

# MIWE thermo-static e<sup>+</sup>

MIWE thermo-static e<sup>+</sup>

Premium-Backergebnisse mit Thermoöl

Mehr Sattdampf

3-stufiger Turbo

Automatisierbare Investition mit Zukunft



## MIWE thermo-static e<sup>+</sup>



### 9 gute Gründe für den MIWE thermo-static e<sup>+</sup>

Es gibt viele gute Gründe für den MIWE thermo-static e<sup>+</sup> – eigentlich jedes Mal, wenn Sie einen Backwagen herausziehen. Hier sind neun, die im Alltag besonders oft den Unterschied machen.

Mehr erfahren unter:  
[miwe.com/thermo-static](http://miwe.com/thermo-static)



## 1 Gestern, heute, MIWE thermo-static e+

Der MIWE thermo-static ist das bewährte Thermoöl-System – konsequent auf die Zukunft ausgerichtet. Er bäckt Ihr gesamtes Sortiment: von Roggenbrotten auf optionaler Steinplatte über Kastenware bis hin zu Blechgebäck und feinsten Konditorware. Thermoöl steht dabei für eine ruhige, gleichmäßige Wärmeübertragung und damit für Premium-Backergebnisse, auf die Sie sich Tag für Tag verlassen können. Optional unterstützt ein Kerntemperaturfühler zusätzlich dort, wo es auf den Punkt ankommt.

## 2 Masse macht den Sattdampf

Wenn Schwaden ein Qualitätswerkzeug ist, zählt vor allem eins: reproduzierbarer Sattdampf – Schuss für Schuss. Der neu ausgelegte Schwadenapparat im MIWE thermo-static e+ bringt deutlich mehr Masse mit und arbeitet mit eigenem Ölkreislauf. So steht kräftiger, sauber temperierter Dampf zuverlässig zur Verfügung – auch bei hoher Taktung und langen Produktionstagen.

## 3 Luftaustausch nach Wahl

Frischluffklappe und Schwadenabgang sind getrennt geregelt. Damit dosieren Sie den Luftaustausch exakt so, wie es die Ware verlangt: Feuchte gezielt abführen, Wärme in der Backkammer halten. Das sorgt für stabile Bedingungen beim Ausbacken, unterstützt eine gleichmäßige Färbung – und hilft, Energie dort zu lassen, wo sie gebraucht wird.

## 4 Entschwaden, wie das Gebäck es braucht

Nicht jedes Produkt verlangt die gleiche Entschwadung. Darum arbeitet der MIWE thermo-static e+ mit einer aktiven Entschwadung in drei Stufen – von sensibel bis kräftig. Schonend für empfindliche Backwaren, zupackend für Brote auf Steinplatte. Sie führen den Prozess passend zur Phase und zur Ware, statt mit „einer Einstellung für alles“ Kompromisse zu machen.

## 5 Weniger Stellfläche, mehr Isolierung

Bei gleicher Backfläche 15 cm schmaler als sein Vorgänger – und gleichzeitig mit 5 cm mehr Isolierung ausgestattet: Der MIWE thermo-static e+ ist für die Praxis gebaut. Das erleichtert

die Integration in bestehende Aufstellungen, schafft zusätzliche Freiheit bei der Planung und wirkt sich im Betrieb spürbar aus. Dazu kommt ein weiterer Pluspunkt für die Auf- oder gar Umstellung: Ein Abfluss ist nicht erforderlich.

## 6 Ergonomisch durchdacht – aus der Praxis heraus

Das 10“-Display sitzt auf der Tür und arbeitet mit der bewährten Steuerung MIWE TC classic. Gut im Blick, ergonomisch platziert und klar ablesbar – direkt dort, wo Sie am Backofen arbeiten. Ergänzt wird das durch eine sehr helle Backkammerbeleuchtung, die den Blick auf die Ware erleichtert – gerade dann, wenn es schnell und sicher gehen muss.

## 7 Robust. Langlebig. Dicht.

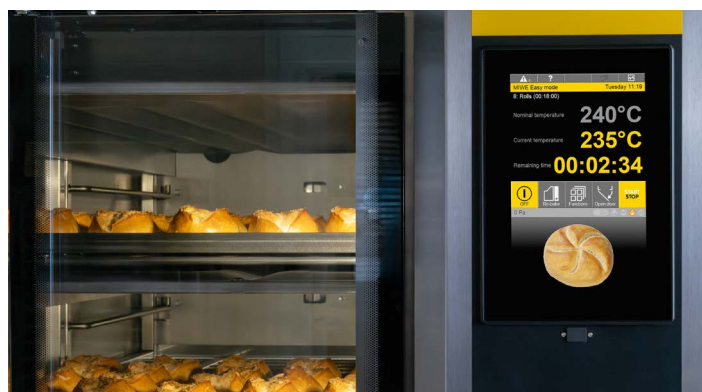
Die Tür ist für den harten Alltag gemacht: dreifache Türverriegelung, massive Türbänder und eine Türöffnung bis 105°. Das sorgt für Freiraum beim Beschicken und gleichzeitig für zuverlässige Dichtigkeit im Betrieb. Kurz: solide Technik, die sich nicht wichtig macht – sondern dauerhaft funktioniert.

## 8 Backwagen willkommen – neuer Maßstab an Flexibilität

Der MIWE thermo-static e+ ist so ausgelegt, dass Sie Ihre vorhandenen Backwagen weiter nutzen können. Durch den Wegfall einer festen Wagenaufnahme gewinnen Sie zusätzliche Freiheit – auch bei unterschiedlichen Wagenabmessungen und wenn sich Formate im Betrieb verändern. Das hält Abläufe stabil, reduziert Umstellaufwand und unterstützt ein sauberes, sortenreines Arbeiten.

## 9 Energie clever verteilt

Im MIWE thermo-static e+ arbeiten zwei Thermoölkreisläufe innerhalb der Backkammer. Die Heizplattenpakete sind in einen oberen und einen unteren Ölkreislauf aufgeteilt – bis hin zur Unterflurheizung. Das verbessert die Energieverteilung im Backprozess und ermöglicht, bei Bedarf schneller Energie nachzuliegen. Ergebnis: gleichmäßige Wärme über alle Ebenen und ein Prozess, der auch bei Lastwechseln stabil bleibt.



Backwaren und Steuerung: Alles Wichtige auf einen Blick



Tresortür mit robuster 3-fach Verriegelung

# MIWE

thermo oil

Trusted by True Professionals

**Bessere Backwaren. Bessere Geschäfte.**

**MIWE Michael Wenz GmbH**

Michael-Wenz-Straße 2-10

D-97450 Arnstein

Telefon +49 9363 68-0

e-mail: [contact@miwe.de](mailto:contact@miwe.de)



Mehr Infos? [miwe.com](http://miwe.com)