MIWE thermo-rollomat

Groß in der Leistung – bescheiden im Anspruch

Der clevere Bäcker will, bevor er sich mit den Vorzügen eines Backofens befasst, zunächst nur eines wissen: Ist die Qualität, wie er sie für seine Backwaren anstrebt, auf diesem Backofen überhaupt zu erreichen? Ehe diese drängende Frage nicht zu seiner vollen Zufriedenheit geklärt ist, lässt er sich von technischen Finessen des Backofens nicht die Spur beeindrucken.

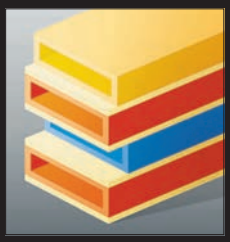
Wie gut, dass wir Ihnen beim MIWE thermo-rollomat die gewünschte Antwort sofort liefern können: in Form von Zeugnissen seiner exzellenten Backqualität – die allesamt von Bäckereien stammen, die bereits seit mehreren Jahren auf einem MIWE thermo-rollomat backen. Mittlerweile haben die Backergebnisse einige von ihnen sogar dazu bewogen, den zweiten, dritten oder gar vierten Backofen desselben Typs zu ordern. Auch das ist ein Nachweis seiner Klasse.

Wollte man den MIWE thermo-rollomat kurz und knapp beschreiben, dann würden wir ihn einen „ein- oder mehretagigen, vollautomatischen Durchlaufbackofen mit Thermoölheizung für Chargenbackbetrieb und kontinuierlichen Schrittbetrieb" nennen. Das bringt auf den Punkt, worauf es Bäckereien ankommt:

Eine große Backfläche auf kleiner Grundfläche. Ein absolut sanftes, kräftiges und gleichmäßiges Backen. Und genaueste Temperaturführung ohne Einschränkungen. Hinzu kommen satte Schwaden mit konstanter Feuchte und Temperatur, die ein externer Niederdruck-Dampfkessel liefert. Außerdem besteht die Möglichkeit, den Backofen durch einfaches Umschalten im Chargenbetrieb zu betreiben oder auch schrittweise kontinuierlich zu fahren.
Gerade deshalb ist der MIWE thermo-rollomat für alle Backwaren im konventionellen Temperaturbereich geeignet, für freisitzende und angeschobene Ware ebenso wie für Blech- und Kapselware.
Er garantiert ein kraftvolles Hochziehen für weiche, vollgarige Teige und liefert exakt reproduzierbare Backergebnisse.
Und das, wie gesagt, in einer Qualität, die Sie sich für Ihre Backwaren nicht besser wünschen können.

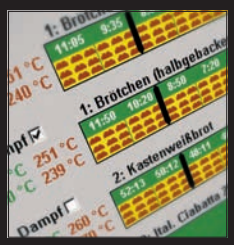
Optional: seitlicher Einschub für Laugengebäck

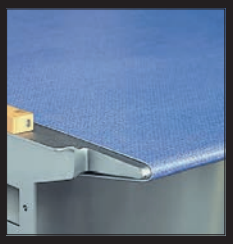
Sanfte Wärme – für lang anhaltende Frische



Freischwimmende Backkammern: energiesparend und langlebig

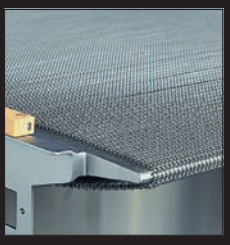
Die unkomplizierte Steuerung garantiert optimale und stets reproduzierbare Backprozesse



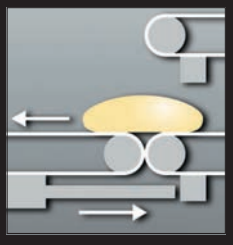


Aufgabebänder in drei Varianten – Sie haben die Wahl

Bedarfsgerechte Be- und Entladung (z. B. Absprüheinrichtung)

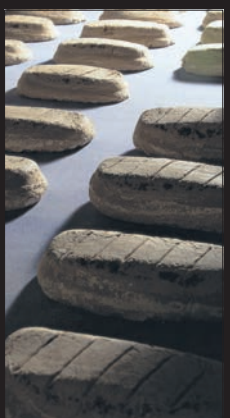


Bis zu 294 qm² Backfläche: maximaler Ausstoß bei hervorragender Backqualität



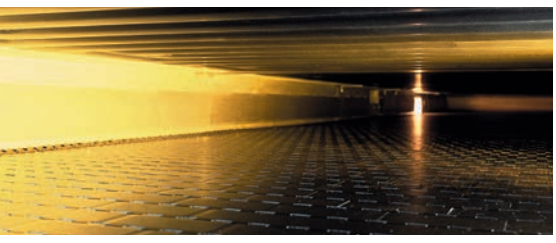
Synchrone Übergabe: ideal für weiche Teige, Bleche, Kästen und Teiglinge auf Folie

Bessere Führung und längere Lebensdauer dank silikonbeschichteter Textilbänder



Bringt viele Vorteile: das MIWE-Scharnierplattenband

Das MIWE-Scharnierplattenband verhindert Netzbandabdrücke



Backreste werden in Schubfächern gesammelt

Gusseiserne Schwadenschieber an jedem Herd

Die Konstruktion

Die überragende Bedeutung des MIWE thermo-rollomat resultiert aus seiner einzigartigen Konstruktion. Genaugenommen sind es drei technische Entwicklungen, die ihn unverwechselbar machen und sich beim Backen vorteilhaft auf die Backware auswirken.

