



**MIWE ideal e+**



**Une valeur sûre.**

Il est partout question de flexibilité : cela signifie être prêt à s'adapter aux changements, à faire face à de nouvelles évolutions tout en restant mobile. Ces exigences s'appliquent aussi au monde

boulangier : p. ex lorsqu'il s'agit d'augmenter la surface de cuisson, de déplacer le four, de prévoir un futur enfournement automatique du four, de changer le medium énergétique ou tout simplement de rentabiliser l'exploitation des fours.

Tout ceci fait depuis longtemps parti du quotidien avec le MIWE ideal qui ne porte pas le label « e+ » sans raison.

L'exploitation efficace des ressources nous permet de contribuer à la réduction durable de la consommation énergétique et fait partie des engagements de notre entreprise. Cet impératif s'applique surtout aux installations et procédures que nous développons pour nos clients. Nous attribuons un label de qualité aux installations MIWE particulièrement représentatives de cet engagement, et uniquement à celles-ci, sous la forme d'une lettre apposée à leur nom : e<sup>+</sup>. Le MIWE ideal e<sup>+</sup> a reçu ce label pour le modèle qui associe un brûleur au gaz au Touch Control MIWE TC.

Le MIWE ideal e<sup>+</sup> vous offre les avantages suivants :

- ▶ Rendement énergétique accru de 15 % grâce aux améliorations technologiques de ce four à la qualité déjà éprouvée.
- ▶ Courbes de température contrôlée de manière plus flexible en fonction des caractéristiques de cuisson. La nouvelle commande du brûleur est plus précise, ce qui permet d'adoucir la chaleur générée et de procéder à la cuisson de produits délicats.
- ▶ Les résultats de cuisson sont encore optimisés grâce à une buée saturée et efficace. Fournée après fournée !
- ▶ Une durée de vie allongée et des coûts d'exploitation réduits grâce à la régulation intelligente du brûleur.
- ▶ Fiabilité à toute épreuve avec des avantages toujours présents sur le MIWE ideal : il est compact, robuste, durable, flexible et en plus encastrable sur trois côtés.

e<sup>+</sup>

---

Rendement énergétique **+ 15 %**

---

Rendement de combustion  
selon DIN 8766 **> 90 %**

---

Puissance moy. absorbée **- 10 kW**

---

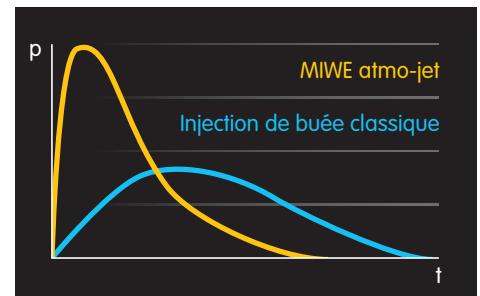
Différence entre la température de la  
chambre de cuisson et celle des gaz  
évacués selon DIN 8766 **- 20 %**

---



## En un coup d'œil

- ▶ Le four à soles par excellence : le four avec son atmosphère de cuisson apaisée (transmission de chaleur par rayonnement) est idéal pour la cuisson d'une grande variété de produits, du pain de seigle compact jusqu'aux petits pains de froment.
- ▶ MIWE atmo-jet : le système de buée, dont le brevet est en demande, produit une vapeur saturée homogène d'une qualité inégalée pendant toute la phase de production de buée. Grâce à MIWE atmo-jet un nuage de fines gouttelettes est généré grâce à de l'air comprimé. Ce processus optimise l'exploitation de toute la surface du générateur de buée. Cela signifie avant tout une consommation d'eau réduite. Du fait de la vitesse de vaporisation, la buée est disponible immédiatement « sous pression » dans la chambre de cuisson et sature l'air pour améliorer la qualité des produits boulangers.
- ▶ MIWE variobake – un nouveau vent de liberté souffle sur la cuisson. Vous trouverez une description plus détaillée de cette technologie innovante sur le verso du volet de droite.
- ▶ 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 ; ou bien l'un des deux groupes de chambres peut même être complètement éteint. L'isolation renforcée évite tout transfert de chaleur d'un groupe à l'autre.
- ▶ 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 ». Si le boulanger préfère cuire des produits spécifiques dans le four, il est possible d'utiliser en option des soles en acier spécialement prévues à cet effet. Les chambres de cuisson peuvent être, en option, équipées entièrement de surfaces en pierre.
- ▶ Four prêt pour la cuisson à tout moment : 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 court.
- ▶ 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.
- ▶ 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. Des portes en verre spécial (opt.) sont résistantes à la chaleur.
- ▶ Les chambres de cuisson en acier protégé contre la corrosion retiennent la vapeur et ainsi l'énergie nécessaire à la cuisson là où elles sont nécessaires.
- ▶ Chargement rationalisé et enfournement pratique : four disponible jusqu'à 6 chambres de cuisson. Il est possible, en option d'intégrer jusqu'à 3 soles sortantes stables et autoportées tout comme une installation d'enfournement entièrement automatique MIWE athlet.
- ▶ Le complément idéal : MIWE athlet, l'enfourneur entièrement automatique, qui permet d'éviter tout enfournement et tout défournement pénible.



La quantité de buée disponible dans les premières secondes est déterminante ; en effet une condensation maximale peut être obtenue sans surchauffe. Comme le montre le graphique, MIWE atmo-jet met la buée à disposition beaucoup plus rapidement avec une pression multipliée par 2,5 environ.

Le MIWE ideal e+ chauffé au gaz, avec platine de commande TC, brille par sa sobriété énergétique et ses fonctions MIWE variobake et MIWE atmo-jet. Propriétés de cuisson parfaites pour les produits aux caractéristiques les plus diverses.



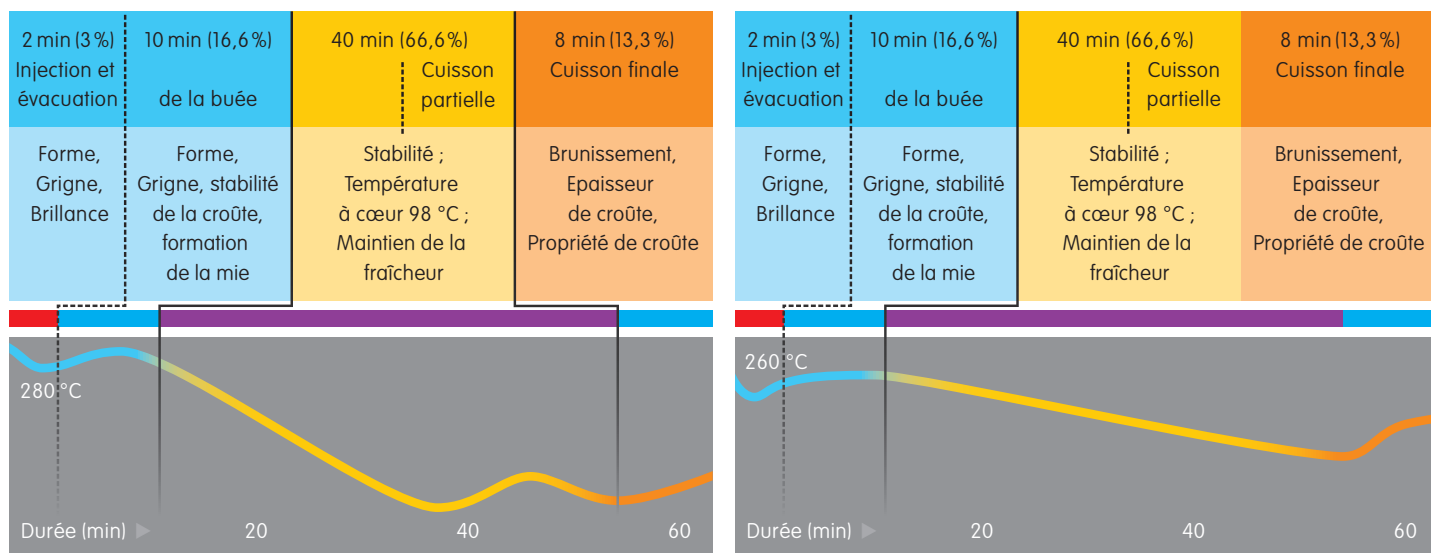
Un nouveau vent de liberté souffle sur la cuisson – Le nouveau MIWE ideal e+ dispose du système – MIWE variobake (brevet en demande) – Il s’agit d’une nouvelle manière de gérer la température dans un four à soles. Celle-ci intègre deux composants. D’une part, le brûleur modulant, qui peut être contrôlé de manière plus précise et plus souple ; et ce en comparaison des brûleurs classiques à allures. D’autre part, la commande Touch Control MIWE TC. Elle assure par anticipation et de manière intelligente le réglage toujours précis du brûleur ; et ce, à un niveau de puissance adapté aux besoins énergétiques exigés pour chaque phase de cuisson du produit.

- ▶ Le nouveau système MIWE variobake permet d’appliquer différentes caractéristiques de cuisson (gaz, fuel, huile thermique...) au MIWE ideal e+.
- ▶ Amélioration significative de la précision et de la flexibilité du contrôle de la température à l’intérieur de la chambre de cuisson grâce au brûleur modulant associé à Touch Control MIWE TC.
- ▶ Même les produits boulangers délicats sont parfaitement cuits grâce à la commande plus précise du brûleur modulant.
- ▶ Reproduction exacte de cuisson de toute courbe de température prédéfinies (p. ex. tube annulaire, huile thermique, etc.).
- ▶ La puissance thermique (consommation énergétique) s’adapte sans à-coups aux besoins, ce qui signifie un réglage parfait à souhait.
- ▶ MIWE variobake permet, grâce à la régulation intelligente de la chaleur, de diminuer encore plus les besoins énergétiques.
- ▶ De cette manière, il peut être utilisé selon un large éventail de type de cuissons et peut permettre d’éviter l’achat d’autres types de fours.

Cuisson standard de pain dans un four à soles classique.  
 Le four MIWE ideal par excellence (graphique à gauche).  
 Et maintenant, il a d’autres cordes à son arc.  
 Cuisson de pain dans un four à huile thermique.  
 Désormais possible sur un four à gaz : MIWE ideal e+.

Oura d’évacuation de la buée

- ouvert
- partiellement fermé
- fermé



## Commande

### Touch Control MIWE TC \*

- ▶ Manipulation simple grâce au grand écran tactile couleur (diagonale d'écran 7 pouces ou 17,8 cm) avec menu composé de pictogrammes des produits.
- ▶ Très pratique : très grande touche Start-Stop également utilisable avec des gants.
- ▶ Importante capacité de sauvegarde adaptée aux larges gammes de produits : jusqu'à 250 programmes de cuisson avec pour chacun respectivement jusqu'à 8 phases de cuisson.
- ▶ Cuisson parfaite : fonction de buée pour tous les produits à température croissante ou décroissante.
- ▶ Accès contrôlé : claire définition des droits d'accès de chaque utilisateur grâce à la gestion intégrée des droits d'utilisation.
- ▶ Toujours possible : intervention manuelle pendant les modes Easy ou Pro et possibilité de cuire entièrement manuellement.
- ▶ Mise en réseau facilitée : Branchement facile aux réseaux : port USB accessible en façade (pour accéder aux programmes de cuisson), interface Ethernet. Le Bluetooth et l'interface WLAN sont en option.

### ▶ Commande à touches préprogrammées MIWE FP10

- ▶ 30 programmes de cuisson (avec cinq phases de cuisson chacun). 10 programmes de cuisson favoris accessibles directement par pression sur une touche.

MIWE ideal e+	ID 5.0616-T	ID 5.0620-T	ID 5.1216-T	ID 6.1216-T	ID 5.1220-T
Nombre de chambres de cuisson	5	5	5	6	5
Larg./profond. de la chambre de cuisson en cm	60/160	60/200	120/160	120/160	120/200
Surface utile de cuisson en m <sup>2</sup>	5	6	10	12	12
Dimensions extérieures en cm (L x P x H) <sup>1)</sup>	100/285/266	100/325/266	160/285/266	160/285/266	160/325/266
Hauteur d'enfournement <sup>2)</sup> en cm en bas	56,5	56,5	56,5	31,5	56,5
Hauteur d'enfournement en cm en haut	156,5	156,5	156,5	156,5	156,5
Commande	TC*/FP (standard)	TC*/FP (standard)	TC*/FP (standard)	TC*/FP (standard)	TC*/FP (standard)
Mode de chauffage	Gaz*/fuel	Gaz*/fuel	Gaz*/fuel	Gaz*/fuel	Gaz*/fuel

MIWE ideal e+	ID 6.1220-T	ID 5.1816-T	ID 6.1816-T	ID 5.1820-T	ID 6.1820-T
Nombre de chambres de cuisson	6	5	6	5	6
Larg./profond. de la chambre de cuisson en cm	120/200	180/160	180/160	180/200	180/200
Surface utile de cuisson en m <sup>2</sup>	15	15	18	18	22
Dimensions extérieures en cm (L x P x H) <sup>1)</sup>	160/325/266	220/285/266	220/285/266	220/325/266	220/325/266
Hauteur d'enfournement <sup>2)</sup> en cm en bas	31,5	56,5	31,5	56,5	31,5
Hauteur d'enfournement en cm en haut	156,5	156,5	156,5	156,5	156,5
Commande	TC*/FP (standard)	TC*/FP (standard)	TC*/FP (standard)	TC*/FP (standard)	TC*/FP (standard)
Mode de chauffage	Gaz*/fuel	Gaz*/fuel	Gaz*/fuel	Gaz*/fuel	Gaz*/fuel

<sup>1)</sup> Colonne de commande incluse, sans hotte d'évacuation (70 cm de profondeur) : pièces en surplomb + 5 cm ; l'ensemble des hauteurs s'applique à la chambre de cuisson standard de 18 cm

<sup>2)</sup> Si deux soles sortantes - 5 cm, si trois soles sortantes - 10 cm, si double circuit - 6,3 cm (T uniquement)

\* nécessaire pour le modèle MIWE ideal e+ qui réduit fortement la consommation énergétique