



MIWE GVA / GVA e+ / GUV / GV



La saveur venant du froid.

Les bons boulangers savent depuis toujours que la qualité de leurs produits se décide déjà avant la cuisson. Ils ont reconnu que dans l'harmonie savante de la température et de l'humidité réside le secret d'une cuisson

parfaite. Ils savent aussi que seul celui qui maîtrise le processus de production climatique complet dans les boulangeries est à même de proposer des solutions globales. Seul un boulanger qui connaît tous ces paramètres obtient un résultat optimal même pour

des étapes spécifiques. Que vous donniez la préférence à des composants standardisés ou des installations spécialement adaptées à vos besoins – vous serez amené tôt ou tard à nous consulter. Réfrigération de boulangerie MIWE : le meilleur pour vos produits de cuisson.

► **Installation de fermentation entièrement automatique MIWE GVA (-20 °C à +40 °C)**

- Rentable : le travail de nuit s'effectue désormais le jour. La cuisson peut avoir lieu immédiatement dès le début du travail.
- Polyvalence et flexibilité grâce à la grande plage de températures et à l'étendue d'humidité extrêmement large (jusqu'à 98 % d'humidité relative).
- Fermentation, retardement de la fermentation, refroidissement rapide, interruption de la fermentation ou dessiccation - la MIWE GVA maîtrise tous les processus climatiques quels que soient l'ordre et les intervalles de temps choisis. N'importe quelle courbe de processus peut être reproduite et suivie point par point.
- Le MIWE GVA e+ dispose du label de qualité e+. Une hygiène parfaite, une consommation d'énergie réduite et une excellente qualité, le tout en un produit.
- Très haut niveau de qualité reproductible : la commande à écran tactile MIWE TC permet de définir aisément et d'appeler de manière fiable et sûre jusqu'à 8 séquences de programme.
- Pas de temps d'attente : le système d'humidification actif fournit toujours immédiatement la vapeur disponible.
- Le système à flux d'air dirigé permet aussi – en association avec le chauffage optionnel de décongélation, d'encadrement de porte et de système d'écoulement – la fonction permanente « surgélation » ou le stockage longue durée.
- Plus de saveur : une commande propre à chaque ventilateur peut être affectée dans chaque séquence de programme. Ceci favorise un meilleur développement des enzymes et apporte ainsi plus de saveur et de volume.
- Equipement intérieur et cuve de fond (classe de résistance au glissement R12) en acier inoxydable hygiénique et facile d'entretien ; les faces munies d'un revêtement blanc de type standard sont évidemment également disponibles en option en acier inoxydable.
- Economies d'énergie : l'excellent isolement périphérique continu de 80 mm (100 mm en option) évite les ponts thermiques et empêche les pertes d'énergie.

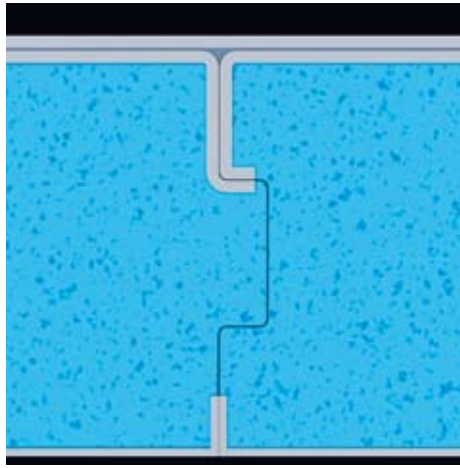
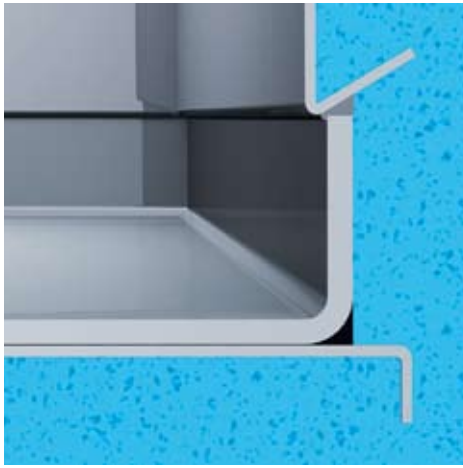
► **L'installation d'interruption de fermentation MIWE GUV (-20 °C à +15 °C)**

- Idéale là où les capacités spécifiques de fermentation (humidification active incluse) de la MIWE GVA ne sont pas nécessaires. Dans tous les autres domaines, la MIWE GUV est l'égale de la MIWE GVA et – en particulier avec le dispositif d'humidification optionnel – elle convient aussi parfaitement en tant que cellule de décongélation et de retour.