Das herausragende Merkmal des MIWE thermo-rollomat ist die Anordnung seiner Backkammern: Er ist ein echter Getrenntherder, lieferbar mit Backflächen bis 294 m^2, mit serienmäßigen Herdbandbreiten von 2,0 m / 2,5 m und 3,0 m und mit bis zu sieben Herden. Und darin liegt seine besondere Stärke, denn jede seiner Backkammern stellt eine separate Backofeneinheit dar, die im Gehäuse freischwimmend angeordnet ist.

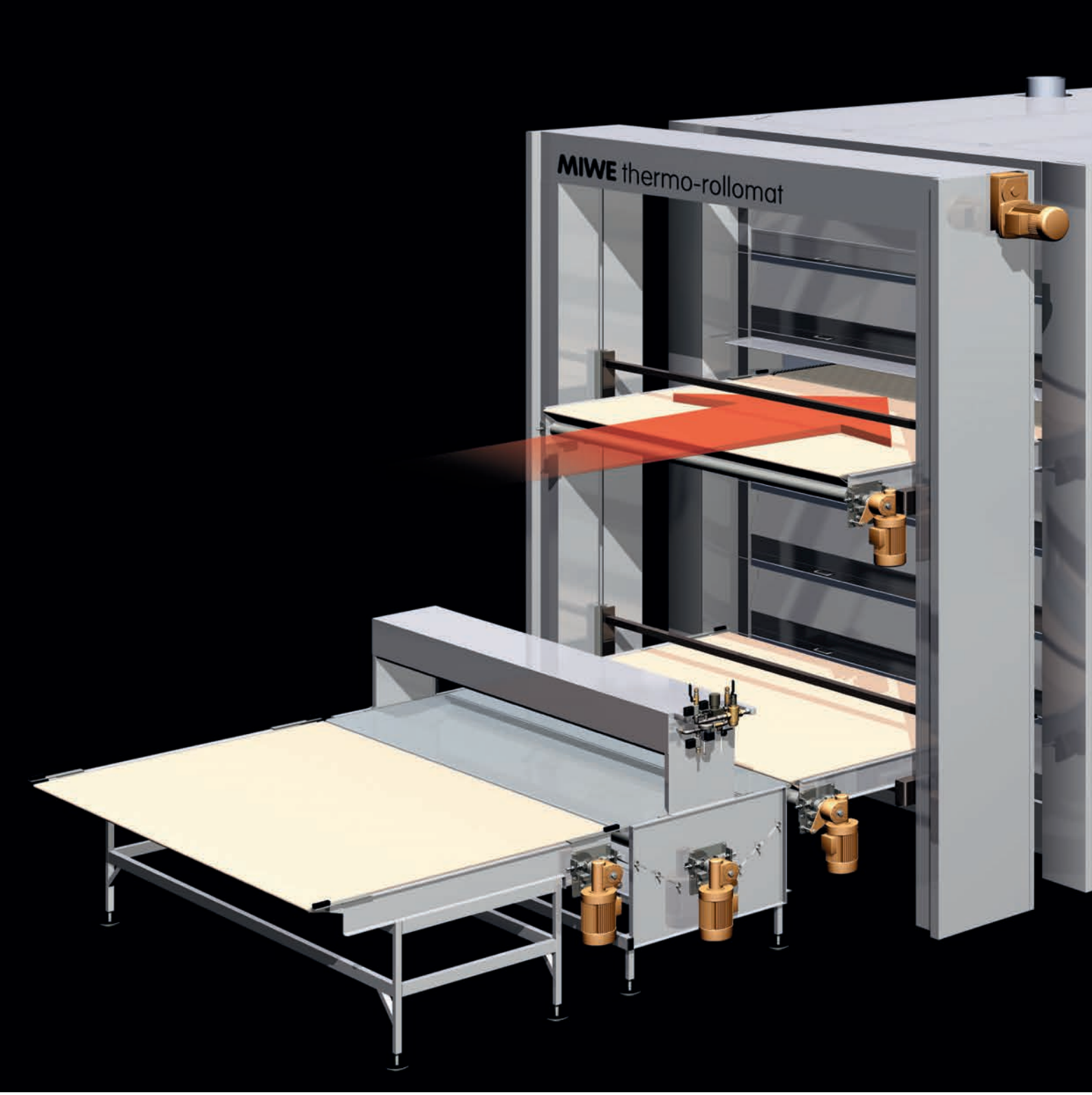
Das bringt gleich zwei Vorteile mit sich: Zum einen ermöglicht die 70 mm starke Zwischenisolierung, die mit Ober- und Unterhitze geheizten Herde mit unterschiedlichen Temperaturen zu betreiben, ohne dass dabei die Wärme zu den benachbarten Herden durchschlägt. Zum anderen werden thermische Verspannungen durch Wärmedehnung ausgeschlossen, wenn nur einzelne Backherde betrieben werden.

Beim MIWE thermo-rollomat sind alle Komponenten wie Rohrleitungen, Pumpen und Ventile in jedem Herd identisch, um einen modularen Aufbau leicht zu ermöglichen.

