- ▶ Frischluftklappe für eine zügige Entschwadung.
- ▶ Reversierende Umwälzventilatoren mit vier Lüfterstufen sorgen in Verbindung mit der fein abgestimmten Luftführung für vollkommene Gleichmäßigkeit.
- ▶ Perfekte Bräunung auch bei Teilbelegung dank der intelligenten Mengenautomatik MIWE flexbake®. Prozessschwankungen werden automatisch und flexibel ausgeglichen.

Ökonomisch vorteilhaft dank bester Energieeffizienz

- ▶ Ökonomischer Umgang mit kostenintensiven Ressourcen dank Eco-Modus: Die unbenutzte Backstation schaltet sich unmittelbar nach Backende oder nach einer individuell festgelegten Zeit ab oder regelt auf eine frei definierbare Haltetemperatur.
- ▶ Optimale Energienutzung durch Autostart-Funktion: Werden Backstart und -programm für die gesamte Woche im Voraus definiert, ist die Backstation ohne manuelle Eingriffe zum gewünschten Zeitpunkt backbereit.
- ▶ Geringer Wärmeverlust durch gute Isolierung und optionale Dreifach-Verglasung.
- ▶ Stromsparende LED-Beleuchtung für eine gute Ausleuchtung der Backkammer.
- ▶ Intelligente Mengenautomatik MIWE flexbake®: Verbraucht nur so viel Energie wie nötig.
- ▶ Neuer, modularer Schwadenkondensator mit verbessertem Wirkungsgrad für ein optimales Raumklima.

Im Handumdrehen be- und entladen

- ▶ Einfach zu bedienender Beschickungswagen für eine zügige, rationelle Be- und Entladung des kompletten Backofens oder einzelner Backkammern in einem Schritt.
- ▶ Frische gekonnt in Szene gesetzt: Während des Backvorgangs bleibt der Blick auf die Backkammer frei für eine gelungene Warenpräsentation, die Kaufanreize setzt.
- ▶ Der Quereinschub erleichtert das Be- und Entladen und reduziert den Platzbedarf vor dem Ofen.



Effiziente Beschickung der Backstation mit bis zu 16 Blechen in kürzester Zeit:

Die Backstation ist backbereit, der bestückte Beschickungswagen wird vor die Backstation gefahren und die Tür geöffnet.

Die Backware wird mit jeweils einem Handgriff in die Backkammer geschoben.

Der Backwagen wird weggefahren und die Tür geschlossen.

Einfachste Bedienung für maximale Prozesssicherheit: Steuerung mit MIWE go!

- ▶ Das zeitgemäße, preisgekrönte Bedienkonzept MIWE go! bietet höchste Bediensicherheit auch bei häufig wechselndem oder ungeschultem Personal.
- ▶ Backen mit hinterlegten Backprogrammen ohne zusätzliche Eingriffe durch das Personal.
- ▶ Übersichtliche und leicht verständliche grafische Benutzeroberfläche.
- ▶ Intuitive Benutzung dank klarer Handlungsanweisungen und umfangreicher Hilfe- und Infofunktionen (Arbeitsanweisungen, Inhaltsstoffe, Produktinformationen, etc.).
- ▶ MIWE TC-U: Ein zentrales, auf ergonomischer Höhe positioniertes Bedienteil für den gesamten Backofen.
- ▶ Das brillante, leicht zu reinigende 7" Touch-Display mit hoher Fernwirkung setzt Kaufanreize durch individuelle Produktbilder und Werbescreens.
- ▶ Individuell konfigurierbare akustische und optische Signale unterstützen bei den Arbeitsabläufen.

Nachhaltig und wirtschaftlich zugleich: Vollautomatische Reinigung

- ▶ Zeit- und kostensparendes vollautomatisches Reinigungssystem MIWE cleaning control ohne Eingriffe des Personals.
- ▶ Reinigung mittels Autostart-Funktion auch außerhalb der Geschäftszeiten möglich. Restwärme ist beim ersten Backvorgang nutzbar.
- ▶ Ökologisch unbedenklicher, lebensmittelechter und kennzeichnungsfreier Reiniger MIWE cleaner.
- ▶ Perfektes Reinigungsergebnis bei sehr geringem Wasserverbrauch durch fein aufeinander abgestimmte Reinigungsschritte.

