Wenz 1919

MIWE connectivity incl.

Unser Nischenprodukt für Ihren Erfolg.
Der Wenz 1919 verbindet Ursprünglichkeit und Authentizität aufs Trefflichste. Der unter Bäckern hochgeschätzte Etagenbackofen MIWE condo mit der Original-Front eines Altdeutschen Holzbackofens ist attraktiver Blickfang und leistungsfähige High-Tech-Backstation in einem. Sie profitieren von der Fexibilität und Leistung eines ausgereiften, elektrisch beheizten Allround-Backofens mit modernster, kinderleicht zu bedienender Steuerung und verführen gleichzeitig Ihre Kunden mit dem visuellen Versprechen eines rustikalen und ursprünglichen Genusses.
Ein solcher Backofen kann natürlich nur einen Namen tragen: Wenz 1919. Schließlich legte Michael Wenz in jenem Jahr den Grundstein zur weltweiten MIWE Erfolgsgeschichte.

Auf einen Blick

- Elektrisch beheizter, vielseitig einsetzbarer Etagenbackofen mit ruhender Backatmosphäre (Strahlungswärme) mit der nostalgischen Fassade eines rustikalen Holzbackofens.
- Mit der bewährten Technik des MIWE condo geeignet für das ganze Backprogramm von empfindlichen Konditoreiwaren über klassische Herdbrötchen bis hin zu schweren Brotsorten oder Braten.
- Hohe Flexibilität und einfache Einbringung dank modularem Aufbau; verfügbar mit 1-3 Herden für das Blechmaß 60x80 cm und der Herddurchgangshöhe 19 cm.
- Authentische Schruft zur besonderen Inszenierung des Sicht- und Duftbackens; massive, gusseiserne Türen nach dem Prinzip der Kettenschießtür mittels Zug und Gegengewichten leicht auf- und zuzuschieben.
- Ob Mauerwerk, Naturstein, Kellenputz, historisches Fachwerk oder auch freistehend – der Wenz 1919 fügt sich in jedes Umfeld harmonisch ein und sorgt für Stil und Ambiente in Ihrem Verkaufsraum.
- Rundet die rustikale Anmutung stimmig ab: Unterbau mit Fach für Holzscheite.
- Einfaches Einfahren in jede entsprechende Nische, da grundsätzlich auf Rollen gelagert.
- Steuerungstableaus können dank eines langen Kabels individuell platziert werden.
- Festprogrammsteuerung MIWE FP8 mit 100 Backprogrammen (davon 8 direkt anwählbar) und 5 Backphasen je Programm.
- Optional mit Touch Control Steuerung MIWE TC mit dem modernen Bedienkonzept MIWE go! für höchste Bediensicherheit auch bei angelerntem Personal.
- Intuitive Bedienung dank klarer Handlungsanweisungen, umfangreicher Hilfe- und Infofunktionen sowie spezieller Bedienoberflächen für unterschiedliche Benutzerprofile.
- Mit Einzelherdsteuerung oder optional als TC-U mit nur einem Bedienteil für den gesamten Backofen.
- MIWE connectivity included: Einbindung in die MIWE shop baking suite möglich (in Verbindung mit MIWE TC).
- Dampfdicht gekapselter, hochleistungsfähiger Schwadenapparat für optimalen Ausbund, exzellente Kruste sowie perfekten Ofentrieb und Glanz der Produkte; Schwadenapparat als separates Bauteil mit eigener Heizung, dadurch kein Hitzeabfall in der Backkammer.
- Herde mit Steinplatten ausgelegt; Brote dürfen als „Steinofenbrot" bezeichnet werden.
- Ober- und Unterhitze getrennt bei jedem Herd einzeln regelbar für beste Backergebnisse.
- Spart Energie: separate Isolation für jeden Herd.

Wenz 1919			
Anzahl Herde	1	2	3
Außenmaße cm (B x T x H)[1]	109 x 125 x 65	109 x 125 x 130	109 x 125 x 195
Backkammer cm (B x T x H)		60 x 80 x 19	
Hochleistung kW	4,7	9,3	14
Schwadenapparat kW	1,5	3	4,5
Dunstfang			
Außenmaße cm (B x T x H)		109 x 165 x 40	
Untergestell			
Außenmaße cm (B x T x H)		109 x 125 x 71,5	

1) inkl. Front; Breitenmaß MIWE condo 90 cm

- Zubehör / Optionen: Steuerung Touch Control MIWE TC oder TC-U, Untergestell mit „Holzkasten", Schwadenkondensator, Dunsthaube mit Anschluss an Schwadenkondensator, Dunsthaube mit Lüfter

High-Tech-Backofentechnik, geregelt mit einer intuitiv zu bedienenden modernen Steuerung – und dennoch herrscht im Verkaufsraum die Verheißung rustikalen, unverfälschten Genusses.

MIWE Michael Wenz GmbH · D-97450 Arnstein · Telefon +49-(0)9363-680 · e-mail: contact@miwe.de · **www.miwe.com/wenz1919**

© MIWE · PI WZ/de/1709 · Technische Änderungen und Weiterentwicklungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattungen enthalten.