► **L'installation de retardement de la fermentation MIWE GV (-5 °C à +15 °C)**

- Parfaite pour la méthode de pâte à longue durée augmentant les arômes (jusqu'à 36 heures selon la conception). Les produits surgelés peuvent également être décongelés de manière contrôlée à l'aide du chauffage spécialement développé à cet effet.

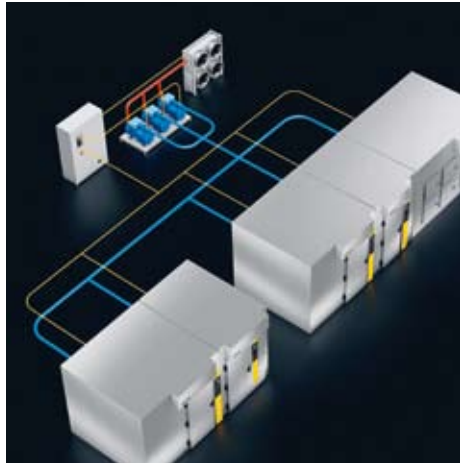
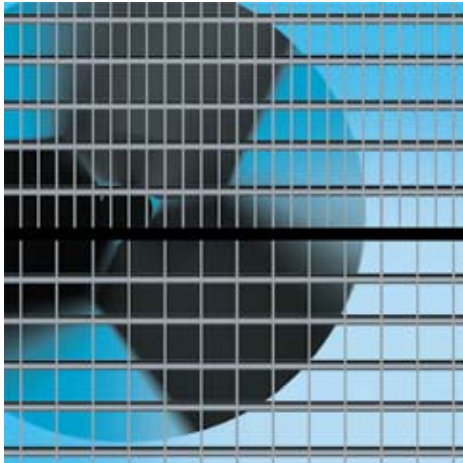




La réfrigération **MIWE** en détail

Toutes ces fonctionnalités (de gauche à droite et de haut en bas) simplifient la vie du boulanger :

Cuve de fond hygiénique facile à nettoyer avec rebord d'écoulement en surplomb ; couche d'acier inoxydable sous forme de joint décalé au niveau de la cuve avec adhérence sur toute la surface - prévention de toute infiltration d'humidité ; espaces entre les lamelles de l'évaporateur optimisés de manière spécifique (important pour un fonctionnement ininterrompu !) ; sans oublier l'option d'exploitation sobre en énergie sous la forme d'un système de réfrigération intelligent à répartition de charge avancée.



La maîtrise du processus de production climatique des boulangeries dans son ensemble et une expérience globale permettent à MIWE d'offrir des solutions globales qui sont bien plus que la simple somme de pièces distinctes. Nous connaissons les nombreux détails qui sont essentiels pour vous. C'est pourquoi, nos installations de réfrigération sont dotées, par exemple, de sols adaptés aux besoins du boulanger, d'un profilé de protection sur le pourtour ou de systèmes à flux d'air dirigé composés d'éléments hygiéniques en acier inoxydable amovibles pour le nettoyage.

Profitez simplement de la flexibilité que vous offre notre concept. Vous n'êtes ainsi pas lié à une dimension modulaire, mais vous pouvez recevoir chaque installation aux dimensions de votre choix. Vous exploitez ainsi de façon optimale l'espace disponible. Ou bien jetez simplement un regard vers le bas : le fond de cuve MIWE, plus simple à nettoyer, est disponible en série pour de nombreux composants ; pour tous les autres, il est naturellement livrable en option.

Dans nos installations de réfrigération, le joint de base spécifique doublement coudé avec couche d'acier inoxydable en adhérence sur toute la surface garantit aussi bien une amélioration de l'hygiène qu'une protection bien plus importante contre les infiltrations d'humidité.

D'une manière générale, les parois et les sols ne sont pas seulement collés chez MIWE, mais reliés entre eux à l'aide de constructions à rainures et languettes via des fermetures excentriques : il en résulte une plus grande résistance, moins de ponts thermiques et des coûts d'exploitation réduits. Nous veillons non seulement à assurer une surface d'évaporation suffisante, mais également à établir l'espacement optimal de lamelles d'évaporateur. Cinq espacements différents peuvent être utilisés en fonction de la zone climatique, ce qui permet d'éviter les phases de décongélation inutiles. Bon pour votre produit. Bon pour votre budget. Bon pour vous.

Avec la commande à écran tactile MIWE TC, le confort de manipulation le plus moderne rejoint enfin la technique de réfrigération : un large écran tactile bien lisible proposant une représentation graphique des courbes réelles et théoriques, une programmation variable allant jusqu'à 99 programmes comportant jusqu'à huit séquences chacun, et une mise en réseau efficace via diverses interfaces normalisées. Cette commande innovante et conviviale vous permet d'obtenir pour la première fois une amélioration de la qualité de vos produits et une flexibilité inouïe en termes de processus de pâte : des éléments qui sont de loin les plus importants pour vous.

Les différentes phases de séquence de climatisation (« programmes ») ne sont pas prédéfinies comme une suite de schémas dans la nouvelle commande. Elles peuvent au contraire être combinées au choix (à l'exception de l'interruption de fermentation) et être appelées plusieurs fois dans un programme si nécessaire. Vous n'avez donc pas besoin de suivre des courbes température-humidité prédéfinies, mais vous pouvez, au contraire, mémoriser librement des combinaisons, et ainsi réaliser des processus de pâte et des séquences de processus adaptés à chacun de vos besoins. Ainsi, vous pouvez à tout moment combiner des séquences d'opérations classiques et conventionnelles avec des méthodes modernes, comme p. ex. le « soft chilling » (réfrigération douce).

Grâce au pack « Energy » livrable en option, vous bénéficiez d'une optimisation supplémentaire non seulement en termes de qualité mais aussi – surtout en cas de températures ambiantes élevées – en termes d'énergie grâce à la fonction de commande en continu des machines de réfrigération et des compresseurs au moyen d'un convertisseur de fréquence. Le « Delta T », c'est-à-dire l'écart de température entre l'atmosphère ambiante et les produits de cuisson, déterminant pour la qualité des produits et la consommation d'énergie, peut être contrôlé avec une précision jusqu'ici inégalée, ce qui a des effets notables sur la qualité de vos produits de cuisson. En effet, le contrôle extrêmement précis réduit considérablement la déshumidification des produits de cuisson lors du refroidissement, de sorte que les « réparations d'humidification » jusqu'ici habituelles lors du réchauffement ne sont plus nécessaires, l'humidité souhaitée restant tout simplement dans les pâtons pendant le refroidissement. Naturellement, il se dépose ainsi moins d'humidité que de glace sur l'évaporateur, ce qui réduit la fréquence et la durée des cycles de décongélation, d'autant plus qu'un système de décongélation intelligent surveille en permanence la puissance d'évaporateur. Un courant de fluide frigorigène ayant fait l'objet de nouvelles optimisations permet, en outre, d'obtenir un rendement bien meilleur et de réduire ainsi les dépenses énergétiques.

Commande traditionnelle : déviations nettes de la courbe réelle pour l'humidité (bleu) et la température (jaune).
Les surfaces correspondent aux valeurs de consigne respectives.

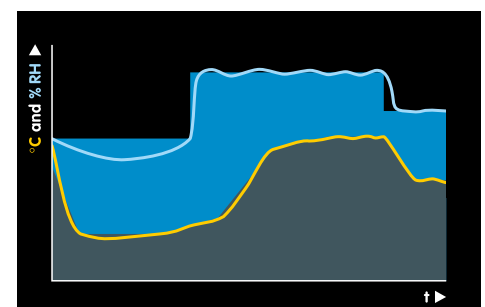
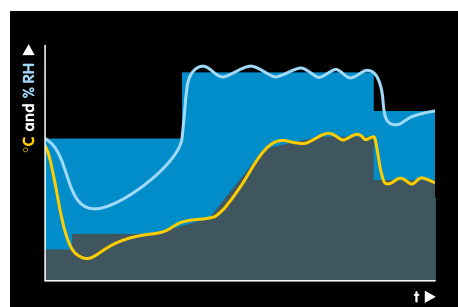
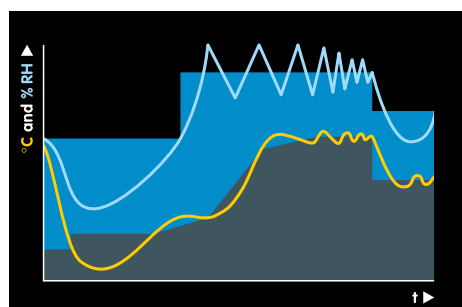
MIWE TC : amélioration notable grâce au rapprochement des courbes théoriques/réelles.



L'écran principal :

il met à votre disposition, avec clarté et efficacité, tous les paramètres de manière graphique et/ou alphanumérique. Les blocs noirs représentent les différentes phases avec la valeur de consigne prescrite correspondante ; le graphe jaune montre en temps réel comment la MIWE GVA convertit les valeurs de consigne en températures réelles tandis que le graphe bleu représente l'humidité.

Vous trouvez d'autres captures d'écran sur la dernière page de cette information produit.



Commande

De gauche à droite, de haut en bas :

Création et modification des programmes : cela n'a jamais été aussi simple et clair qu'avec la nouvelle MIWE TC

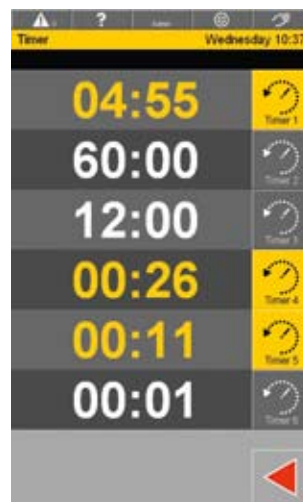
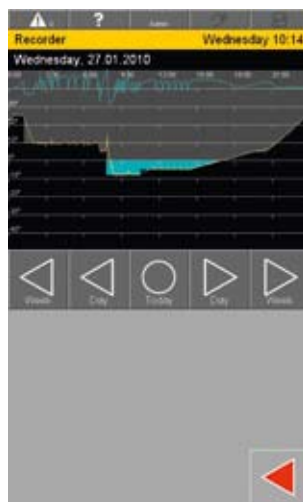
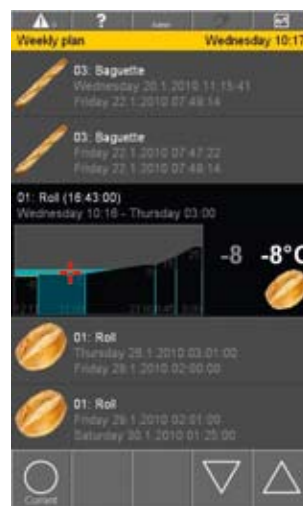
Sélection des programmes mémorisés

Le plan hebdomadaire vous donne un aperçu confortable des programmes achevés et en suspens – le programme en cours de déroulement est représenté à l'aide de la courbe de température.

L'enregistreur documente minutieusement tous les processus et les conserve pendant un an maximum

Vous disposez avec le mode manuel également d'un éventail complet de fonctions et d'une vue d'ensemble que seule la MIWE TC peut vous offrir

Programmeur d'emplacement individuel / gestion d'emplacement



Caractéristiques techniques

	MIWE GVA / GVA e ⁺	MIWE GUV	MIWE GV
Plage de températures °C	-20 à +40	-20 à +15	0 à +15
Humidité relative % Hr	jusqu'à 98 %, réglable	élevée*	élevée
Type de chariot	chariot rotat./chariot de ferment.	chariot rotat./chariot de ferment.	chariot rotat./chariot de ferment.
Nombre de chariots	1-∞	1-∞	1-∞
Dimension de plaque***	60 / 80 ou 60 / 100	60 / 80 ou 60 / 100	60 / 80 ou 60 / 100
Isolément en mm	80 (100 en option)**	80 (100 en option)**	80 (100 en option)**
Classe de résistance au glissement	R12	R12	R12
Commande	TC	TC	TC
Pack « Energy »	en option	en option	en option
Réglage d'hiver	en option	en option	en option

* en option avec le dispositif d'humidification active (voir GVA).

** isoléments plus forts sur demande.

*** Autres tailles de plaque sur demande.