



Der Flexible unter den Wagenöfen.

So einfach kann Backen mit Thermoöl sein: Der Wagenofen MIWE thermo-static integro für zwei oder drei Wagen bringt seine eigene Heizkesselzentrale (HKZ) gleich mit. Huckepack sozusagen. Er braucht weder den Raum für eine separate HKZ noch irgendeine externe Verrohrung. Besonders sparsam ist er obendrein. Dank der ruhenden Backatmosphäre ermöglicht der MIWE thermostatic integro gleichmäßige Backergebnisse sowie eine thermoöltypische Backcharakte-

ristik mit geringen Ausbackverlusten und langer Frischhaltung. Natürlich stehen auch hier die backtechnologischen Innovationen MIWE atmo-jet und das "Atmosphärische Backen" serienmäßig zur Verfügung:
Völlig neue Thermoöl-Perspektiven für Sie!

Auf einen Blick

- Thermoölbeheizter Wagenofen zum Abbacken der gesamten Produktpalette von schwerem Roggenbrot bis zu Weizenkleingebäck; eingeschossen wird entweder freigeschoben, in Kästen oder auf Blechen.
- Sanfte Wärme und gleichmäßige Backergebnisse dank der ruhenden Backatmosphäre; thermoöltypische Backcharakteristik mit geringen Ausbackverlusten und langer Frischhaltung.
- ▶ Ein echtes Platzwunder: Völlig autarkes System mit integrierter Heizkesselzentrale, das alle Vorzüge des Thermoöl-Backens ganz ohne zusätzliche Anforderungen wie Zusatzaggregate oder externe Verrohrung bietet.
- Schnellere Montage und Inbetriebnahme sowie deutlich h\u00f6here Betriebssicherheit dank direkter Beheizung durch die integrierte HKZ.
- Gleichmäßiger Sattdampf in bislang unerreichter Qualität während der gesamten Beschwadungsdauer dank der zum Patent angemeldeten Schwadentechnologie MIWE atmo-jet.
- Neues, 2-stufiges Turbosystem mit Umluft besonders geeignet für Kastenware; leicht ins Backprogramm zu integrieren für mehr Flexibilität in den Backabschnitten: Stufe 1 für sanftes Bräunen, Stufe 2 für Power-Umluft und zur forcierten Entschwadung.
- Backen Schuss auf Schuss, kürzere Erholzeiten und Energieersparnis mit dem integrierten Schwadenapparat.
- Serienmäßig enthalten: "Atmosphärisches Backen" für perfekte Gleichmäßigkeit unabhängig von externen Einflüssen (Zug, Witterung, Druckverhältnisse).
- Bei Produktwechsel mehr Flexibilität dank des optionalen, patentierten "cool-down" Systems; trotz der hohen thermischen Stabilität von Thermoöl können Temperaturkurven gefahren werden.
- Bediensäule mittig platziert; besonders platzsparend, da eine zentrale Bediensäule die Steuerungen für zwei Öfen trägt.
- ▶ Alles stets im Blick: Durch die in die Dunsthaube integrierte LED-Statusleuchte ist der aktuelle Backstatus selbst aus der Ferne klar erkennbar.
- Steuerung MIWE TC f
 ür schnelle und sichere Bedienung durch großes Touchscreen-Farbdisplay.
- ▶ Backkammertür mit Hebemechanismus schont die Bodendichtung auch bei ebenerdigem Einfahren der Backwagen. Die optionale Softclose-Automatiktür mit dynamischer Bodendichtung für effektive Entschwadung muss nur noch angelehnt werden – schon schließt sie sich ganz von selbst.
- Standardmäßig enthalten: Einfahrhilfe MIWE slide (zur Reinigung demontierbar). Leichtes Handling und müheloses Ausschießen selbst bei Stromausfall, dank robuster und nahezu wartungsfreier Ein- und Ausfahrunterstützung (optional beim Modell für zwei Wagen).
- ➤ Kombibeschickungswagen für die manuelle Beschickung von freigeschobener Ware (Aufkrabbeln von Teiglingen möglich). Optional: automatisiertes Beschickungssystem MIWE assist mit Steinplattengestell (Steinofenbrot!).



