





Kann man Geschmack konservieren?

Viele Bäcker glauben, dass Schockfrostern eine Notlösung sei, um Arbeitszeiten zu entzerren und Backwaren für das spätere Finishing zu konservieren. Weit gefehlt: Mit der richtigen Technik und Technologie

ist beim möglichst schnellen Abkühlen eine perfekte Produktqualität zu erzielen, die sich hinter frischer Ware nicht verstecken muss. Dazu braucht es allerdings weit mehr als „nur“ einfach Kälteleistung. Hier ist profundes Wissen um die komplexen Zusammen-

hänge zwischen Kühlen, Gären und Backen gefragt. Kurzum: Know-how, wie es eben nur derjenige besitzt, der seit jeher Bäckern in aller Welt mit innovativen und zuverlässigen Problemlösungen das Leben leichter macht.

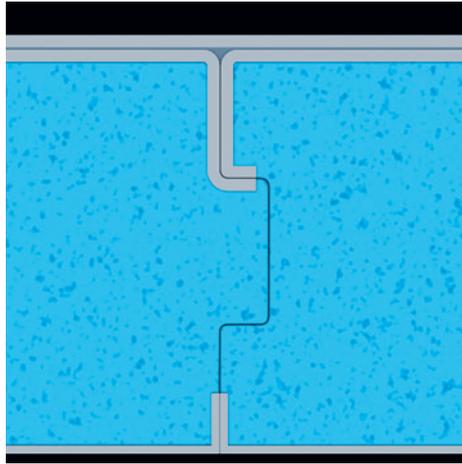
► **Schockfroster MIWE SF-V (-38 °C bis -20 °C)**

- Speziell für grüne, vorgegarte sowie gebackene Ware.
- In Nullkommanichts auf mindestens -7 °C Kerntemperatur.
- Sofortiges Vereisen der Produktoberflächen – die Feuchte bleibt im Teigling / Backgut.
- Individuelle Auslegung nach Kundenwunsch und Mengenvorgabe (z.B. 12 Wagen/h):
Ab dem 3. Wagen grundsätzlich als Durchfahreinheit, ab dem 5. Wagen ist auch die vollautomatische Beschickung über Stikkenwagen-Fördersysteme möglich.
- Sehr hohe drehzahlgeregelte Lüfterleistung der seitlich montierten Standverdampfer mit integrierten Abtauheizungen zur Beschleunigung des Abtauvorgangs.
- Wartungsfreundlich: Leichte Zugänglichkeit der Verdampfer über eine eigene Serviceluke.
- Geringere Abtauzyklen durch individuellen Lamellenabstand auf Produktzustand abgestimmt (10-14 mm).
- Energiesparend: Die allseitig 120 mm (optional 150 mm) starke, durchgehende Isolierung vermeidet Kältebrücken und verhindert Energieverluste.
- Hygiene ist Trumpf: Innenausstattung mit Wannenboden aus pflegeleichtem Edelstahl. Außenwände in Edelstahl gegen Aufpreis.
- Inklusive innovativer Touchscreen-Steuerung MIWE TC.

