



MIWE thermo-static



Un horno de carro que funciona con gran delicadeza. Disfrute de una perfecta armonía entre la mejor calidad y la más alta eficiencia. Gracias al horno MIWE thermo-static para dos o tres carros, logrará una suave transmisión de calor sin que el rendimiento o la flexibilidad se vean perjudicadas. Su sofisticada tecnología proporciona una

óptima calidad a la corteza, mejora la fermentación total y aporta una excelente estructura a la miga. Además, se caracteriza por sus bajas pérdidas de humedad y la frescura duradera que obtienen los productos de panificación. También se reducen los costes energéticos: por un lado, el aceite térmico está considerado el medio portador

de energía más eficaz hasta el momento; por otro lado, el horno MIWE thermo-static se ha vuelto a optimizar para lograr una mayor eficiencia energética. Y gracias a que el quemador, como es sabido, puede alojarse en cualquier lugar (igual que en una calefacción central), ahorrará una parte de su valiosa superficie de producción.

- ▶ Horno de carro calentado mediante aceite térmico para cocer la gama completa de productos de panificación: desde el pesado pan de centeno hasta las pastas de harina de trigo. Las piezas de masa se introducen sueltas, en cajas o colocadas sobre bandejas.
- ▶ Calor suave y resultados uniformes en la cocción gracias a su atmósfera de cocción estacionaria. Resultados de cocción característicos del aceite térmico con bajas pérdidas por cocción y frescura duradera del producto.
- ▶ Vapor saturado homogéneo, en la mejor calidad alcanzada hasta ahora, durante todo el proceso de vaporización gracias a la tecnología de vapor MIWE atmo-jet (patente solicitada).
- ▶ Nuevo sistema turbo de 2 niveles con aire circulante especialmente útil para productos horneados en moldes. Fácil de integrar en el programa de cocción para aumentar la flexibilidad de cada sección de cocción: nivel 1 para dorar suavemente, nivel 2 para potenciar la circulación del aire y forzar la eliminación del vapor.
- ▶ Cocción lote tras lote, tiempos de recuperación más cortos y ahorro de energía gracias al aparato de vapor integrado.
- ▶ Mayor flexibilidad al cambiar de producto gracias al sistema «cool-down» opcional patentado. A pesar de la gran estabilidad térmica del aceite térmico, se pueden aplicar curvas de temperatura.
- ▶ La columna de mando se puede emplazar fácilmente en cualquier ubicación, incluso separada del horno. Gran ahorro de espacio si la columna de mando central cuenta con mandos para dos hornos.
- ▶ Mando MIWE TC para un manejo rápido y seguro mediante la pantalla táctil en color de gran tamaño. Sus 250 programas de cocción, con hasta 8 secciones de cocción cada uno, pueden administrarse con facilidad a través del puerto USB integrado en la parte frontal.
- ▶ La puerta de la cámara de horneado tiene un mecanismo elevador que protege la junta de obturación del suelo cuando el carro de horneado se introduce a ras de suelo. Menor pérdida de energía gracias a un buen sellado.
- ▶ Fácil manejo y fácil extracción del producto, incluso si falla la alimentación eléctrica, gracias al apoyo resistente y casi exento de mantenimiento que facilita la introducción y extracción de los carros (en el caso de tres carros; opcional en el modelo para dos carros).
- ▶ Ausencia de gastos adicionales: en la mayoría de los casos, los carros de horneado disponibles se pueden volver a utilizar o bien se pueden adaptar sin grandes gastos.
- ▶ Cocción directa sobre piedra gracias al sistema opcional de placa de piedra con tecnología de alimentación integrada.
- ▶ La caldera de calefacción permite una alimentación flexible y silenciosa y una ampliación modular. La colocación independiente de la caldera aumenta la vida útil del quemador y simplifica el mantenimiento.



- ▶ Gracias a la tecnología de vapor optimizada MIWE atmo-jet, se genera una fina niebla con aire comprimido. De esta forma, toda la superficie del generador de vapor se humedece y utiliza de forma más eficiente. Esto implica un consumo de agua reducido.
- ▶ Gracias a la vaporización rápida, se dispone de vapor en la cámara de horneado de forma inmediata y «potente». De esta forma, el vapor saturado garantiza una mejor calidad de producto.
- ▶ Aire comprimido utilizado dos veces: el vapor puede eliminarse rápidamente de la cámara de horneado en caso de corriente abierta. Independientemente de las relaciones de presión exterior y condiciones meteorológicas actuales.
- ▶ Puede montarse en instalaciones existentes.