Außerdem herrscht thermische Ausgeglichenheit, da in jedem Herd der Anlage die gleiche Ölmenge mit identischer Fließgeschwindigkeit bewegt wird. Das garantiert das ausgesprochen gleichmäßige Backverhalten des MIWE thermo-rollomat.

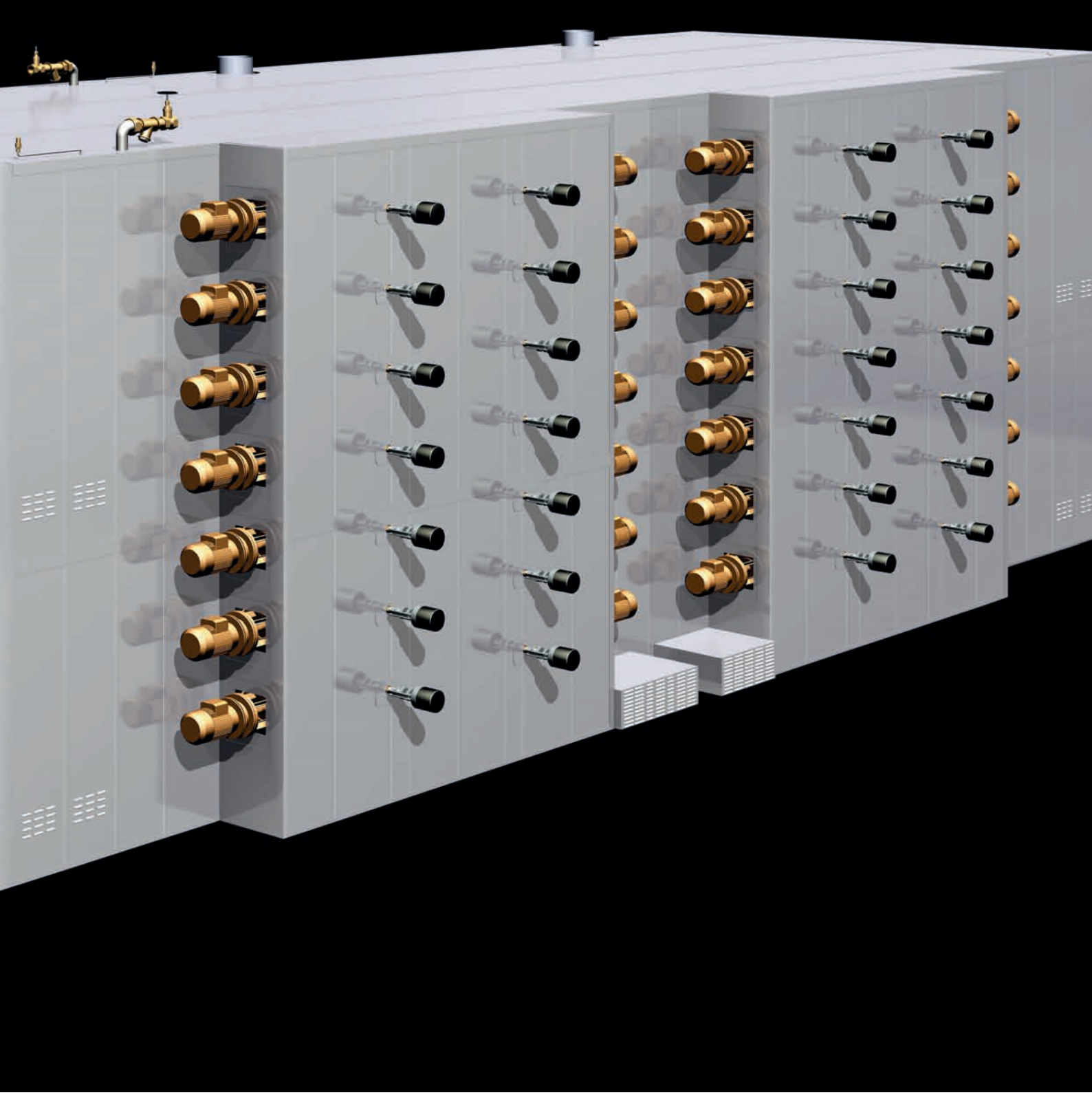
Für den Transport der Backwaren in den Herden und deren sorgfältige Handhabung sorgt das patentierte MIWE Spezial-Scharnierplattenband, das vollflächig auf der Gleitbahn läuft. Dieses gewährleistet eine optimale Auflage, einen vollflächigen Übergang zu den Be- und Entladebändern und hinterlässt keinen Netzbandabdruck an der Backware.

Der MIWE thermo-rollomat steht als Einherder auch in einer Variante von 3,65 m Herdbandbreite zur Verfügung. Für dieses Modell stehen die Bandarten Netz-, Scharnierplatten- und Steinplattenband zur Auswahl.