► **Schockfroster MIWE SF-D (-30 °C bis -15 °C)**

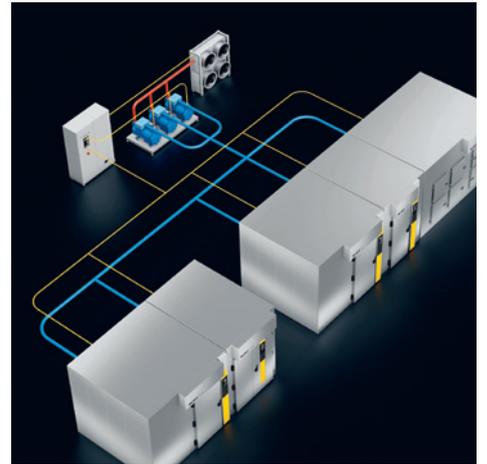
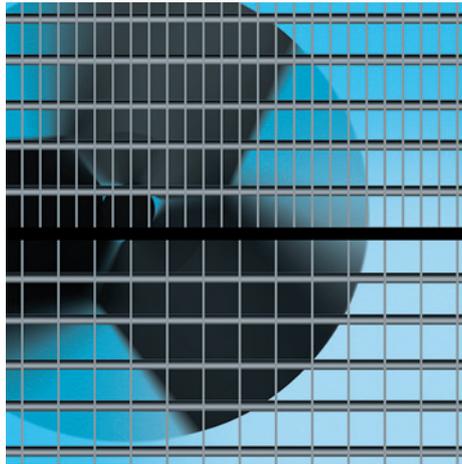
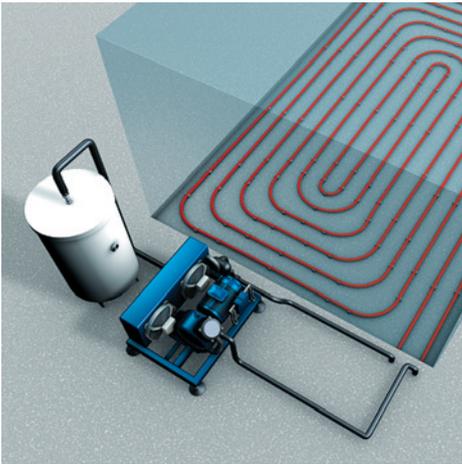
- Gleichmäßig saugendes System: Durch das deutlich reduzierte Austrocknungsrisiko ist der MIWE SF-D der ideale Partner für alle Varianten der Langzeitführung und Gärverzögerung. Perfekt für Spezialverfahren wie MIWE smartproof™, das die logistischen (doppelte Kapazität!) und klimatischen Vorzüge von Stapeldielen nutzt.
- Inklusive innovativer Touchscreen-Steuerung MIWE TC.
- Keine Abtauvorrichtung notwendig.
- Bis zu 30% kürzere Durchlaufzeiten und entsprechende Energieeinsparungen: Neues Lufführungssystem bei dem die Dielensstapel exakt so vor dem Ventilator positioniert sind, dass die angesaugte Luft ausschließlich den Bereich der Dielen durchströmt.
- Kerntemperaturfühler standardmäßig eingebaut.
- Leichte Reinigung der abklappbaren Ventilatoren; 8 mm Lamellenabstand.
- Neues Türsystem ohne Türgriff; mit einer Magnetschließung wird der Raum zuverlässig und dicht geschlossen.





All das macht das Bäckerleben einfacher
(von links oben nach rechts unten):

Die hygienische, reinigungsfreundliche Bodenwanne mit überstehender Tropfnase; der vollflächig verklebte und zur Bodenwanne versetzt verfugte Edelstahlbelag, der das Eindringen von Feuchtigkeit verhindert; praxistaugliche Konzepte zur Energie-rückgewinnung; individuell optimierte Verdampferlamellen-Abstände (wichtig im 24h-Betrieb!) und, nicht zuletzt, die Option zum energiesparenden Betrieb als intelligenter, lastenoptimierter Kälteverbund.



MIWE beherrscht den gesamten klimatischen Produktionsprozess der Bäckereien und kann aus dieser ganzheitlichen Erfahrung auch ganzheitliche Lösungen anbieten, die besser sind als bloß die Summe einzelner Teile. Wir wissen um die vielen Details, auf die es Ihnen ankommt. Deshalb haben unsere Kälteanlagen z.B. bäckergerechte Böden, umlaufenden Ramm-schutz und Luftleitsysteme aus hygienischen Edelstahlelementen, die sich zum Reinigen mit einem einzigen Handgriff entfernen lassen.