Con la gran pantalla táctil a color y una tecla de inicio/parada sensible al tacto ya a distancia, el MIWE TC le ofrece el manejo manual más fácil e intuitivo. El mando dispone de dos modos de funcionamiento que se pueden cambiar pulsando un botón.

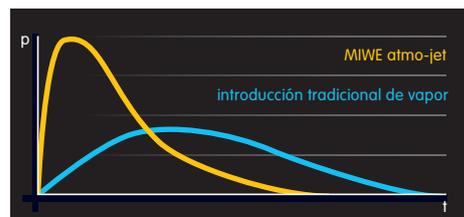
En el sencillo modo Easy, el programa se selecciona mediante una imagen de producto (que se puede establecer según se desee) y se inicia con solo pulsar un botón. La imagen del producto permanece visible durante todo el proceso de cocción, junto con las temperaturas teóricas y reales mostradas a gran tamaño y el tiempo de horneado restante.

El modo Profesional está concebido para el panadero experto que desea comprobar todos los ajustes al detalle, administrar programas de cocción y, si es necesario, modificarlos manualmente. En el MIWE TC se pueden proteger con contraseña, procesar y consultar hasta 250 programas de horneado con un máximo de 8 intervalos de horneado.

La conexión del MIWE TC es estándar: dos prácticos puertos USB (uno de ellos fácilmente accesible en la parte delantera), una interfaz de red Ethernet y (opcionalmente) conexiones WLAN o Bluetooth establecen de forma cómoda las conexiones que desee con el mundo exterior, tanto si quiere administrar y utilizar programas, consultar y protocolizar estados de funcionamiento o realizar (o encargar que realicen) un mantenimiento a distancia.

El MIWE TC también supera fronteras en otro aspecto: como controlador completamente gráfico, domina diversos idiomas y también sistemas lingüísticos extranjeros (p.ej. el cirílico) de manera que, incluso allí donde no puede utilizar ningún símbolo autoexplicativo, el controlador habla un idioma comprensible para cada usuario.

MIWE atmo-jet



La cantidad de vapor resulta decisiva durante los primeros segundos. De esta forma, puede condensarse un máximo de vapor sin que se sobre caliente. Como se muestra en la gráfica, MIWE atmo-jet facilita vapor de forma notablemente más rápida, con una presión 2,5 veces mayor.

Mando



El modo Profesional (arriba):

Le proporciona todos los parámetros de cocción de forma gráfica y/o alfanumérica con total eficiencia y claridad.

Los bloques negros representan cada uno de los intervalos de cocción con los valores teóricos correspondientes. El gráfico amarillo muestra, en tiempo real, cómo el horno cambia los valores teóricos en temperaturas reales. Los vapores se muestran puntualmente en azul y, además, durante la introducción del vapor, se indica exactamente la cantidad de agua en decilitros.

Por el contrario, las barras naranjas visualizan el uso del sistema turbo de dos niveles.

De izquierda a derecha:

El modo Easy: visualización llamativa de lo más importante.

Selección del programa más sencilla con solo apretar un botón: ¡comodidad total!

Creación y administración de programas de cocción: nunca había sido tan fácil y claro como con el nuevo MIWE TC.



MIWE thermo-static	TS 7.0812	TS 8.0812	TS 9.0812	TS 10.0812
Carros	2	2	2	2
Tamaño nominal de pisos en cm	80 / 120	80 / 120	80 / 120	80 / 120
Número de pisos	7	8	9	10
Tamaño de bandeja	60x80	60x80	60x80	60x80
Número de bandejas de horneado	14	16	18	20
Superficie útil de horneado m ²	7	8	9	10
Altura máx. del producto en cm	19	16	14	12
Distancia entre placas calefactoras en cm	23	20	17	15
Dimensiones en cm (ancho x profundo x alto)	120 ¹⁾ x200x256 ²⁾			

