



MIWE ideal

Flexible et porteur d'avenir

MIWE ideal M représente le développement modulaire du four à soles MIWE ideal, prisé dans le monde entier depuis des décennies, à la fois pour ses résultats de cuisson homogènes et pour sa robustesse.

MIWE ideal M est livré en différents modules indépendants, que vous pouvez combiner à l'horizontale et/ou à la verticale, en fonction de votre budget, de vos besoins et de l'espace dont vous disposez. MIWE ideal M est ainsi la solution parfaite lorsqu'une large variété de produits doit être cuite de manière hautement automatisée, avec flexibilité et en grandes quantités, ou bien si lors de l'investissement dans un équipement de four, le client se réserve dès le départ, la possibilité d'une extension ultérieure.

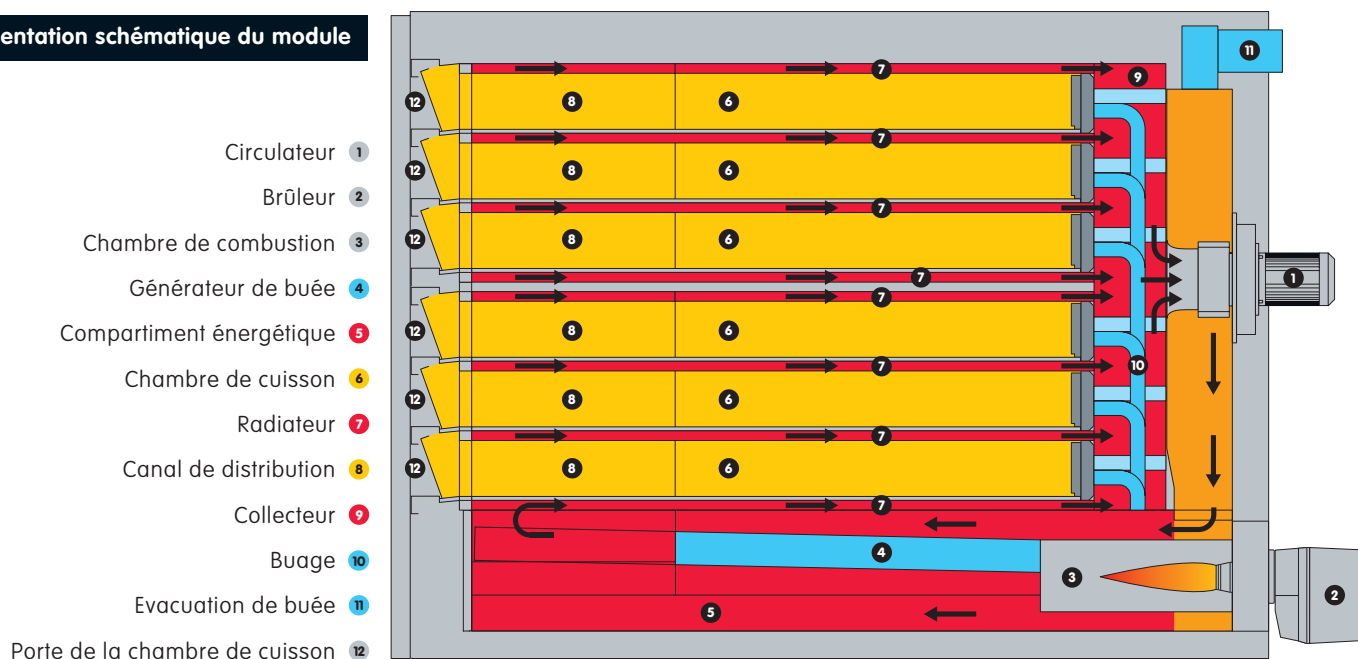
Chaque module est équipé à la fois de son propre brûleur et de son propre circulateur.

Comme les différents modules sont des unités qui fonctionnent de manière parfaitement autonome, ils peuvent être combinés en toute flexibilité et durablement pour former des réseaux de fours de plus grande taille.