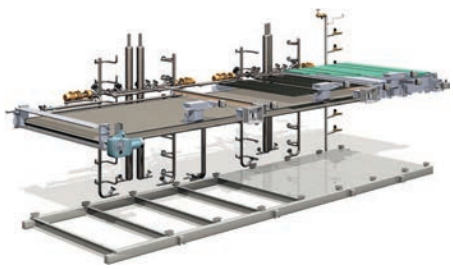
Die Vorteile auf einen Blick:

- ▶ große Backfläche auf kleiner Grundfläche
- ▶ sanfte, kräftige und gleichmäßige Wärmeübertragung
- ▶ genaueste Temperaturführung ohne Einschränkungen
- ▶ Chargenbetrieb und/oder kontinuierlicher Schrittbetrieb
- ▶ satte Schwaden mit konstanter Feuchte und Temperatur
- ▶ jede Backkammer ist eine separate Backofeneinheit und im Gehäuse freischwimmend angeordnet (echter Getrenntherder)
- ▶ die mit Ober- und Unterhitze geheizten Herde sind mit unterschiedlichen Temperaturen zu betreiben
- ▶ identische Anordnung aller Komponenten in jedem Herd
- ▶ patentiertes MIWE Spezial-Scharnierplatten band für den Transport der Backwaren in den Herden
- ▶ einfache Schmiertechnik MIWE SPB
- ▶ schwimmende Heizplatten und Rohrleitungen
- ▶ optionales Steinplattenband im einherdigen Modell (Brot darf als Steinofenbrot bezeichnet werden)



Backofenanlage mit Entladebändern

Backofen ohne Verkleidung



Grundrahmen mit Einzelherd/Backkammer

Das Heizmedium

Der Einsatz von Thermoöl in der Backofentechnik bedarf heute keiner Begründung mehr. Längst hat es sich dort einen festen Platz gesichert. Daran haben auch die positiven Erfahrungen aus anderen High-Tech-Industriezweigen, in der Thermoöl bereits seit Jahrzehnten als Heizmedium eingesetzt wird, ihren Anteil. MIWE hat diese Vorzüge aufs Backen übertragen und für den Backofenbau zunutze gemacht. Davon profitieren Sie in besonderem Maße mit dem MIWE thermo-rollomat.

Denn durch die Beheizung mit Thermoöl wird ein mildes, weiches und doch kräftiges Backen ohne sengende Hitze möglich. Zwischen den Backvorgängen kommt es zu keiner Überhitzung. Zudem besitzt das Thermoöl sehr gute Temperatur-Regeleigenschaften.

Schwankungen im Schornsteinzug oder bei der Brennerleistung der Heizkessel-Zentrale bleiben ohne Einfluss auf die Herdtemperatur, was immer gleiche Backergebnisse gewährleistet. Und das bei niedrigsten Energiekosten. Wir setzen in unseren Backöfen hochwertiges, vollsynthetisches Marken-Thermoöl ein, das Vorlauftemperaturen von 350 °C erlaubt.

Dieser Temperaturen bedarf es allerdings nicht im MIWE thermo-rollomat, der mit einer maximalen Vorlauftemperatur von 320 °C arbeitet. Diese Temperaturreserve schafft die Voraussetzung, bestimmte Brotsorten mit der nötigen Anbacktemperatur zu backen. Unser vollsynthetisches Thermoöl zeichnet sich außerdem durch eine lange Standzeit aus, wobei eine Entsorgung des Öles bei einem Austausch durch MIWE zugesichert ist.

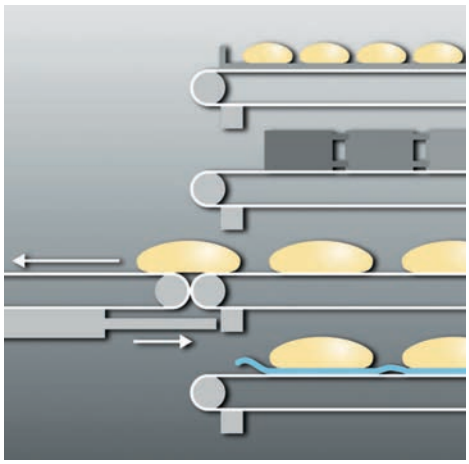
Mit einer optionalen Inertgasüberlagerung kann die Standzeit des Öls erhöht werden.

Absprühen der Backware mit Standard-Sprühvorrichtung oder Wasser-Druckluft-Vernebelung

