



MIWE backcombi



Le meilleur de deux environnements de cuisson.

MIWE backcombi laisse libre cours à vos ambitions. Il associe la chaleur tournante d'un four ventilé MIWE aero ou MIWE econo à l'atmosphère de cuisson constante du

four à soles MIWE condo et réunit ainsi, dans un espace restreint (qui vous laisse encore suffisamment de place pour une armoire de fermentation adaptée), deux systèmes de four offrant une diversité de production exceptionnelle allée à une

finesse de cuisson incomparable. Chaque four du MIWE backcombi est un modèle d'excellence dans sa catégorie. Vous pouvez y intégrer, au choix, entre une et trois soles de type MIWE condo, selon vos besoins.

► **MIWE aero e⁺ / MIWE econo**

- Appareil à buée en cascade haute puissance intégré à la chambre de cuisson (MIWE aero e⁺). Humidification avec technique de vaporisation (MIWE econo).
- Commande simple MIWE FP 12 (100 programmes de cuisson, pictogrammes interchangeables de sélection directe pour 12 programmes) ou Touch Control MIWE TC en option avec écran tactile capacitif (MIWE aero e⁺ et MIWE econo).
- Reconnaissance automatique intelligente des charges partielles avec la commande MIWE TC.
- Exploitation économe en énergie et en temps de travail grâce au démarrage automatique (également en association avec MIWE cleaning control et le mode Eco réglable).
En option, un triple vitrage, rabattable pour faciliter le nettoyage, garantit des températures de surface et des pertes d'énergie encore plus faibles.
- Pour un respect optimal des normes d'hygiène : MIWE easy clean ou le système de nettoyage entièrement automatique MIWE cleaning control en option, avec détergent biodégradable qui peut stocké dans un réservoir intégré, garantissant plusieurs cycles de nettoyage.

► **MIWE condo**

- Four à soles modulaire multi-usage avec une atmosphère de cuisson constante (chaleur par rayonnement) ; chauffage électrique.
- Appareil à buée haute puissance pour une intensité de buée optimale.
- Commande simple avec MIWE FP 8 ou, en option, MIWE Touch Control TC avec écran tactile capacitif.
- Chambres de cuisson avec soles en pierre ; le pain peut donc porter l'appellation « Pain cuit sur pierre ».
- Nettoyage facile du côté intérieur de la porte en quelques gestes simples.
- Toutes les surfaces des stations de cuisson sont également disponibles en noir.
Ceci concerne également la nouvelle armoire de fermentation MIWE GS conçue pour répondre aux exigences d'une hygiène impeccable.



Concevez votre propre MIWE backcombi : pour répondre à toutes les exigences, les fours ventilés sont disponibles dans des tailles et versions diverses, avec différentes commandes et des chambres de cuisson simple ou double pour les fours à soles ainsi que des socles ou des étuves avec hygrométrie

Fonctions spéciales



- 1 L'option MIWE cleaning control garantit un nettoyage entièrement automatique de votre four ventilé. Elle peut être programmée à l'avance pour toute la semaine et peut également être démarrée manuellement à tout moment. L'utilisation de la chaleur restante en combinaison avec le démarrage automatique permet une gestion optimale de l'énergie.
- 2 Grâce à une mécanique d'ouverture simple d'utilisation et pourtant très sophistiquée, même l'intérieur des portes vitrées des étages du MIWE condo se nettoient en toute facilité.
- 3 Lorsque les fournées sont espacées dans le temps, cela représente souvent une perte d'énergie. Une mise à l'arrêt du four implique cependant des temps d'attente plus ou moins longs. Le mode Eco (réglable à volonté) réduit le temps d'attente avant cuisson (par rapport à un four éteint) tout en réduisant la consommation électrique.
- 4 Ready to bake : grâce au démarrage automatique, le four est prêt à cuire dès le début de la journée de travail, ce qui vous permet d'éviter de perdre un temps précieux. Il peut être programmé pour toute la semaine.
- 5 Sur les fours ventilés avec Touch Control, la gestion automatique intelligente des quantités MIWE flexbake garantit des résultats de cuisson toujours parfaits. Grâce à une « phase d'apprentissage », le four adapte automatiquement les paramètres du programme de cuisson, de manière à garantir un résultat de qualité constante, quelle que soit la quantité enfournée.



AE 4.0604	AE 6.0604	AE 8.0604	AE 10.0604
4	6	8	10
FP12/TC	FP12/TC	FP12/TC	FP12/TC
Droite ou gauche	Droite ou gauche	Droite ou gauche	Droite ou gauche
90 x 85 x 71	90 x 85 x 87	90 x 85 x 103	90 x 85 x 119
8,5 / 3 x 16 ¹⁾	11,3 / 3 x 20 ¹⁾	15,4 / 3 x 25 ¹⁾	19,7 / 3 x 32 ¹⁾

1) Protection par fusibles 400/230 V ; 3/N/PE ; 50 Hz la protection par fusibles indiquée ne s'applique pas à des voltages spécifiques !