Tous les modules, y compris l'installation d'enfournement, sont dirigés par une commande de système centrale qui, à l'instar d'un poste de commande, affiche l'état actuel de l'ensemble de l'installation (périphériques compris). Le responsable du fournil peut ainsi obtenir à tout moment des informations concernant les fours et les chambres de cuisson, l'état d'occupation, le produit actuellement en cours de cuisson, les températures, les temps de cuisson restants et la succession des opérations d'enfournement et de défournement prévues. La commande du système peut être à tout moment complétée pour devenir un système CAB global avec des possibilités étendues de diagnostic et d'entretien à distance ou pour les évaluations statistiques les plus diverses.

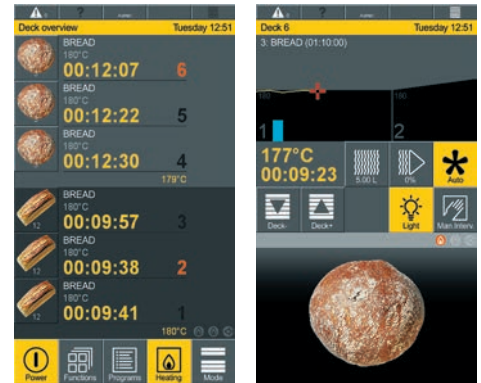
Lorsque l'enfournement se fait à la main, vous pouvez diriger MIWE ideal M grâce à la commande à écran tactile MIWE TC très simple d'utilisation qui est en mesure de gérer jusqu'à 250 programmes comportant chacun jusqu'à 8 phases de cuisson. Grâce à ses différents modes utilisateur, elle est à même de satisfaire les exigences les plus diverses, qu'il s'agisse de la mise en marche de nuit automatique, de la cuisson avec augmentation ou baisse de la température ou bien du raccordement de diverses interfaces (pour n'en citer que quelques-unes).

Représentation schématique du module



- ▶ Four à soles modulaire pour la cuisson de tous les produits, du pain de seigle lourd aux petits pains de froment; de la baguette aux pains spéciaux; chauffé au fuel ou au gaz.
- ▶ Circulateurs de gaz de chauffage avec atmos. de cuisson harmonieuse pour une qualité homogène; les grands app. à buée assurent des temps de repos plus courts et permettent une cuisson « coup sur coup ». Cuisson avec augmentation ou baisse de la temp.
- ▶ Idéal pour un fonctionnement en discontinu et une production automatisée même avec un large assortiment de produits.
- ▶ Economie à tous égards: faible cons. d'énergie, rayon. de chaleur réduit grâce à l'isolation de qualité, longévité élevée, il se situe en deça des valeurs lim. de pertes de gaz de combustion fixées dans DIN 8766.
- ▶ Grâce à l'évacuation séparée des gaz de fumée et de la buée, rattachement facile à la récupération de chaleur MIWE eco : nova.
- ▶ Grande flexibilité: modules fonctionnant indép. avec leur propre brûleur /circulateur et 6 étages de cuisson maxi. pouvant être commandés individuel. (option: soles sortantes).
- ▶ Excellent coefficient d'utilisation de l'espace et possibilité d'extension à 12 étages grâce à l'empilage modulaire et une surface utile de cuisson allant jusqu'à 58 m².
- ▶ Simple d'entretien: l'accès facile à tous les blocs importants par l'arrière permet d'effectuer l'entretien d'un four tandis qu'il est possible de poursuivre la production sur les autres modules sans avoir de période d'arrêt.
- ▶ Facile d'entretien: les surfaces robustes et de haute qualité en acier inoxydable simplifiant le nettoyage.
- ▶ Pain cuit sur pierre source de profits: la cuisson sur plaques de pierre assure une qualité unique et de type artisanal à vos produits. Sur demande, la chambre de cuisson peut même être entièrement revêtue de pierre.
- ▶ Le complément idéal: l'installation d'enfournement MIWE athlet (indispensable à partir de la 4ème étage) assure un flux de production sans difficultés et efficace.
- ▶ Tout diriger d'un seul emplacement: la commande de système MIWE athlet proposée en option permet de raccorder jusqu'à 8 modules avec la technologie d'enfournement globale et d'autres périphériques.
- ▶ Touch Control MIWE TC pour commander séparément chaque chambre de cuisson ou chaque module: les 250 programmes de cuisson comportant respectivement jusqu'à 8 phases de cuisson, la mise en marche de nuit automatique, les admissions de buée à dosage précis, les trois modes utilisateur (Easy/Pro/Manuel) et les différentes interfaces ainsi que la possibilité de sélectionner la langue d'utilisation remplissent toutes les exigences.

