

MIWE cube





Diversité et efficacité – une offre de produits frais adaptée à tous. Vos clients sont exigeants, ils souhaitent avoir le choix parmi un vaste assortiment de produits frais : des snacks savoureux, des pizzas croustillantes, des gratins de pâtes, sans oublier les croissants frais.

Rien n'est impossible avec le FreshFoodSystem MIWE cube. Vous proposez et vendez plus tout en conservant un excellent niveau de qualité. Les clients aiment lorsqu'ils peuvent décider librement. Vous leur en donnez la possibilité avec le FreshFoodSystem

MIWE cube. Une cuisson parfaite pour chaque produit, une configuration adaptée aux exigences, extensible et modifiable à souhait... Et chaque module peut aussi fonctionner indépendamment des autres. Vous n'investissez que dans le strict nécessaire.

Le FreshFoodSystem MIWE cube est une plateforme de cuisson modulaire.

Vous pouvez combiner les modules en fonction de vos besoins: différents systèmes de cuisson, espaces de rangement fermés ou ouverts, étuve avec hygrométrie, tiroir, hotte d'évacuation ou même condenseur de buée. Le tout en restant flexible puisque le système est à roulettes.

MIWE cube : air

- ▶ Four ventilé à chauffage électrique compact pour 3, 5 ou 10 plaques 60 x 40 cm; parfaitement adapté aux baguettes, petits pains et viennoiseries.
- ▶ Manipulation simple, résultat de cuisson homogène en un seul clic grâce à la commande à touches préprogrammées MIWE FP9. Les erreurs sont minimisées grâce aux 9 programmes à sélection directe. Il est possible de préenregistrer jusqu'à 100 programmes de cuisson avec 5 phases chacun. Gain de temps assuré.
- ▶ Parfaite brillance et grigne optimale par le biais du système de buée avec dispositif de pulvérisation et fonction spéciale pâtons surgelés.
- ▶ Variation au montage : réservoir d'eau en option (aucune prise d'eau fixe nécessaire), fermeture de la porte à droite ou à gauche, changement facile.
- ▶ Sécurité : la surface de la porte triple vitrage ne sera pas trop chaude et la porte pourra rester ouverte et bloquée selon un angle de 15°, 90° et 110°.

MIWE cube : stone

- ▶ Résultats de cuisson et style d'un four à soles classique.
- ▶ Version avec chambre de cuisson double (hauteur de chambre : 130 mm) pour une surface de cuisson supplémentaire.
- ▶ Confort d'utilisation, notamment en magasin, grâce au démarrage automatique du programme de cuisson via le contacteur de porte. Sécurité des procès puisque lorsque la porte est ouverte, l'envoi de buée peut être rendu impossible.
- ▶ Hygiène garantie : surfaces planes et système de basculement de porte ingénieux simplifiant le nettoyage du côté intérieur de la vitre.

MIWE cube : fire

- ▶ Four électrique (courant domestique 230 V) haute température jusqu'à 350 °C avec sole en pierre pour une cuisson parfaite de pizzas et tartes flambées (jusqu'à 4 fours peuvent être empilés). Exploitation optimale de la chambre de cuisson (4 pizzas de diamètre 26 cm).
- ▶ Flexibilité grâce au réglage indépendant des températures de sole et de voûte.
- ▶ Malin : évacuation manuelle de la buée.
- ▶ Enfournement et défournement sans risque de brûlure : la porte s'ouvre vers l'intérieur.

Vous disposez avec le MIWE FreshFoodSystem d'une structure modulaire, autrement dit vous adaptez parfaitement la station de cuisson à vos préférences (et à votre espace de travail). Rien n'est plus simple que d'échanger ou d'ajouter un élément ou bien tout simplement de modifier la colonne. Et ce pour pouvoir répondre aux évolutions des demandes de vos clients.



Modules du système

Le condenseur de buée et la hotte d'évacuation assurent une parfaite atmosphère de cuisson



MIWE cube:hood

cube:hood 160

cube:hood SC 160

cube:stretch WT 125

Cuisson professionnelle
cube:fire / 3,4 kW – même jusqu'à 350 °C
cube:stone / 6,7 kW
cube:air / 5,4 kW, 8 kW, 15,7 kW



Les fours du **MIWE** cube:

cube:fire 250

cube:stone 600

cube:air 500

cube:air 625

cube:air 1050

Tiroirs et rangements pratiques pour couverts et ustensiles volumineux



MIWE cube:slide & hide

cube:slide 125

cube:hide 250

Pièces intermédiaires pour optimiser les hauteurs de travail



MIWE cube:stretch

cube:stretch 125

cube:stretch 250

Compartiment intermédiaire ouvert avec supports de plaque et espace de rangement. Hauteur 500 mm ou 750 mm



MIWE cube:store

cube:store 250

cube:store 500

cube:store 750

Armoire avec 5 ou 8 supports de plaque et espace de rangement pour les plaques non utilisées (verticalement – uniquement 750) ou réservoir d'eau en option (500 et 750)



MIWE cube:dry

cube:dry 500

cube:dry 750

Etuve professionnelle avec hygrométrie (1,6 kW) avec 6 supports de plaque et commande conviviale à touches préprogrammées



MIWE cube:proof

cube:proof 750

Socle avec roulettes à position fixe pour une parfaite mobilité et une hauteur optimisée



MIWE cube:carrier

cube:carrier 160

cube:carrier 180

cube:carrier 210

cube:carrier 260

Dimension de référence 125 mm, sauf indication contraire. Surface de base l x P : 800 x 805 mm, positionnement contre le mur possible. Espace libre pour module intégré : 840 mm

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