Das Rundum-Sorglos-Paket MIWE everclean

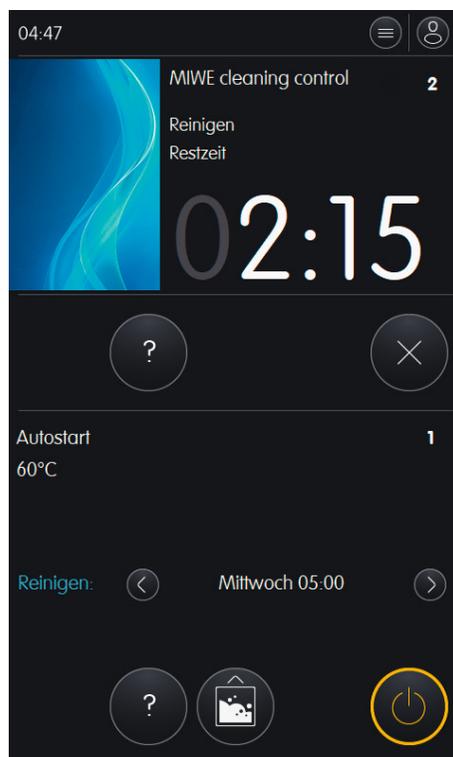
- ▶ Der vollständig in die Backstation integrierte großvolumige Reinigungstank wird zuverlässig im Rahmen der jährlichen Wartung durch den MIWE Service befüllt.
- ▶ Die Bestellung und Lagerung des Reinigers entfallen ebenso wie das manuelle Auffüllen des Reinigertanks und die Entsorgung der leeren Flaschen durch das Personal. Zudem fällt kein unnötiger Plastikmüll an.



Steuerung MIWE TC-U mit MIWE go!

Obere Backkammer: Bereit für die Schnellauswahl vordefinierter Backprogramme mittels Piktogrammen.

Untere Backkammer: Die Beschickungsanimation signalisiert die Backbereitschaft für Weizenmischbrot.



Steuerung MIWE TC-U mit MIWE go!

Obere Backkammer: Reinigungsvorgang aktiv, Restreinigungszeit wird angezeigt.

Untere Backkammer: Autostart ist aktiviert; Die Reinigung außerhalb der Geschäftszeiten beginnt am Mittwoch um 05:00 Uhr automatisch.

Maßgeschneidert für Ihr Konzept

- ▶ Erhältlich in einer Vielzahl von Ausführungen, die passgenau auf Ihr Konzept zugeschnitten sind.
- ▶ Mit zwei oder drei Backkammern für insgesamt bis zu 16 Bleche verfügbar, abgestimmt auf Ihr Nutzungs- und Auslastungsprofil für maximale Flexibilität bei geringstem Energieeinsatz.
- ▶ Auslieferung der Backstationen mit kundenindividuell gestalteten Backprogrammen und Backofen-Settings ab Werk.
- ▶ Steuerungsoberfläche an individuelle Anforderungen anpassbar.
- ▶ Betriebssicherheit dank regelmäßiger Wartung durch den MIWE Service.

Optionen

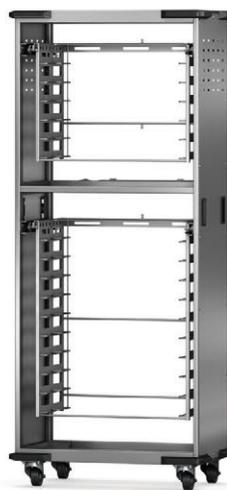
- ▶ Leistungsstarker Schwadenapparat/Versprühertechnik
- ▶ Rundum-Sorglos-Reinigung MIWE everclean/MIWE cleaning control
- ▶ Beschickungssystem (verkleidet/unverkleidet)/Blechauflagen
- ▶ Modularer Schwadenkondensator MIWE SK-M
- ▶ Dreifach-Verglasung/Zweifach-Verglasung
- ▶ Kerntemperaturfühler für Gastro-Anwendungen
- ▶ Potentialfreier Kontakt für die Anbindung an Kassensysteme oder In-Store-Kommunikationssysteme
- ▶ Einbindung in die Managementsoftware MIWE shop baking suite



Bietet maximale Flexibilität und hat dennoch genug Kapazität für die morgendliche Backroutine: Ausführung als 3-Kreiser. Ideal zum Nachbacken kleinerer Mengen bei unerwarteten Bedarfsspitzen.