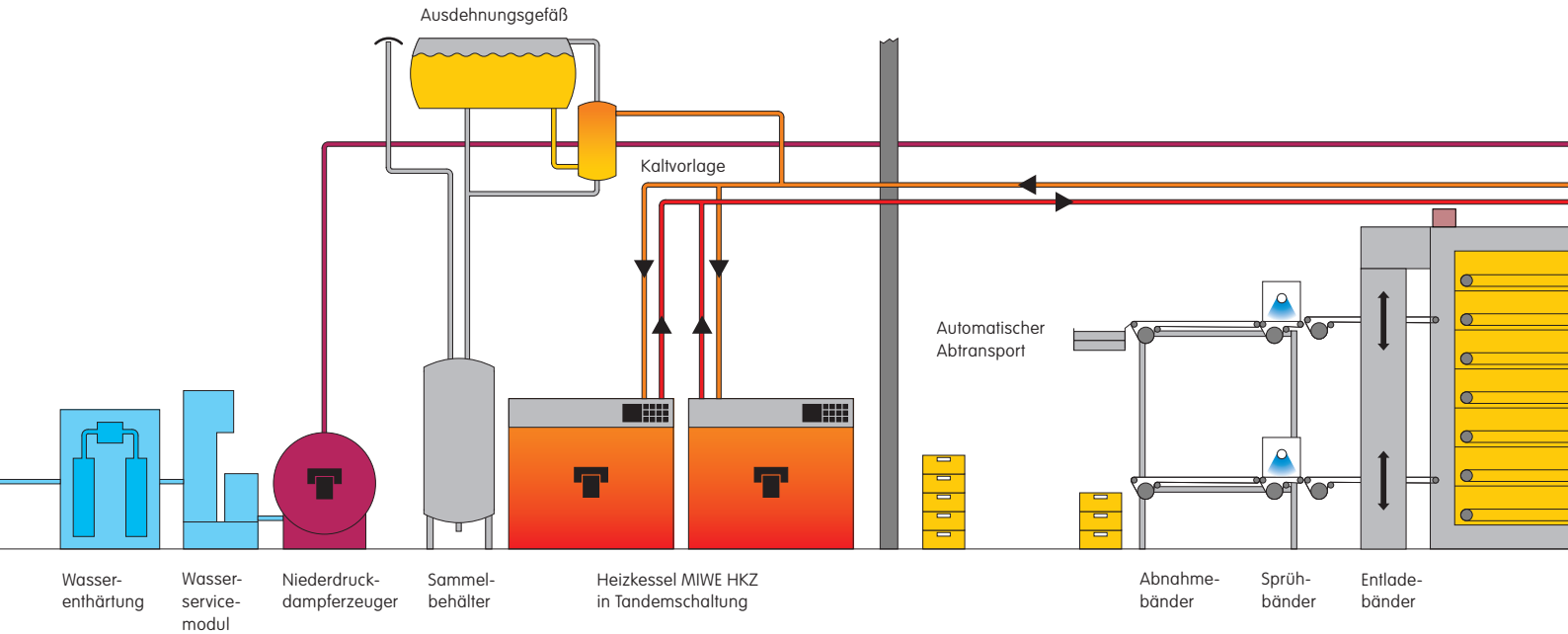
Die Beschickung und Entladung

Die MIWE Be- und Entladesysteme sind gewissermaßen die Bindeglieder beim MIWE thermo-rollomat und entsprechen wie unsere Großbacköfen höchsten Qualitätsansprüchen.

Die Be- und Entlade- sowie Abnahmebänder erhalten Sie nach Ihren Wünschen – je nachdem, ob Kastenware oder freigeschobene Backware ausgebacken, besprüht oder automatisch abtransportiert werden sollen.



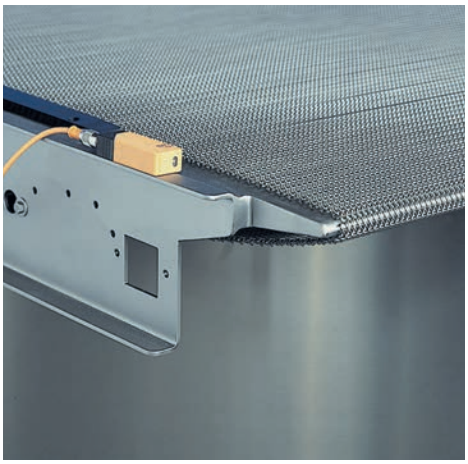
Die synchrone Übergabe erlaubt den problemlosen Transport von weichen Teigen, Blechen, Kästen und Teiglingen auf Folie



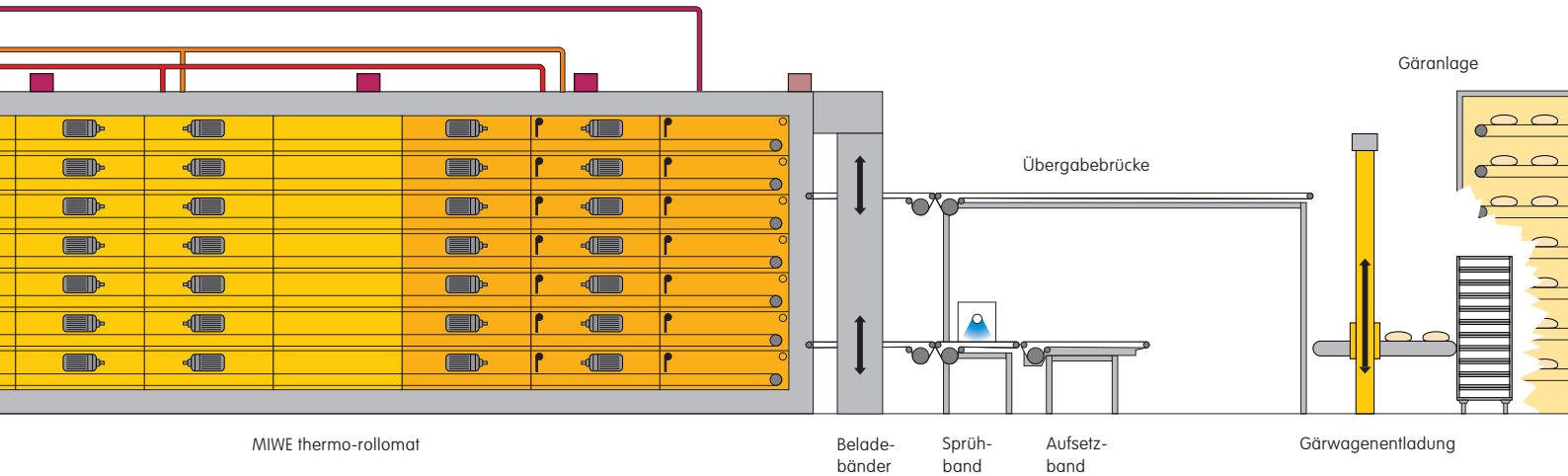
Die Aufgabebänder sind in drei Ausführungen erhältlich:

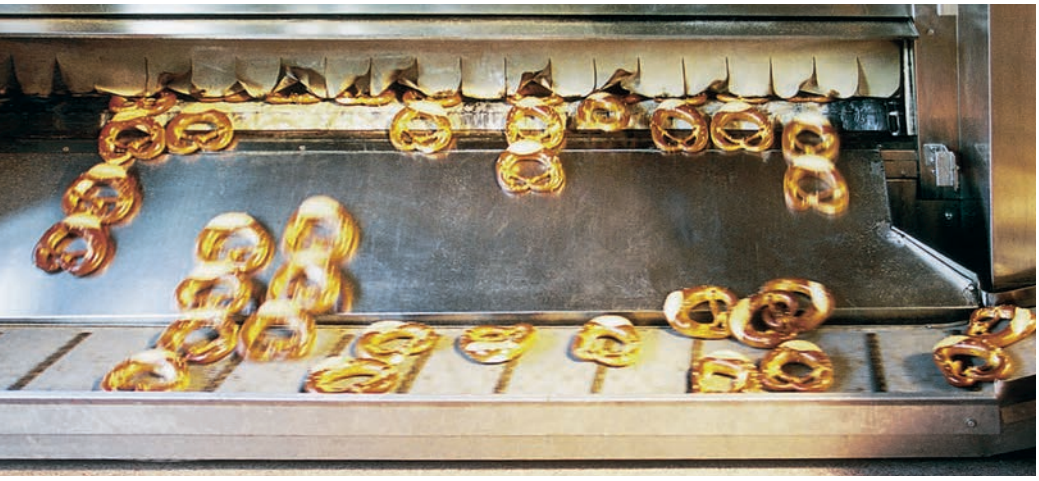
▷ als silikonbeschichtetes Band, das abwaschbar und schmutzabweisend ist und ein Kleben der Teiglinge verhindert,

▷ als Gewebeband, wie es sich seit Jahrzehnten bewährt, weil es die Teiglinge schonendst behandelt, und



▷ als robustes Edelstahlnetzband, das sich durch seine Hitzebeständigkeit auszeichnet und nicht nur für Kastenware eingesetzt werden kann.





Backofenauslauf mit Rutsche und Quertransportband

Für ein bequemes und arbeitskräftesparendes Beladen des MIWE thermo-rollomats wird mit dem MIWE butler eine automatische Gärwagenentladung angeboten. Seine Vorzüge sind leicht ersichtlich: Die Backware wird synchron und nicht „gekrabbelt" übergeben. So können weiche und freigeschobene Teige, wie z. B. TA180, teigschonend und auch Bleche, Kästen und Folien befördert werden. Mit einem beziehungsweise zwei Gärwagen lässt sich so ein ganzer Herd vollautomatisch befüllen.

Die Quertuchabzieher können dabei gewendet und zum manuellen Abziehen genutzt werden. Eine Übergabe von Backprodukten an den MIWE thermo-rollomat kann ebenso aus einer Bandgäranlage, einer Trögelgäranlage oder direkt aus unserem Vorbackofen MIWE VB erfolgen. Bei diesem mit zwei Brennern ausgestatteten Backofen lassen sich Ober- und Unterhitze völlig unabhängig energiesparend steuern.

Von allen diesen Anlagen ist der MIWE thermo-rollomat über eine Übergabebrücke und ein zweites Beladeband zu beschicken. Parallel dazu lassen sich beispielsweise Backwaren aus Körben auf ein zweites Aufsetzband aufgeben und veredeln. Unabhängig vom ersten Beladeband gelangt diese Ware in den Backofen.

MIWE butler mit Andockstation (auch manuell belegbar)

Manuelles Schneiden und seitliches Einschießen von Brezeln

Zur Standardausstattung des MIWE thermo-rollomat gehören automatische Stüpfel- und Sprüheinrichtungen ebenso wie passende Gärschränke. Für Brezeln und anderes Laugengebäck kann der Backofen außerdem mit einem seitlichen Einschub und einem separaten Abtransportband am Ofenauslauf ausgestattet werden. Dadurch lassen sich die Produkte optimal und direkt auf das Scharnierplattenband setzen und unabhängig von Be- und Entladeeinrichtungen backen.

