MIWE roll-in e+

MIWE connectivity incl.

Für Bäcker mit höchstem Qualitätsanspruch.

Seit mehr als 50 Jahren gilt der MIWE roll-in als Trendsetter und als Herzstück der rollenden Produktion in der Backstube. Bäcker schätzen an ihm die souveräne Backleistung, die überzeugende Gleichmäßigkeit, die große Variabilität und nicht zuletzt den niedrigen Energieverbrauch. Gute Gründe, den MIWE roll-in stets weiterzuentwickeln. MIWE variobake bringt mit den Stufen sanft, mittel oder aggressiv neue Backcharakteristika in das Warensortiment. Der neue Intenso-Schwaden sorgt für satteren Dampf bis in die Blechmitte und die Booster-Funktion senkt den Temperaturabfall durch das Öffnen der Stikkenofentüre beim Schuss-auf-Schuss backen. Doch damit nicht genug. Auch in den Bereichen Connectivity und Energiesparen gibt es einige Gründe, den MIWE roll-in genauer zu betrachten.

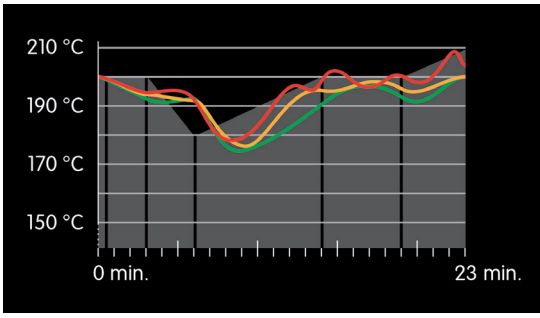
- Energie sparend konstant auf höchstem Niveau backen: Der MIWE roll-in e+, ein kompakter vielseitiger Stikkenofen mit drehendem Stikken zum Backen von Teiglingen aller Art. Geeignet für alle Verfahren.
- MIWE variobake gibt es nun auch beim MIWE roll-in. Durch die fein geregelte Brennerleistung lässt sich die Intensität des Energieübergangs auf das Produkt sehr genau an die individuellen Bedürfnisse von Backwaren anpassen. (Option)
- Schnelleres Schuss-auf-Schuss-Backen mit der Booster-Funktion. Verhindert starken Temperaturabfall beim Öffnen der Stikkenofentür. Auch nützlich für Produkte, die eine hohe Anfangshitze benötigen.
- Der neue Intenso-Schwaden ergänzt die bewährten Schwadentypen (Klassischer, Frostlings- und Impuls-Schwaden). Für gleichmäßigeres Backen von Kastenverbänden oder Blechen mit enger Beladung. Das Hochleistungs-Schwadensystem liefert perfekten Glanz bei kurzen Erholzeiten.
- Serienmäßig mit ‚Atmosphärischem Backen': Perfekte Gleichmäßigkeit, unabhängig von externen Einflüssen (Zug, Witterung, Druckverhältnisse), deutlich verbesserter Ofentrieb, oftmals verkürzte Backzeiten.
- Rundum auf Sparsamkeit getrimmt: Deutlich reduzierter Energieverbrauch unter anderem dank patentierter Heizgasführung mit zusätzlichem Rauchgaskanal, der zugleich als Schwadenheizung dient, und dank der verringerten Frischluftzufuhr beim ‚Atmosphärischen Backen'.
- Bei aller Vielfalt einfach und sicher bedienbar dank der 10 Zoll großen Touch Control Steuerung MIWE TC im Easy- oder Profi-Modus. Patentierte Mengenautomatik für kleinere Chargen sowie spezielle Funktion für das Frostlingsbacken serienmäßig inklusive.
- Präzise Wärmeübertragung, exzellente Rösche und reduzierter Energieeinsatz durch die patentierte Luftmengenregelung MIWE aircontrol.
- Wärmespeicherwand kappt Lastspitzen des Brenners, spart dadurch Energie, und optimiert schnelleres Schuss-auf-Schuss-Backen.
- Mehr Prozesssicherheit und klare Hygiene-Dokumentation durch kabellosen Kerntemperaturfühler. (Option)
- Hygienisch tadellos: Plane Oberflächen auch in der Backkammer (inkl. Tür und Drehteller), keine Schmutznester, außen komplett spritzwassergeschützt.
- Das Produkt jederzeit im Blick dank großem Sichtfenster und guter Backkammerausleuchtung.
- Äußerst flexibel und sparsam und das auf Dauer: Dreiseitig anstellbar, alle Aggregate leicht von vorne zugänglich, Wechsel des Türanschlags vor Ort ohne zusätzliches Material möglich, Heizregister aus hochtemperaturfestem Edelstahl.
- Dauerhaft hermetisch dampfdicht: Die an der Tür montierten Dichtungen können jederzeit einfach nachjustiert werden.
- Komfortabel: Die optionale Softclose Automatiktür muss nicht mehr manuell verriegelt, sondern nur noch angelehnt werden – schon schließt sie sich ganz von selbst.
- Anbindung an die MIWE smart baking suite zur einfachen Verwaltung.

