

**NEW!**

**MIWE roll-in e+3.0**





**Para panaderos excelentes que saben economizar.**

Durante este tiempo se ha corrido la voz de que el MIWE roll-in e+ es probablemente el horno de bastidor giratorio que menos gasta del mundo (y sencillamente se ha corroborado en cientos de panaderías). Asimismo, por sus excelentes propiedades de horneado, se trata de un producto prácticamente único, especialmente en su nueva versión.

El „horneado atmosférico” ha acabado definitivamente con los elementos desestabilizadores de la meteorología y las corrientes de aire, proporcionando unos resultados constantemente homogéneos. El sistema patentado MIWE aircontrol permite una precisa transferencia del calor y un perfecto resultado crujiente. MIWE delta-baking, el modo más preciso de controlar la temperatura, permite una puesta a punto realmente precisa, p. ej.,

cuando se trabaja bollería danesa y repostería. Y su pared acumuladora de calor, de la mano del aparato de vapor de alto rendimiento, prevé un rápido horneado lote tras lote a una reducida potencia de conexión. Por si todo esto no fuese razón suficiente para entusiasmarse con el nuevo MIWE roll-in e+, ahora también hemos logrado que contribuya a un mayor ahorro. Digamos que: Just better – MIWE baking excellence.

- ▶ Horneado con ahorro de energía permanente al máximo nivel: el nuevo modelo MIWE roll-in e<sup>+</sup>, horno compacto y versátil con bastidor giratorio para hornear productos semielaborados de cualquier tipo, adecuado para todos los procesos.
- ▶ Ahora con „horneado atmosférico“ de serie: perfecta homogeneidad, al margen de influencias externas (corriente, clima, condiciones de presión), evidente mejora de la fermentación, tiempos de horneado a menudo más reducidos.
- ▶ Diseñado a tope para el ahorro: evidente reducción del consumo energético gracias al sistema patentado de guía del gas de calefacción con canal de humos adicional que a la vez sirve como calefacción de vapor, gracias a la reducida entrada de aire fresco en el sistema de „horneado atmosférico“ y gracias a MIWE eco:wing, tapón dispuesto en el conducto de humos por conveniencia energética.
- ▶ Manejo sencillo y seguro en todas sus formas, ya sea de manera estándar con el control de programas fijos MIWE FP o de forma opcional con la pantalla táctil ampliada ahora a 10 pulgadas MIWE TC en modo Easy o Profesional. Incluye el sistema automático patentado de cantidades para pequeños lotes (únicamente TC), así como la función especial de serie para el horneado de piezas congeladas.
- ▶ Transferencia precisa del calor, excelente resultado crujiente, uso reducido de la energía mediante el sistema patentado de regulación de la cantidad de aire MIWE aircontrol.
- ▶ Una puesta a punto realmente precisa y ahorro energético gracias al MIWE delta-baking, el modo más preciso de controlar la temperatura, realmente conveniente, p. ej., cuando se trabaja bollería danesa y repostería.
- ▶ Brillo perfecto en tiempos de recuperación más cortos mediante el sistema de vapor de alto rendimiento.
- ▶ La pared acumuladora de calor con acumulación térmica muy aumentada para limitar los picos de carga del quemador y para un ágil horneado por lotes. Potencia de conexión reducida de entre aprox. 60 y 65 kW.
- ▶ Mayor comodidad al trabajar en el horno: la nueva puerta automática Soft Close (opcional).
- ▶ Diseño que favorece indudablemente la higiene: superficies planas incluso en la cámara de horneado (incl. puerta y plato giratorio), sin acumulaciones de suciedad, protección anti-salpicaduras en toda la parte externa.
- ▶ No perderá nunca de ojo a este producto gracias a la iluminación de cámara de horno, ahora considerablemente más clara.
- ▶ Señal muy perceptible, también a distancia: El nuevo LED de piloto de estado, opcionalmente ubicado directamente en la campana extractora.
- ▶ Un ahorro duradero: fácil acceso a todos los componentes desde la parte delantera. Registro de tiro de acero inoxidable resistente a las altas temperaturas.
- ▶ Mayor comodidad al trabajar en el horno: la nueva puerta automática Soft Close (opcional).

Las novedades que ofrece el horno de bastidor giratorio que probablemente menos gasta del mundo:

- 1 „Horneado atmosférico“ incl.: Es el final del „horneado sin control“, el final de la dependencia meteorológica. En su lugar, un control perfecto. Y un mayor ahorro energético.
- 2 Gran pantalla de cristal de 10,4 pulgadas con Touch Control (opcional)
- 3 Piloto de estado con una superficie de iluminación considerablemente mayor y una luz LED más clara
- 4 Campana extractora con integrador a distancia integrado LED (opcional)
- 5 Superficies interiores de la puerta planas e higiénicas
- 6 Novedad mundial: la primera sonda térmica del núcleo en un horno de bastidor giratorio (opcional)
- 7 Un 50 % más de iluminación interior
- 8 Cristal de puerta con aislamiento calorífugo
- 9 Protección antisalpicaduras, tanto para el exterior como para el interior; las prestaciones más actuales en limpieza e higiene
- 10 Plato giratorio con cobertura de bordes completa, más fácil de limpiar
- 11 Fácilmente desmontable, rampa antideslizante de carga pesada
- 12 La pared acumuladora de calor con acumulación térmica muy aumentada mantiene a la energía en la cámara del horno
- 13 Cómodo bloqueo de puerta Soft Close (opcional)