MIWE butler mit Andockstation und Gärwagen

Die MIWE Heizkessel-Zentrale

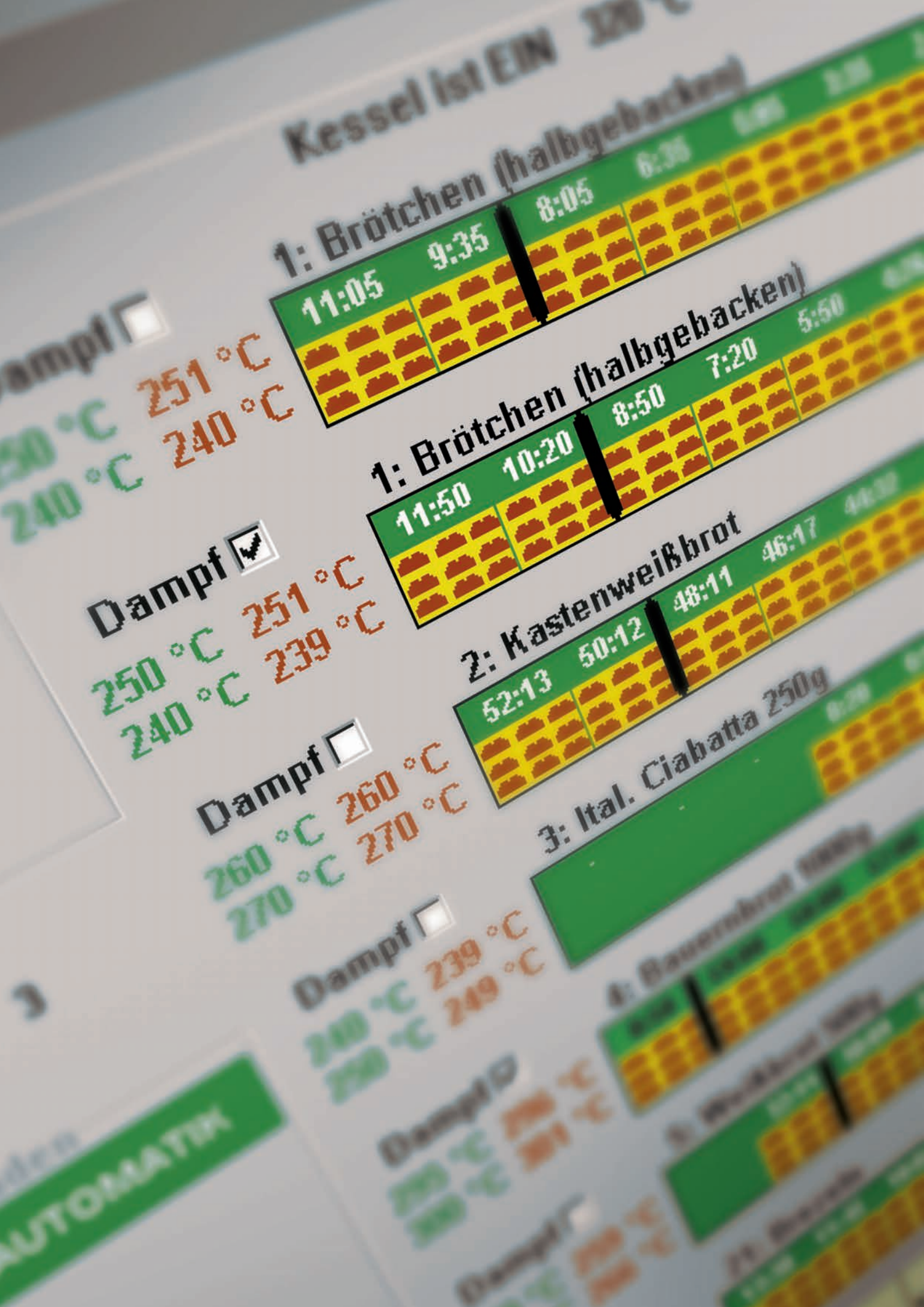
Die MIWE Heizkessel-Zentrale heizt der gesamten Backofenanlage so richtig ein. Für den MIWE thermo-rollomat wird vorzugsweise eine Tandemanlage mit zwei parallel betriebenen Heizkesseln eingesetzt. Diese garantieren nicht nur höchste Betriebssicherheit und einen sparsamen Umgang mit Energie. Sie sind gleichzeitig so ausgelegt, dass weitere Backöfen und andere Wärmeverbraucher an sie angeschlossen werden können.

Getrennt vom MIWE thermo-rollomat ist die Heizkessel-Zentrale idealerweise in einem separaten Heizraum untergebracht. Dort herrschen für die Anlage optimale Bedingungen. Denn während der Mehlstaub aus der Backstube, der den Brenner beschädigen könnte, vor der Tür bleibt, beschränken sich die Brennergeräusche auf den Heizraum.

Abbildungen rechts:

Höchste Betriebssicherheit durch zwei Heizkesselzentralen in Tandemschaltung (oben)

Dampferzeuger mit Wasserservicemodul und Wasserenthärtung (unten)


Kessel ist EIN
1: Brötchen (halbgebacken)
11:05
9:35
8:05
Dampf
251 °C
240 °C
1: Brötchen (halbgebacken)
11:50
10:20
8:50
7:20
5:50
Dampf
250 °C
240 °C
251 °C
239 °C
2: Kastenweißbrot
52:13
50:12
48:11
46:17
Dampf
260 °C
270 °C
260 °C
270 °C
3: Ital. Ciabatta 250g
Dampf
240 °C
250 °C
239 °C
249 °C
AUTOMATIK

Die Steuerung

Eine ebenso flexible wie unkomplizierte Steuerung für optimale, reproduzierbare Backprozesse – diese Anforderungen erfüllt die Steuerungstechnik für den MIWE thermo-rollomat in vorzüglicher Weise.