MIWE thermo-static	TS 7.1012	TS 8.1012	TS 9.1012	TS 10.1012
Carros	2	2	2	2
Tamaño nominal de pisos en cm	100 / 120	100 / 120	100 / 120	100 / 120
Número de pisos	7	8	9	10
Tamaño de bandeja	60x100	60x100	60x100	60x100
Número de bandejas de horneado	14	16	18	20
Superficie útil de horneado m ²	8	10	11	12
Altura máx. del producto en cm	19	16	14	12
Distancia entre placas calefactoras en cm	23	20	17	15
Dimensiones en cm (ancho x profundo x alto)	140 ¹⁾ x200x256 ²⁾			

MIWE thermo-static	TS 7.1113	TS 8.1113	TS 9.1113	TS 10.1113
Carros	2	2	2	2
Tamaño nominal de pisos en cm	106 / 130	106 / 130	106 / 130	106 / 130
Número de pisos	7	8	9	10
Tamaño de bandeja	65x53	65x53	65x53	65x53
Número de bandejas de horneado	28	32	36	40
Superficie útil de horneado m ²	10	11	12	14
Altura máx. del producto en cm	19	16	14	12
Distancia entre placas calefactoras en cm	23	20	17	15
Dimensiones en cm (ancho x profundo x alto)	148 ¹⁾ x210x256 ²⁾			

¹⁾ + 24 cm para columna de mando

²⁾ con menor extractor de humos 243 cm

Solicitar fechas de entrega.

- ▶ Calefacción: caldera(s) de calefacción a aceite/gas/pélets o eléctricas con aceite térmico como portador térmico.
- ▶ Opcionalmente con bomba de sellado mecánico o bomba de acoplamiento magnético.
- ▶ Accesorios: campana extractora, carros de horneado, sistema cool-down (no puede montarse posteriormente, debe indicarse en el pedido), sistema de placas de piedra.
- ▶ Con acelerador externo para eliminar el vapor. Por lo tanto, preparado de serie para la conexión de la instalación de recuperación del calor MIWE eco:nova.
- ▶ Alimentación sencilla mediante barra de deslizamiento MIWE slide (estándar en el caso de 3 carros, opcional en el caso de 2 carros)

MIWE thermo-static	TS 7.0819	TS 8.0819	TS 9.0819	TS 10.0819
Carros	3	3	3	3
Tamaño nominal de pisos en cm	80/190	80/190	80/190	80/190
Número de pisos	7	8	9	10
Tamaño de bandeja	60x80	60x80	60x80	60x80
Número de bandejas de horneado	21	24	27	30
Superficie útil de horneado m ²	10,5	12	13,5	15
Altura máx. del producto en cm	19	16	14	12
Distancia entre placas calefactoras en cm	23	20	17	15
Dimensiones en cm (ancho x profundo x alto)	120 ¹⁾ x270x256 ²⁾			

MIWE thermo-static	TS 7.1019	TS 8.1019	TS 9.1019	TS 10.1019
Carros	3	3	3	3
Tamaño nominal de pisos en cm	100/190	100/190	100/190	100/190
Número de pisos	7	8	9	10
Tamaño de bandeja	60x100	60x100	60x100	60x100
Número de bandejas de horneado	21	24	27	30
Superficie útil de horneado m ²	12	15	16,5	18
Altura máx. del producto en cm	19	16	14	12
Distancia entre placas calefactoras en cm	23	20	17	15
Dimensiones en cm (ancho x profundo x alto)	140 ¹⁾ x270x256 ²⁾			

MIWE thermo-static	TS 7.1119	TS 8.1119	TS 9.1119	TS 10.1119
Carros	3	3	3	3
Tamaño nominal de pisos en cm	106/200	106/200	106/200	106/200
Número de pisos	7	8	9	10
Tamaño de bandeja	65x53	65x53	65x53	65x53
Número de bandejas de horneado	42	48	54	60
Superficie útil de horneado m ²	15	16,5	18	21
Altura máx. del producto en cm	19	16	14	12
Distancia entre placas calefactoras en cm	23	20	17	15
Dimensiones en cm (ancho x profundo x alto)	148 ¹⁾ x285x256 ²⁾			

¹⁾ + 24 cm para columna de mando ²⁾ con menor extractor de humos 243 cm Solicitar fechas de entrega.