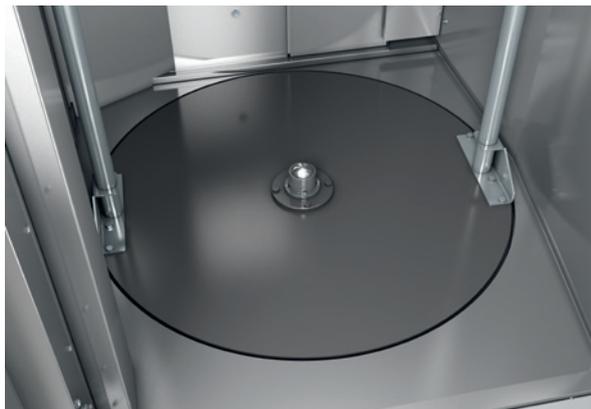
A la derecha: El indicador a distancia opcional – elegantemente integrado en la campana extractora – se ilumina con tecnología LED hacia delante y hacia abajo. Por ello, la información de estado puede leerse prácticamente desde todos los ángulos, así como desde una posición a mayor altura o en pasillos de trabajo estrechos.

Inferior (de izquierda a derecha):

La columna de mandos cuenta ahora con un control Touch Control mucho más grande con pantalla de cristal; el luminoso piloto de estado integrado, visible desde lejos, informa acerca de la modalidad de trabajo del horno.

No solo es más higiénico, sino también más estable: plato giratorio con revestimiento completo de la base hecho de una pieza.

Las superficies interiores planas facilitan considerablemente la limpieza —el higiénico lateral interior de la puerta con una lámina aislante de vidrio adicional para el ahorro energético.



#### MIWE roll-in e+

Carro de bastidor giratorio	1	1 <sup>1)</sup>	1
Tamaño de bandeja	60/80	60/80	60/100
Superficie útil de horneado m <sup>2</sup>	9,6 <sup>2)</sup>	10,6 <sup>5)</sup>	12 <sup>2)</sup>
Dimensiones ext. en cm (ancho x profundidad x alto)	155 x 160 x 256	155 x 160 x 272	172 x 176 x 256
Altura mínima del techo en cm	285	301	285
Potencia de conexión en kW	60–75	60–75	70–85
Tipo de calentamiento	Gasóleo / gas / corriente	Gasóleo / gas / corriente	Gasóleo / gas / corriente

RI e+ 1.0608-TL	RI e+ 1.0608-TXXL	RI e+ 1.0610-TL
1	1 <sup>1)</sup>	1
60/80	60/80	60/100
9,6 <sup>2)</sup>	10,6 <sup>5)</sup>	12 <sup>2)</sup>
155 x 160 x 256	155 x 160 x 272	172 x 176 x 256
285	301	285
60–75	60–75	70–85
Gasóleo / gas / corriente	Gasóleo / gas / corriente	Gasóleo / gas / corriente

#### MIWE roll-in e+

Carro de bastidor giratorio	1 <sup>1)</sup>	1	1 <sup>1)</sup>
Tamaño de bandeja	60/100	67/108 <sup>4)</sup>	67/108 <sup>4)</sup>
Superficie útil de horneado m <sup>2</sup>	13,2 <sup>5)</sup>	13,8 <sup>2)</sup>	15,2 <sup>5)</sup>
Dimensiones ext. en cm (ancho x profundidad x alto)	172 x 176 x 272	182 x 185 x 256	182 x 185 x 272
Altura mínima del techo en cm	301	285	301
Potencia de conexión en kW	70–85	80–95	80–95
Tipo de calentamiento	Gasóleo / gas / corriente	Gasóleo / gas / corriente	Gasóleo / gas / corriente

RI e+ 1.0610-TXXL	RI e+ 1.0711-TL	RI e+ 1.0711-TXXL
1 <sup>1)</sup>	1	1 <sup>1)</sup>
60/100	67/108 <sup>4)</sup>	67/108 <sup>4)</sup>
13,2 <sup>5)</sup>	13,8 <sup>2)</sup>	15,2 <sup>5)</sup>
172 x 176 x 272	182 x 185 x 256	182 x 185 x 272
301	285	301
70–85	80–95	80–95
Gasóleo / gas / corriente	Gasóleo / gas / corriente	Gasóleo / gas / corriente

1) Adecuado para cualquier carro de bandejas con una altura de hasta 1.980 mm

2) Con 20 bandejas, distancia de 78 mm entre ellas

3) 60/60 o 53/65 o 18 x 26"

4) 2 x 53/65

5) Con 22 bandejas, distancia de 80 mm entre ellas

► Accesorios: campana extractora, condensador de vapor, carro de bastidor giratorio.