Flexibles Arbeiten bei geringerem Grundbedarf bei der Erstbestückung. Ausführung als 2-Kreiser.

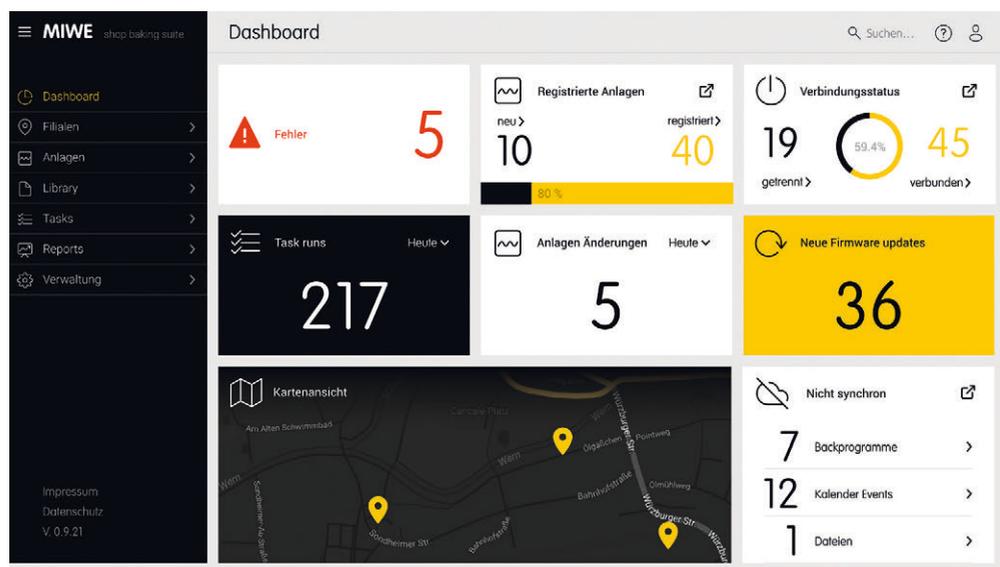


Wagen in verschiedenen Ausführungen verfügbar. Geschlossenes oder offenes System wählbar, je nach Aufstellungsort.



Der Klassiker arbeitet hocheffizient bei großer Produktivität. Backt bis zu 16 Bleche gleichzeitig.

- ▶ Die Managementsoftware MIWE shop baking suite (MIWE sbs) liefert sämtliche Daten der vernetzten Ladenbacköfen für die zentrale Verwaltung, Überwachung und Synchronisation der Anlagen.
- ▶ Umfangreiche Management- und Kalenderfunktionen erlauben eine perfekte Betreuung der Shops auch aus der Ferne.
- ▶ Standardisierung und maximale Prozesssicherheit an allen Standorten dank der zentralen Verwaltung und Verteilung der Backprogramme und Backofen-Settings.
- ▶ Umfangreiche Reports und Kennzahlen für die Optimierung und Überwachung der Backprozesse und einen effizienteren Betrieb.
- ▶ Nur ein Netzwerkanschluss pro Backstation notwendig.
- ▶ Immer auf dem aktuellsten Stand dank regelmäßiger Updates der Steuerung MIWE go!



MIWE FBC	FBC 3x 4.0604	FBC 2x 6.0604	FBC 6.0604 und 10.0604
Anzahl Blechauflagen 60x40 cm	3x4	2x6	6 und 10
Steuerung	TC-U	TC-U	TC-U
Außenmaße cm (BxTxH)	900x900x2102	900x900x2102	900x900x2102
Gesamtgewicht (ohne Bleche) kg	ca. 540	ca. 470	ca. 510
Anschlussleistung kW	6,5 ¹⁾ / 8,5 ²⁾	9,3 ^{1), 2)}	6er: 9,3 ^{1), 2)} 10er: 15,8 ¹⁾ / 19,8 ²⁾
Absicherung A ³⁾	3x16	3x16	6er: 3x16 / 10er: 3x32
Türanschlag	rechts o. links	rechts o. links	rechts o. links
Dunsthäube/Schwadenkondensator			
Außenmaße cm (BxTxH)	900x970,5x190	900x970,5x190	900x970,5x190
Anschlussleistung kW	0,2	0,2	0,2

1) Mit Versprühertechnik
 2) Mit Schwadenapparat
 3) Eigene Zuleitung je Backkammer