

MIWE ideal B





Versteht was vom Handwerk.

Seit vielen Jahrzehnten gilt er als „der“ klassische Backofen, der Bäckern weltweit das Leben leichter macht: Der MIWE ideal. Ein Backofen, der ganz speziell die Anforderungen handwerklich orientierter Bäcker

berücksichtigt. Der Sie in jeder Hinsicht flexibel auf veränderte Rahmenbedingungen reagieren lässt. Der dank seines stabilen Grundrahmens nicht nur komplett umsetzbar ist, sondern auch mit geringen Raumhöhen zurechtkommt.

Der sogar in seiner Beheizungsart jederzeit umgerüstet werden kann. Der aber letztendlich vor allem eines ist: Höchst wirtschaftlich, durchdacht, langlebig und immer zuverlässig. Sie können sich sicher darauf verlassen: Seinen Namen trägt er zu Recht.

- ▶ Immer die erste Wahl bei den Etagenbacköfen: Der Heizgasumwälzer mit seiner ruhenden Backatmosphäre ist ideal zum Abbacken der gesamten Produktpalette: vom schweren Roggenbrot bis hin zum Weizenkleingebäck.
- ▶ Energiesparend: Je nach Anforderung der laufenden Produktion können dank des Zweikreislersystems die beiden Herdgruppen mit unterschiedlichen Temperaturen betrieben oder die obere bzw. untere Herdgruppe ganz abgeschaltet werden.
- ▶ Im MIWE ideal wird auf Steinplatte gebacken. Daher darf Brot werbewirksam als „Steinofenbrot“ bezeichnet werden.
- ▶ Überzeugt auf ganzer Linie durch ständige Betriebsbereitschaft, einen satten Schwaden, der sich intensiv auf die Backware niederschlägt, eine kurze Aufheizphase, hohe Wärmespeicherkapazität und eine schnelle Erholzeit.
- ▶ Raumwunder: Die 3-seitige Anstellbarkeit ermöglicht es mehrere MIWE ideal nebeneinander und ohne Abstand im begrenzten Raum der Backstube aufzustellen. Gepaart mit einer geringen Standfläche spart dies reichlich Platz und Geld.
- ▶ Flexibel und standfest: Durch die Montage auf einem stabilen Grundrahmen kann der komplette Ofen bei Bedarf in der Backstube versetzt werden.
- ▶ Rundum hygienisch: Die gesamte Verkleidung – Seitenwände, Rückwände, Vorderfront und Einschiebtüren – ist in Edelstahl ausgeführt.
- ▶ Die Backkammern aus korrosionsgeschütztem Stahl halten den Dampf und somit die Backenergie dort, wo sie hingehört. Zusätzlich vermindert eine starke Isolierung zwischen den beiden Herdgruppen das Durchschlagen der Wärme. Perfekt für einen geringen Energieverbrauch.
- ▶ Wirtschaftlich: Den MIWE ideal zeichnet ein hervorragender wärmetechnischer Wirkungsgrad von ca. 90 % aus. Dabei unterschreitet er die Grenzwerte (DIN 8722) für Abgasverluste deutlich.
- ▶ Befeuern lässt sich der MIWE ideal B mit Öl oder Gas (Feuerung unten). Eine Umrüstung ist jederzeit möglich.
- ▶ Zusätzliche Ablagemöglichkeit erhalten Sie durch einen Vorbautisch mit stabiler Edelstahlplatte.
- ▶ Die ideale Ergänzung: Überlassen Sie das anstrengende Beschicken und Entleeren den kräftesparenden Beschickungslösungen von MIWE.



Der MIWE ideal eignet sich hervorragend für das handwerkliche Backen:
Der Vorbautisch unterstützt Sie bei der täglichen Arbeit

Steuerung**Touch Control MIWE TC**

- ▶ Einfachste Bedienung dank der modernen Touch Control Steuerung MIWE TC mit großem Farbdisplay und intuitiver Benutzerführung.
- ▶ Reichlich Reserve für ein breites Sortiment: bis zu 250 Backprogramme mit bis zu 8 Backabschnitten.
- ▶ Jederzeit möglich: manueller Eingriff in den Backvorgang.
- ▶ Perfektes Backen: Schwadenfunktion für alle Produkte mit steigenden/fallenden Temperaturen.
- ▶ Zugriff geregelt: Klare Benutzerrechte durch integrierte Benutzerverwaltung.
- ▶ Vernetzen leicht gemacht: in die Front integrierte USB-Schnittstelle zur Übertragung von Backprogrammen sowie Ethernet-Schnittstelle.

MIWE ideal B

	ID 4.1216-B	ID 5.1216-B	ID 4.1220-B	ID 5.1220-B
Anzahl Herde	4	5	4	5
Herdbreite/-tiefe cm	120/160	120/160	120/200	120/200
Backnutzfläche m ²	8	10	10	12
Außenmaße cm (B x T x H) ¹⁾	160/307/233	160/307/243	160/347/233	160/347/243
Einschießhöhe unten cm	82	68	82	68
Einschießhöhe oben cm	169	178	169	178

¹⁾ Inkl. Vorbautisch; nach oben überstehende Teile + 5 cm; sämtliche Höhenmaße gelten für Standard-Herdhöhe 17 cm