

Anzahl Herde	3	4	5	6
Gesamthöhe cm ^{1) 2) 5)}	206	236	266	266

MIWE ideal M (Einzelmodul)	ID 3.1824-M	ID 4.1824-M	ID 5.1824-M	ID 6.1824-M
Herdbreite/-tiefe cm ³⁾	180/240	180/240	180/240	180/240
Backnutzfläche m ²	13	17,3	21,6	26
Stellfläche cm (B x T) ⁴⁾	255 x 359	255 x 359	255 x 359	255 x 359
Stellfläche Anbackofen cm (B x T) ⁴⁾	275 x 369	275 x 369	275 x 369	275 x 369

MIWE ideal M (Einzelmodul)	ID 3.2024-M	ID 4.2024-M	ID 5.2024-M	ID 6.2024-M
Herdbreite/-tiefe cm ³⁾	200/240	200/240	200/240	200/240
Backnutzfläche m ²	14,4	19,2	24	28,8
Stellfläche cm (B x T) ⁴⁾	283 x 359	283 x 359	283 x 359	283 x 359
Stellfläche Anbackofen cm (B x T) ⁴⁾	303 x 369	303 x 369	303 x 369	303 x 369

1) Angabe der Gesamthöhe bezieht sich auf Herdhöhe 20 cm und ohne MIWE athlet Anbindung

2) Höhen in gestapelter- oder in Sonderausführung können individuell erfragt werden

3) Mögliche Herdhöhen bei allen Typen 20 und 22 cm

4) Benötigte Stellfläche auf dem Boden ohne überstehende Armaturen, Brenner, Umwälzer, Dunsthaube

5) Die Gesamthöhe des Anbackofens wird individuell der Modulkombination angepasst

Ofenbatterie
mit je zwei ID 3.2024-M
und Anbindung
an das Beschickungs-
system MIWE athlet





MIWE ideal M

Flexibel und zukunftssicher

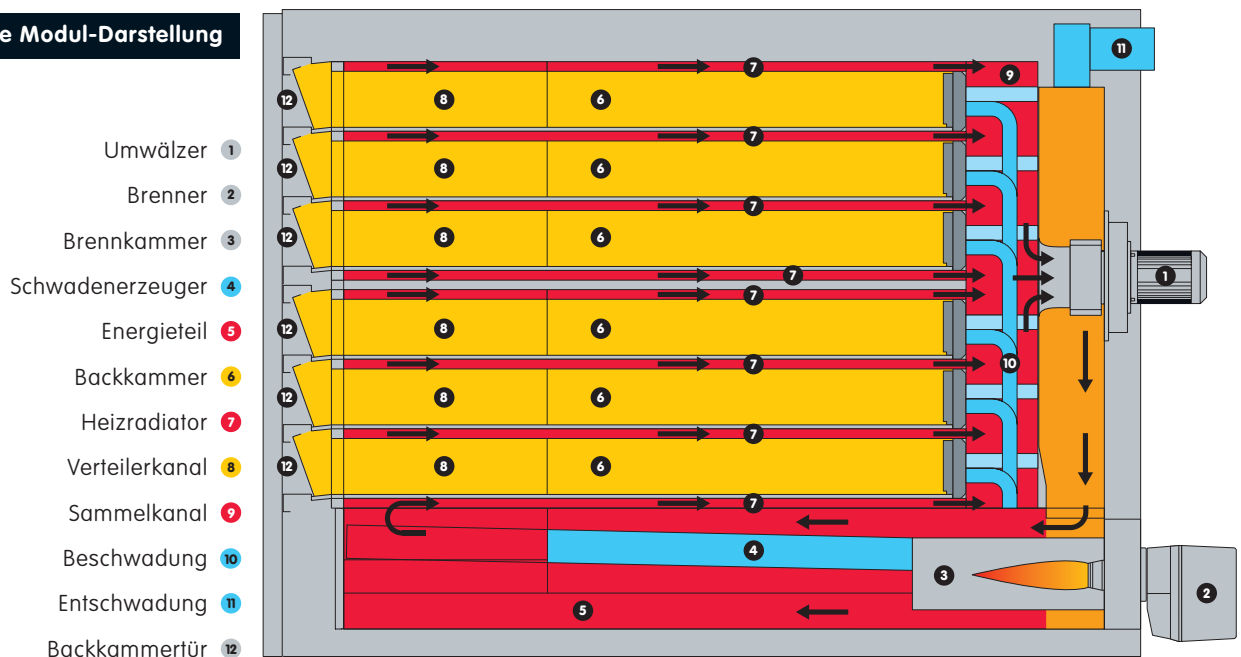
Der MIWE ideal M ist eine modulare Fortentwicklung des seit Jahrzehnten für seine gleichmäßigen Backergebnisse und seine Robustheit weltweit geschätzten Etagenbackofens MIWE ideal.

Der MIWE ideal M wird in einzelnen, selbstständigen Modulen ausgeliefert, die Sie – je nach Budget, Bedarf und räumlichen Gegebenheiten – horizontal und/oder vertikal miteinander kombinieren können. Daher ist der MIWE ideal M überall dort der Backofen der Wahl, wo bei der Investition in ein Backofensystem die künftige Erweiterbarkeit von Anfang an offen gehalten werden soll und gleichzeitig einer breiten Produktvielfalt bei hochgradig automatisierter und flexibler Produktion höchste Priorität eingeräumt wird.