- ▶ Mit der optimierten Schwadentechnologie MIWE atmo-jet wird mit Druckluft ein feiner Nebel erzeugt. So wird die ganze Oberfläche des Dampferzeugers wesentlich besser benetzt und genutzt. Das bedeutet insbesondere reduzierten Wasserbedarf.
- Dank der schnellen Verdampfung steht der Schwaden unverzüglich und "druckvoll"
 in der Backkammer zur Verfügung und bietet so Sattdampf für noch bessere Produktqualität.
- Druckluft zweifach genutzt: Der Schwaden kann bei offenem Zug schnell aus der Backkammer entfernt werden. Unabhängig von den aktuellen Wetter- und Außendruckverhältnissen.
- ▶ Nachrüstbar auch bei bestehenden Installationen.

Mit dem großen Touchscreen-Farbdisplay und einer schon auf Distanz berührungssensitiven Start-Stopp-Taste bietet die MIWE TC einfachste, intuitive Bedienung per Fingertipp. Die Steuerung verfügt über zwei Betriebsmodi, die sich auf Knopfdruck umschalten lassen.

Im einfachen Easy-Modus wird das Programm anhand eines (beliebig hinterlegbaren) Produktbildes ausgewählt und mit einem einzigen Knopfdruck gestartet. Das Produktbild bleibt zusammen mit den groß angezeigten Soll-/Ist-Temperaturen und der Restbackzeit während des ganzen Backprozesses sichtbar.

Der Profi-Modus ist für den erfahrenen Bäcker gedacht, der alle Einstellungen im Detail überprüfen, Backprogramme verwalten und gegebenen falls von Hand ändern will. Bis zu 250 Backprogramme mit jeweils maximal 8 Backabschnitten lassen sich in der MIWE TC passwortgeschützt hinterlegen, bearbeiten und abrufen.

Der praktische, frontseitige USB-Port und die Ethernet-Schnittstelle stellen auf komfortable Weise die Verbindung zum Backofen her: ob Sie nun Backprogramme verwalten und einspielen, Betriebszustände abfragen und protokollieren oder eine Fernwartung durchführen (lassen) wollen.

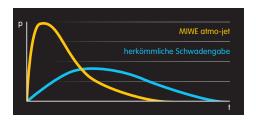
Grenzen überwindet die MIWE TC auch an anderer Stelle: Als vollgrafische Steuerung beherrscht sie diverse Fremdsprachen und mit ihnen auch fremde Zeichensysteme (z.B. Kyrillisch), so dass sie selbst dort, wo keine sprechenden Symbole einen erklärenden Text entbehrlich machen, für jeden Bediener eine verständliche Sprache spricht.







MIWE atmo-jet



Entscheidend ist die Schwadenmenge in den ersten Sekunden; so kann ein Maximum an Schwaden kondensieren, bevor er überhitzt. Wie die Grafik zeigt, stellt MIWE atmo-jet den Schwaden mit rund 2,5-fachem Druck deutlich schneller zur Verfügung.

Steuerung



Der Profi-Modus (oben):

Effizient und übersichtlich stellt er Ihnen alle Backparameter grafisch und/oder alphanumerisch zur Verfügung. Die schwarzen Blöcke stehen für die einzelnen Backabschnitte mit der jeweiligen Sollwertvorgabe; der gelbe Graph zeigt in Echtzeit, wie der Ofen die Sollwerte in Ist-Temperaturen umsetzt. Schwaden sind zeitgenau blau dargestellt, während der Schwadengabe wird außerdem die Wassermenge auf Deziliter genau angegeben. Orange Balken hingegen visualisieren den Einsatz des zweistufigen Turbosystems.

Von links nach rechts:

Der Easy-Modus: Das Wichtigste plakativ im Überblick. Einfachste Programmauswahl auf einen Knopfdruck: Komfort pur!