Auf einen Blick

Die vielen Vorzüge des MIWE roll-in e+ in aller Kürze:

1. Highlight-Funktionen:
   MIWE variobake zur Feinsteuerung des Temperaturübergangs; Schluss mit der Abhängigkeit vom Wetter durch MIWE Atmosphärisches Backen; patentierte Mengenautomatik MIWE flexbake®.
2. Großes 10,4" Glasdisplay mit Touch Control
3. Statusleuchte mit großer Leuchtfläche und hellem LED-Licht
4. Dunsthaube mit integrierter LED-Fernanzeige
5. Hygienefreundliche, plane Tür-Innenflächen
6. Kabelloser Kerntemperaturfühler (Option)
7. Energiesparend unter anderem durch Multilayer-Isoliermatten, patentierter Heizgasführung und Wärmespeicherwand.
8. Optimale Innenraumausleuchtung dank LED
9. Wärmegedämmtes Türglas
10. Spritzwassergeschützt, entspricht innen und außen modernsten Anforderungen an Reinigung und Hygiene
11. Drehteller mit kompletter, reinigungsfreundlicher Randabdeckung
12. MIWE Heat Flow führt die heiße Luft im Backraum so optimal, dass auf allen Blechen gleichmäßige Backergebnisse entstehen.
13. Komfortable Softclose-Türverriegelung (optional)

Die Intensitätsstufen von MIWE variobake im Vergleich:
Neben der Intensität „mittel" (orange) stehen nun auch „sanft" (grün) und „aggressiv" (rot) zur Feinsteuerung des Temperaturverlaufs zur Verfügung.



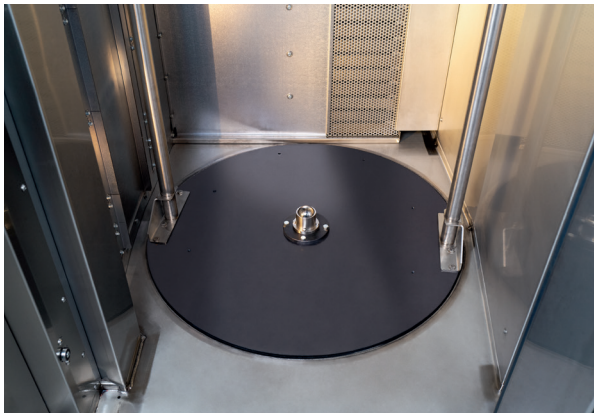
Rechts: Die formschön in die Dunsthaube integrierte Fernanzeige leuchtet mit LED-Technik nach vorne und nach unten. Daher ist die Statusinformation sowohl von höhergelegenen Standpunkten als auch von engen Arbeitsgängen und aus nahezu jedem Winkel ablesbar.

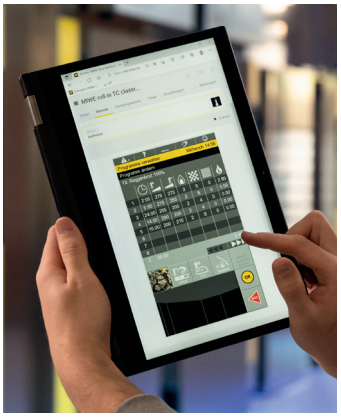
Unten (von links nach rechts):

Die Steuersäule ist mit der Touchcontrol-Steuerung MIWE TC ausgestattet; einfache und sichere Bedienung und immer alle wichtigen Informationen auf einen Blick.

Nicht nur hygienisch, sondern auch stabil: der Drehteller mit kompletter Bodenabdeckung aus einem Stück.

Durch Zugriff aus der Ferne über die MIWE smart baking suite Programme einspielen, Daten analysieren oder Störungen beheben.





MIWE roll-in e+	RI e+ 1.0608-TL	RI e+ 1.0608-TXXL	RI e+ 1.0610-TL
Stikkenwagen	1	1[1]	1
Blechgröße	60/80	60/80	60/100
Backnutzfläche m²	9,6[2]	10,6[5]	12[2]
Außenmaße cm (B x T x H)	155 x 160 x 256	155 x 160 x 272	172 x 176 x 256
Minimale Raumhöhe cm	285	301	285
Anschlusswert kW	60–75	60–75	70–85
Beheizungsart	Öl / Gas / Strom	Öl / Gas / Strom	Öl / Gas / Strom

MIWE roll-in e+	RI e+ 1.0610-TXXL	RI e+ 1.0711-TL	RI e+ 1.0711-TXXL
Stikkenwagen	1[1]	1	1[1]
Blechgröße	60/100	67/108[4]	67/108[4]
Backnutzfläche m²	13,2[5]	13,8[2]	15,2[2]
Außenmaße cm (B x T x H)	172 x 176 x 272	182 x 185 x 256	182 x 185 x 272
Minimale Raumhöhe cm	301	285	301
Anschlusswert kW	70–85	80–95	80–95
Beheizungsart	Öl / Gas / Strom	Öl / Gas / Strom	Öl / Gas / Strom

1) Geeignet für sämtliche Stikkenwagenhöhen bis zu 1.980 mm
2) Bei 20 Blechen, Blechabstand 78 mm
3) 60/60 oder 53/65 oder 18 x 26"
4) 2 x 53/65
5) Bei 22 Blechen, Blechabstand 80 mm

▶ Zubehör: Dunsthaube, Stikkenwagen.

MIWE Michael Wenz GmbH · 97450 Arnstein · Deutschland · Telefon +49 9363 68-0 · e-mail: contact@miwe.de · **www.miwe.com/roll-in**

© MIWE · PI RE3.0/de/2204 · Technische Änderungen und Weiterentwicklungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattungen enthalten.