Über einen „Touchscreen"-Monitor, der die Betriebsabläufe visualisiert und auf dessen Windows- oder Simatic winCC Oberfläche die Programmeingabe erfolgt, lassen sich sämtliche Anlagenkomponenten vollautomatisch bedienen:
die Be- und Entladeeinrichtungen, die Herdtüren und Schwadenvorhänge, Schwadenmenge, Schwadenabzug, Backzeit sowie die Backkammertemperatur. Die Steuerung kann die HKZ ein- und ausschalten. Zusätzlich erhält sie Informationen über den Zustand und mögliche Störungen der HKZ. Weitere Monitore können am Backofenauslauf oder im Versand installiert werden.

Über die Steuerung lassen sich bis zu 100 -300 Backprogramme abrufen. Das System protokolliert die Produktionsprozesse und zeichnet sämtliche Meldungen und Störungen auf.
Es liefert detaillierte Informationen, um Störungen – visuell unterstützt – zu lokalisieren und umgehend beheben zu können.

Eine Fernwartung über VPN-Router gewährleistet schnellste Hilfe und Service von unseren Spezialisten.

Die Steuerung lässt sich in das Netzwerk bestehender Produktionslinien einbinden.

- Touchscreen-Monitor zur Visualisierung der Betriebsabläufe
- Programmierung auf Windows®-Oberfläche
- vollautomatische Anlagenkomponenten
- weitere Monitore, z. B. am Backofenauslauf, Expedition oder Meisterbüro
- bis zu 300 Backprogramme (PC Variante)
- bis zu 100 Backprogramme bei winCC
- Protokollierung der Produktionsprozesse
- Aufzeichnung eventueller Störungen
- visuelle Unterstützung zur Lokalisierung und Behebung der Störungen
- Fernwartung über VPN-Router
- Einbindung der Steuerung ins Netzwerk bestehender Produktionslinien

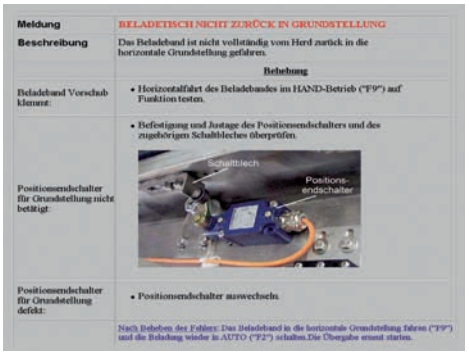
Der Rund-um-die-Uhr-Service

Die sicherheitstechnische Konstruktion der Backöfen ist die eine Seite. Sicherheit ist aber auch das beruhigende Gefühl, in Notfällen innerhalb kürzester Zeit einen unserer Spezialisten erreichen zu können. Und das tatsächlich rund um die Uhr. Über unsere 24-Stunden-Service-Hotline steht Ihnen jederzeit ein Anlagen-Fachmann zur Seite. Die Telefonnummern finden Sie übrigens auf den gut sichtbar an der Backanlage angebrachten Aufklebern.

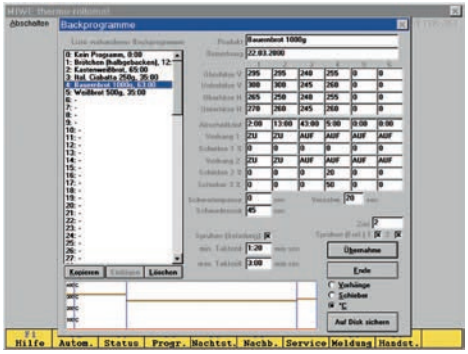
Einen guten Teil der Reparaturen können unsere Servicemonteure in der Regel umgehend vornehmen, denn sie führen ein Sortiment gängiger Verschleißteile mit sich. Aber auch die schnelle Verfügbarkeit spezieller Ersatzteile ist durch unser umfangreiches Zentrallager gewährleistet.

Generell empfehlen wir unseren Bäckern den Abschluss eines Servicevertrages. Dieser deckt die regelmäßige Wartung Ihrer Anlage sowie die Einsätze unserer Servicemonteure ab und wirkt sich auch finanziell vorteilhaft für Sie aus – indem er nicht kalkulierbare Ausgaben für Wartungsarbeiten zu Fixkosten macht.

Bildschirmgeführte Störungsbehebung



Komfortable Backprogrammgenerierung und -verwaltung



MIWE macht das Bäckerleben einfacher:

Mit klassischem Backofenbau, vom leistungsfähigen Ladenbackofen über solide Handwerksbacköfen bis hin zu vollautomatisierten Großanlagen.
Mit der kompletten Bäckerkälte, die Ihre Backvorstufe vereinfacht und qualitativ sichert.
Mit Beschickungstechnik, die harte körperliche Arbeit zur Erinnerung werden lässt.
Mit einer breiten Palette an Steuerungen – von der „Ein-Knopf-Bedienung" für fachfremde Hilfskräfte bis hin zu ausgefeilten Kontroll- und Dokumentationssystemen.

Und: mit einem Service, auf den Sie sich immer verlassen können.

MIWE Michael Wenz GmbH D-97448 Arnstein
Telefon +49-(0)9363-680 · Fax +49-(0)9363-68 8400
www.miwe.com

© MIWE · TR/de/1507 · Technische Änderungen vorbehalten. Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier.