MIWE ideal B

La référence dans son domaine.
Depuis des décennies, il s'agit du four de référence qui facilite le quotidien des boulangers : MIWE ideal. Un four à la hauteur des exigences des boulangers artisans. Un four qui leur permet de rester flexible face à des besoins de cuisson en constante évolution. Il dispose d'un châssis structurel qui permet de le déplacer dans son intégralité d'un endroit à un autre, même dans les pièces à faible hauteur sous plafond. Le medium de chauffage peut même être modifié à tout moment après adaptation de l'équipement. Mais il est avant tout un four extrêmement rentable, intelligemment construit, durable et d'une fiabilité à toute épreuve. Vous pouvez être certain qu'il ne porte pas son nom par hasard.

En un coup d'œil

- Le four à soles par excellence : le four avec son atmosphère de cuisson apaisée est idéal pour la cuisson d'une grande variété de produits, du pain de seigle compact jusqu'aux petits pains de froment.
- Faible consommateur en énergie : Selon les besoins de production, chacun des deux groupes de chambres de cuisson sur les versions à deux circuits peut fonctionner à une température différente ; l'un des deux groupes de chambres pouvant même être complètement éteint.
- Dans le MIWE ideal, la cuisson est réalisée sur une sole en pierre. C'est pourquoi le pain peut porter l'appellation commerciale « pain cuit sur pierre ».
- Four prêt pour la cuisson à tout moment, avec les caractéristiques suivantes : une buée dense qui agira intensivement sur les produits boulangers, une montée en température rapide, une capacité élevée à conserver la chaleur et un temps de récupération rapide.
- Four adapté aux pièces compactes : il est possible d'encastrer le four sur 3 de ses côtés, pour par exemple accoler des MIWE ideal les uns aux autres et ainsi agencer au mieux même la plus compacte des boulangeries. Grâce à son faible encombrement, ce four vous permettra de gagner de la place et donc de l'argent.
- Flexible et stable : grâce à son assemblage sur châssis structurel, l'ensemble du four peut être déplacé si nécessaire dans le fournil.
- Parfaitement hygiénique : l'habillage intégral (parois latérales, arrière, avant et portes) est en acier inoxydable.
- Les chambres de cuisson en acier, protégé contre la corrosion, retiennent la vapeur et ainsi l'énergie là où elle est nécessaire. De plus, un épais isolant entre les deux groupes des chambres de cuisson permet de réduire la déperdition de chaleur. Parfait pour faire des économies d'énergie.
- Economique : le MIWE ideal offre un rendement calorifique exceptionnel d'env. 90 %. En cela, les pertes par les fumées rendent le four facilement conforme à la norme DIN 8722.
- Le MIWE ideal peut être chauffé au gaz ou au fioul (bruleur sous les chambres). Changer le type de chauffage est ultérieurement possible.
- Chargement rationnalisé et enfournement pratique : four disponible jusqu'à 5 chambres de cuisson.
- Emplacement supplémentaire grâce à un banc équipé d'une plaque stable en acier inoxydable.
- Complément idéal : les solutions d'enfournement de MIWE réduisent le recours à l'effort physique et vous épargnent les lourdes tâches d'enfournement et de défournement.

Le MIWE ideal est parfaitement adapté à la cuisson artisanale : le banc vous assiste dans votre travail quotidien.

Commande

Touch Control MIWE TC

- Manipulation extrêmement simple grâce à la commande moderne Touch Control MIWE TC et son grand écran couleur à interface intuitive.
- Possibilités diverses et variées pour une gamme de produits étendue : jusqu'à 250 programmes de cuisson proposant chacun jusqu'à 8 phases de cuisson.
- Intervention manuelle sur le processus de cuisson possible à tout moment.
- Cuisson parfaite : fonction de buée pour tous les produits avec températures croissantes et décroissantes.
- Accès réglementé : définition précise des droits d'utilisateur grâce à la gestion intégrée des utilisateurs.
- Facilité de mise en réseau : interface USB pour le transfert des programmes de cuisson et interface Ethernet intégrées à l'avant.

MIWE ideal B	ID 4.1216-B	ID 5.1216-B	ID 4.1220-B	ID 5.1220-B
Nombre de chambres de cuisson	4	5	4	5
Larg./profond. de la chambre de cuisson en cm	120/160	120/160	120/200	120/200
Surface utile de cuisson en m^2	8	10	10	12
Dimensions extérieures en cm (L x P x H)[1)]	160/307/233	160/307/243	160/347/233	160/347/243
Hauteur d'enfournement en cm en bas	82	68	82	68
Hauteur d'enfournement en cm en haut	169	178	169	178

1) banc inclus ; pièces en surplomb +5 cm ; l'ensemble des hauteurs s'applique à la chambre de cuisson standard de 17 cm

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

© MIWE · PI IDB2.0/fr/1909 · Sous réserve de modifications et perfectionnements techniques. Les illustrations peuvent comprendre des équipements spéciaux.