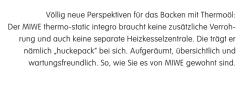
Erstellung und Verwaltung von Backprogrammen: Noch nie war das so leicht und übersichtlich wie mit der MIWE TC.

MIWE thermo-static integro
Wagen
Etagen-Nenngröße cm
Anzahl Etagen
Blechgröße
Anzahl Backbleche
Backnutzfläche m²
max. Produkthöhe cm
Abstand zw. Heizplatten cm
Maße cm (BxTxH) ¹⁾

TSI duo 8.0812	TSI duo 9.0812	TSI duo 10.0812
2 x 2	2 x 2	2 x 2
80/120	80/120	80/120
2 x 8	2 x 9	2 x10
60×80	60×80	60×80
2 ×16	2 x 18	2×20
2 x 8	2 x 9	2 x 10
16	14	12
20	17	15
264 × 282 × 320	264 x 282 x 320	264 × 282 × 320

AIWE thermo-static integro
Wagen
Etagen-Nenngröße cm
Anzahl Etagen
Blechgröße
Anzahl Backbleche
Backnutzfläche m²
max. Produkthöhe cm
Abstand zw. Heizplatten cm
Maße cm (BxTxH) ¹⁾

TSI duo 8.1012	TSI duo 9.1012	TSI duo 10.1012
2 × 2	2 x 2	2 x 2
100/120	100/120	100/120
2 x 8	2 x 9	2 x 10
60×100	60×100	60×100
2 x 16	2 x 18	2 x 20
2 x 10	2 x 11	2 × 12
16	14	12
20	17	15
304 x 282 x 320	304 x 282 x 320	304 x 282 x 320





alten - Abbildungen können Sonderausstattungen enthalten
 Abbildungen k\u00e4nnen Sonderausstattungen enthalt
 Abbildungen k\u00e4nnen Sonderausstattungen enthalt
 Abbildungen können Sonderausstattungen enth
 Abbildungen können Sonderausstattungen enth
 Abbildungen können Sonderausstattungen enth
 Abbildungen k\u00e4nnen Sonderausstattungen er
 Abbildungen k\u00e4nnen Sonderausstattungen er
 Abbildungen k\u00e4nnen Sonderausstattungen er
 Abbildungen kännen Sonderausstattungen
 Abbildungen können Sondergusstattunge
 Abbildungen können Sondergusstattunge
 Abbildungen können Sonderausstattun
 Abbildungen können Sonderausstattun
 Abbildungen können Sonderausstattun
 Abbildungen können Sonderauss
 Abbildungen können Sonderauss
 Abbildungen können Sonderauss
 Abbildungen können Sonderauss
 Abbildungen können Sonderauss
 Abbildungen können Sonderauss
 Abbildungen können Sondera
 Abbildungen können Sondera
 Abbildungen können Sondera
 Abbildungen können Sonder
 Abbildungen können Sor
 Abbildungen können Sor
 Abbildungen können Sor
 Abbildungen können Sor
· Abbildungen können
· Abbildungen können
· Abbildungen können
 Abbildungen kö
 Abbildungen
 Abbildungen
· Abbildur
· Abbild
· Abbild
often · Abbild
idlen · Abbi.
dten . Abb
dren - Ab
A · Hell Dr
Δ · dellor
olten.
nathan
alter
alle
Ė
2
\succeq
he
ć
~
S
2
-
4
\Box
=
Ξ
=
ķ
vicklir
Wicklin
hwicklin
ntwick
Weiterentwick
Weiterentwick
nd Weiterentwick
nd Weiterentwick
und Weiterentwick
und Weiterentwick
und Weiterentwick
en und Weiterentwick
en und Weiterentwick
ngen und Weiterentwick
ungen und Weiterentwick
ungen und Weiterentwick
ungen und Weiterentwick
ungen und Weiterentwick
ungen und Weiterentwick
ungen und Weiterentwick
Änderungen und Weiterentwick
Änderungen und Weiterentwick
Änderungen und Weiterentwick
Änderungen und Weiterentwick
the Anderungen und Weiterentwick
sche Anderungen und Weiterentwick
sche Anderungen und Weiterentwick
Änderungen und Weiterentwick
sche Anderungen und Weiterentwick
sche Anderungen und Weiterentwick
chnische Änderungen und Weiterentwick
chnische Anderungen und Weiterentwick
chnische Anderungen und Weiterentwick
 Technische Änderungen und Weiterentwick
3 - Technische Änderungen und Weiterentwick
3 - Technische Änderungen und Weiterentwick
3 - Technische Änderungen und Weiterentwick
3 · Technische Änderungen und Weiterentwick
1808 - Technische Änderungen und Weiterentwick
1808 - Technische Änderungen und Weiterentwick
1808 - Technische Änderungen und Weiterentwick
1808 - Technische Änderungen und Weiterentwick
de/1808 - Technische Änderungen und Weiterentwick
de/1808 - Technische Änderungen und Weiterentwick
de/1808 · Technische Änderungen und Weiterentwick
de/1808 - Technische Änderungen und Weiterentwick
de/1808 · Technische Änderungen und Weiterentwick
de/1808 - Technische Änderungen und Weiterentwick
de/1808 · Technische Änderungen und Weiterentwick
TSI2 0/de/1808 - Technische Anderungen und Weiterentwick
TSI2 0/de/1808 - Technische Anderungen und Weiterentwick
de/1808 - Technische Änderungen und Weiterentwick
· PI TSI2.0/de/1808 · Technische Änderungen und Weiterentwick
· PI TSI2.0/de/1808 · Technische Änderungen und Weiterentwick
· PI TSI2.0/de/1808 · Technische Änderungen und Weiterentwick
· PI TSI2.0/de/1808 · Technische Änderungen und Weiterentwick
· PI TSI2.0/de/1808 · Technische Änderungen und Weiterentwick
· PI TSI2.0/de/1808 · Technische Änderungen und Weiterentwick
TSI2 0/de/1808 - Technische Anderungen und Weiterentwick
unden v