Nehmen Sie nur einmal die Flexibilität, die Ihnen unser Konzept belässt. Sie sind damit nicht an Rastermaße gebunden, sondern können jede Anlage in beliebigen Abmessungen bekommen. So nutzen Sie vorhandenen Raum optimal. Oder werfen Sie ruhig einmal einen Blick nach unten: Den MIWE-Wannenboden, der am einfachsten zu reinigen ist, gibt es bei vielen Komponenten serienmäßig, bei allen anderen selbstverständlich als Option. Eine spezielle, doppelt abgewinkelte Bodenfuge sorgt in unseren Kälteanlagen nicht nur für bessere hygienische Eigenschaften, sondern bietet auch einen weitaus besseren Schutz gegen eindringende Feuchtigkeit als die üblicherweise verbauten, stumpf aufeinander stoßenden Elementböden. Generell werden Wände und Böden bei MIWE nicht lediglich verklebt, sondern mit Nut- und Feder-Konstruktionen über Exzenterverschlüsse miteinander verbunden: bessere Haltbarkeit, weniger Wärmebrücken und geringere Betriebskosten sind das Ergebnis. Wir achten nicht nur auf ausreichend Verdampferfläche, sondern ebenso auf den optimalen Abstand der Verdampferlamellen. Weil dadurch unnötige Abtauphasen vermieden werden, kommen fünf unterschiedliche Abstände – je nach Klimazone – zum Einsatz. Gut für Ihr Produkt. Gut für Ihr Budget. Gut für Sie.

Mit der Touchscreen-Steuerung MIWE TC ist endlich modernster Bedienkomfort in die Kälte-technik eingezogen: Ein großes, übersichtliches Touchscreen-Display mit grafischer Darstellung der Soll- und Istkurven, eine variable Programmierung von bis zu 99 Programmen mit jeweils bis zu acht Phasen sowie eine leistungsfähige Vernetzung über verschiedene Normschnittstellen. Weitau wichtiger für Sie dürften allerdings der Qualitätsschub für Ihre Produkte und die ungeahnte Flexibilität bei der Teigführung sein, die diese innovative Steuerung bei komfortabelster Bedienung ermöglicht.

Die einzelnen Phasen der Klimatisierungsfolgen („Programme“) sind bei der MIWE TC nicht als feste Abfolgeschemata vorgegeben. Sie lassen sich vielmehr beliebig kombinieren und bei Bedarf (mit Ausnahme der Gärunterbrechung) auch mehrfach innerhalb eines Programms aufrufen. Sie müssen also nicht vorgegebene Temperatur-Feuchte-Kurven fahren, vielmehr können Sie beliebige Kombinationen hinterlegen und damit ganz individuelle Teig-führungen und Prozessfolgen realisieren. Kombinationen aus klassischen, konventionellen Verfahrensfolgen mit modernen Ansätzen wie z.B. dem sanften Abkühlen beim „soft chilling“ sind somit jederzeit möglich.