Jedes Modul verfügt über seinen eigenen Brenner und Umwälzer. Als vollkommen autarke Einheiten sind die einzelnen Module dauerhaft flexibel zu größeren Ofenverbänden kombinierbar. Die vollautomatische Beschickungsanlage MIWE athlet deckt dabei alle denkbaren Kombinationsmöglichkeiten und Bauhöhen des MIWE ideal M ab und kann – ebenfalls in verschiedenen Ausbaustufen – der jeweiligen Ofenkonfiguration angepasst werden.

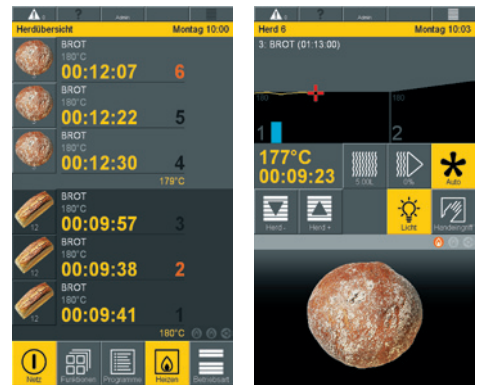
Hier werden dann alle Module inklusive der Beschickungsanlage über eine zentrale Systemsteuerung geführt, die wie ein Leitstand den aktuellen Status der gesamten Anlage (inkl. Peripheriegeräten) anzeigt. So ist der Verantwortliche in der Backstube jederzeit über alle Backöfen und Herde, den Belegungsstatus, das aktuelle Backprodukt, Temperaturen, Restbackzeiten und die vorgesehenen Belade- bzw. Entladereihenfolgen informiert. Die Systemsteuerung lässt sich jederzeit zum umfassenden CAB-System mit seinen erweiterten Möglichkeiten der Ferndiagnose und -wartung oder für verschiedenste statistische Auswertungen aufrüsten.

Schematische Modul-Darstellung



- ▶ Etagenbackofen in Modulbauweise zum Backen der gesamten Produktpalette von schwerem Roggenbrot bis zu Weizenkleingebäck; öl- oder gasbeheizt.
- ▶ Heizgasumwälzer mit ruhender Backatmosphäre für perfekt gleichmäßige Qualität; großzügig dimensionierte Schwadenapparate sorgen für kurze Erholzeiten und ermöglichen Backen „Schuss auf Schuss“. Auch das Backen mit steigenden/fallenden Temperaturen ist problemlos möglich.
- ▶ Ideal für den Chargenbetrieb und die automatisierte Produktion auch bei einem breiten Produktsortiment.
- ▶ Sparsam in jeder Hinsicht: Geringer Energieverbrauch, verminderte Wärmeabstrahlung dank hochwertiger Isolierung, Unterschreitung der in DIN 8766 festgelegten Abgasverluste sowie lange Standzeiten sprechen für sich.
- ▶ Dank des separaten Abgangs von Rauchgas und Schwaden problemlose Anbindung der Wärmerückgewinnungsanlage MIWE eco:nova.
- ▶ Für ein Höchstmaß an Flexibilität: völlig autark arbeitende Module mit eigenem Brenner und Umwälzer und bis zu 6 individuell ansteuerbarer Herde.
- ▶ Exzellenter Raumnutzungskoeffizient und Möglichkeit für spätere Ausbaubarkeit dank der modularen Stapelbarkeit auf bis zu 12 Herde und einer Backnutzfläche bis zu 58 m².
- ▶ Optional auch als Anbackofen mit erhöhter Brennerleistung und stärkerer Isolierung für besonders energiesparendes Schuss-auf-Schuss-Backen und noch mehr Volumen und Stabilität.
- ▶ Wartungsfreundlich: Die Zugänglichkeit aller wichtigen Aggregate von hinten ermöglicht die Wartung eines Ofens, während auf allen weiteren Modulen ohne Ausfallzeiten weiter produziert werden kann.
- ▶ Hygiene pur: Hochwertige und robuste Edelstahl-Oberflächen machen die Reinigung leicht.

Auf einen Blick



Die MIWE TC stellt Ihnen jede nur denkbare Information maßgeschneidert zur Verfügung und überzeugt mit einfachster, intuitiver Benutzerführung. Links: 6 Herde (Zweikreiser) im Überblick. Rechts: Ablaufendes einzelnes Backprogramm.

- ▶ Umsatzbringer Steinofenbrot: Das Backen auf Steinplatten garantiert die einzigartige, handwerklich anmutende Qualität Ihrer Produkte. Auf Wunsch kann auch die Decke der Backkammer mit Stein ausgekleidet werden.
- ▶ Von einem Platz alles steuern: Die optionale Systemsteuerung MIWE athlet verbindet bis zu 8 Module mit der gesamten Beschickungstechnik sowie weiterer Peripherie.
- ▶ Touch Control MIWE TC zur Steuerung einzelner Herde oder Module: 250 Backprogramme mit jeweils bis zu 8 Backabschnitten, Nachtstartautomatik, exakt dosierbaren Schwadengaben sowie diversen Schnittstellen nebst Fremdsprachentauglichkeit lassen keine Wünsche offen.

Von einem Platz alles steuern: Die optionale Systemsteuerung des MIWE athlet verbindet bis zu 8 Backofen-Module mit der gesamten Beschickungstechnik und weiterer Peripherie.