- Options : p. ex. modèle en noir, fonction Gastronomie, MIWE cleaning control, triple vitrage d'isolation thermique, raccordement d'optimisation d'énergie.

EC 4.0604	EC 6.0604	EC 8.0604	EC 10.0604
4	5 / 6 ²⁾	8	8 / 10
FP 12	FP 12	FP 12	FP 12
Droite ou gauche	Droite ou gauche	Droite ou gauche	Droite ou gauche
90 x 85 x 71	90 x 85 x 87	90 x 85 x 103	90 x 85 x 119
6,5 / 3 x 16 ¹⁾	9,5 / 3 x 16 ¹⁾	13,8 / 3 x 25 ¹⁾	15,8 / 3 x 32 ¹⁾

1) Protection par fusibles 400/230 V ; 3/N/PE ; 50 Hz la protection par fusibles indiquée ne s'applique pas à des voltages spécifiques !

- Options : p. ex. modèle en noir, MIWE cleaning control, triple vitrage d'isolation thermique, compteur d'eau

CO 1.0604	CO 2.0604	CO 3.0604
1	2	3
60x40x17/22 ³⁾	60x40x17/22 ³⁾	60x40x17/22 ³⁾
FP8/TC	FP8/TC	FP8/TC
90x81x39	90x81x67	90x81x95
4,3	8,6	12,8

CO 1.0608	CO 2.0608	CO 3.0608
1	2	3
60x80x17/22 ²⁾	60x80x17/22 ²⁾	60x80x17/22 ²⁾
FP8/TC	FP8/TC	FP8/TC
90x121x39	90x121x67	90x121x95
5,7	11,4	17,0

CO 1.0806	CO 2.0806	CO 3.0806
1	2	3
80x60x17/22 ²⁾	80x60x17/22 ²⁾	80x60x17/22 ²⁾
FP8/TC	FP8/TC	FP8/TC
110x101x39	110x101x67	110x101x95
5,7	11,4	17,1

2) La hauteur utile de la chambre peut varier.

3) Les dimensions exactes hors-tout sont indiquées dans les fiches de dimensions techniques.

4) Pour 400/230 V ; 3/N/PE ; 50/60 Hz ; variations possibles en cas de tension spéciale.

- Options : p. ex. modèle en noir, sonde de température externe, compteur d'eau, raccordement d'optimisation d'énergie

MIWE aero

Nombre de plaques 60 x 40 cm
 Commande (standard / en option)
 Butée de porte
 Dimensions extérieures en cm (l x P x H)
 Puissance connectée en kW / fusibles A

MIWE econo

Nombre de plaques 60 x 40 cm
 Commande (standard / en option)
 Butée de porte
 Dimensions extérieures en cm (l x P x H)
 Puissance connectée en kW / fusibles A

MIWE condo

Nombre de chambres de cuisson
 Chambre de cuisson en cm (l x P x H)
 Hotte / Condenseur de buées
 Dimensions extérieures en cm (l x P x H)³⁾
 Puissance connectée en kW⁴⁾

MIWE condo

Nombre de chambres de cuisson
 Chambre de cuisson en cm (l x P x H)
 Hotte / Condenseur de buées
 Dimensions extérieures en cm (l x P x H)³⁾
 Puissance connectée en kW⁴⁾

MIWE condo

Nombre de chambres de cuisson
 Chambre de cuisson en cm (l x P x H)
 Hotte / Condenseur de buées
 Dimensions extérieures en cm (l x P x H)³⁾
 Puissance connectée en kW⁴⁾

Hotte /Condenseur de buées	
Dimensions extérieures en cm (l x P x H)	90 x 125 x 19
Puissance connectée en kW	0,2
Armoire de fermentation	
Nombre de plaques 60 x 40 cm	8/10/12/16
Commande	FP3
Surface de base (l x P)	90 x 85
Hauteur en cm ¹⁾	53/61/77
Puissance connectée en kW	2,3
Protection par fusibles A	1 x 16 A
Butée de porte	Porte double
Élément de support	
Nombre de plaques 60 x 40 cm	4/6/10/12/16/20 ²⁾
Surface de base (l x P)	90 x 85
Hauteur en cm ¹⁾	30/54/61/77/93
Roulettes	
Hauteur en cm	4 ³⁾ /8/11/16

1) Surface de base (l x P) 90 x 85 cm

2) Deux plaques pâtisseries côtes à côtes ou l'une derrière l'autre

3) Non prévu pour armoire de fermentation

- Accessoires supplémentaires : armoire de séchage, compartiment intermédiaire, système d'enfournement