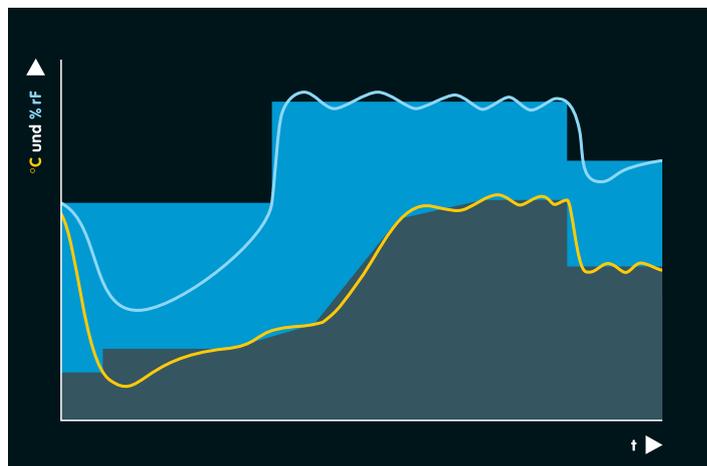
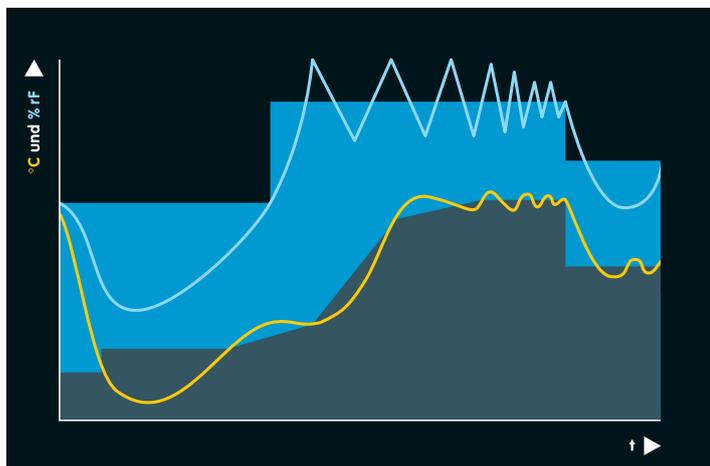


Der Hauptbildschirm: Effizient und übersichtlich stellt er Ihnen alle Parameter grafisch und/oder alphanumerisch zur Verfügung. Die schwarzen Blöcke stehen für die einzelnen Phasen mit der jeweiligen Sollwertvorgabe; der gelbe Graph zeigt in Echtzeit, wie der MIWE SF die Sollwerte in Ist-Temperaturen umsetzt, während der blaue Graph die Feuchte darstellt.

Weitere Screenshots finden Sie auf der letzten Seite dieser Produktinformation.

Herkömmliche Steuerung:
Deutliche Ausschläge der Ist-Kurve für Feuchte (blau) und Temperatur (gelb).
Die Flächen sind die jeweiligen Sollwertvorgaben.

MIWE TC:
Deutliche Verbesserung durch Annäherung der Soll-/Ist-Kurven.



Steuerung

Von links oben nach rechts unten:

Erstellung und Änderung von Programmen: Noch nie war das so leicht und übersichtlich wie mit der MIWE TC

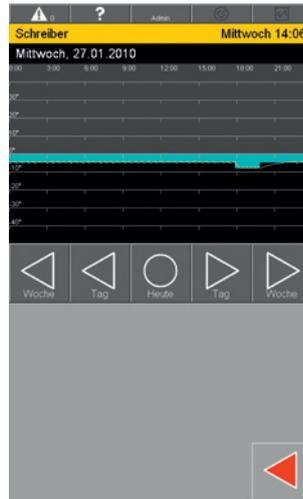
Auswahl hinterlegter Programme

Im Wochenplan überblicken Sie komfortabel abgelaufene und anstehende Programme – das derzeit laufende Programm ist mit Temperaturkurve dargestellt

Der Schreiber dokumentiert akribisch alle Prozesse und archiviert diese bis zu einem Jahr

Auch im Handbetrieb haben Sie den vollen Funktionsumfang und die Übersicht, wie Sie Ihnen nur die MIWE TC bietet

Einzelplatztimer / Stellplatzverwaltung



Technische Daten

Temperaturbereich °C

MIWE SF-V

-38 bis -20

MIWE SF-D

-30 bis -15

Produktbeschaffenheit

ungegart
(vor)gegart
gebacken

ungegart

Wagentyp

Stikken

Stikken/Dielen

Wagenanzahl

1-4*

1-2

Blechgröße

60/80 o. 60/100

60/40 o. 60/80 o. 60/100

Kühlfläche m²

80-360

89

Lamellenabstand mm

10-14

8

Isolierung mm

120 PUR

120

Rutschhemmklasse

R12

R12

Steuerung

TC

TC

* größere Ausführungen auf Anfrage möglich