MIWE thermo-static integro	TSI duo 8.0819	TSI duo 9.0819	TSI duo 10.0819
Wagen	2 x 3	2 x 3	2 x 3
Etagen-Nenngröße cm	80/190	80/190	80/190
Anzahl Etagen	2 x 8	2 x 9	2 x 10
Blechgröße	60 x 80	60×80	60×80
Anzahl Backbleche	2 x 24	2 x 27	2 x 30
Backnutzfläche m²	2 x 12	2 x 13,5	2 x 15
max. Produkthöhe cm	16	14	12
Abstand zw. Heizplatten cm	20	17	15
Maße cm (BxTxH) ²⁾	264 x 356,5 x 330	264 x 356,5 x 330	264 x 356,5 x 330

MIWE thermo-static integro	TSI duo 8.1019	TSI duo 9.1019	TSI duo 10.1019
Wagen	2 x 3	2 x 3	2 x 3
Etagen-Nenngröße cm	100/190	100/190	100/190
Anzahl Etagen	2 x 8	2 x 9	2 x 10
Blechgröße	60×100	60×100	60×100
Anzahl Backbleche	2 × 24	2 x 27	2 x 30
Backnutzfläche m²	2 x 15	2 x 16,5	2 x 18
max. Produkthöhe cm	16	14	12
Abstand zw. Heizplatten cm	20	17	15
Maße cm (BxTxH) ²⁾	304 x 356,5 x 330	304 x 356,5 x 330	304 x 356,5 x 330

2) enthält HKZ 210

- ► Zubehör: Dunsthaube, Backwagen, cool-down-system (nicht nachrüstbar, muss bei Bestellung angegeben werden), Steinplattensystem.
- ▶ Beheizung: Heizkesselzentrale(n) mit Öl/Gas befeuert oder elektrisch beheizt mit Thermoöl als Wärmeträger.
- ▶ Wahlweise Gleitringdichtungspumpe oder Magnetkupplungspumpe.
- ► Mit externem Entschwadungsbeschleuniger, somit standardmäßig für den Anschluss der Wärmerückgewinnungsanlage MIWE eco:nova vorbereitet.