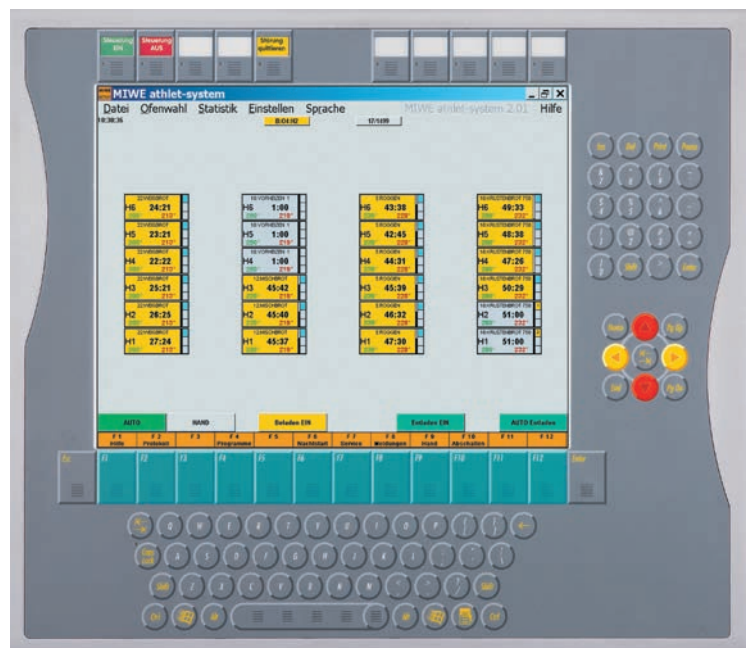
En un coup d'œil



MIWE TC met à votre disposition toute information envisageable sur mesure et convainc avec son guide de l'utilisateur facile et intuitif. A gauche: 6 chambres de cuisson (à deux circuits) en un coup d'œil.

A droite: déroulement d'un programme de cuisson individuel.

Tout diriger d'un seul emplacement: la commande de système MIWE athlet proposée en option permet de raccorder jusqu'à 8 modules avec la technologie d'enfournement globale et d'autres périphériques.



Nombre d'étages ¹⁾	3	4	5	6
Hauteur totale en cm ^{2), 3)}	206	236	266	266

MIWE ideal M (module simple)	ID 3.1820-M	ID 4.1820-M	ID 5.1820-M	ID 6.1820-M
Largeur/profondeur d'étage en cm ⁴⁾	180/200	180/200	180/200	180/200
Surface utile de cuisson en m ²	10,8	14,4	18	21,6
Surface de la mise en place en cm (larg x prof) ⁵⁾	255 x 319	255 x 319	255 x 319	255 x 319

MIWE ideal M (module simple)	ID 3.1824-M	ID 4.1824-M	ID 5.1824-M	ID 6.1824-M
Largeur/profondeur d'étage en cm ⁴⁾	180/240	180/240	180/240	180/240
Surface utile de cuisson en m ²	13	17,3	21,6	26
Surface de la mise en place en cm (larg x prof) ⁵⁾	255 x 359	255 x 359	255 x 359	255 x 359

MIWE ideal M (module simple)	ID 3.2020-M	ID 4.2020-M	ID 5.2020-M	ID 6.2020-M
Largeur/profondeur d'étage en cm ⁴⁾	200/200	200/200	200/200	200/200
Surface utile de cuisson en m ²	12	16	20	24
Surface de la mise en place en cm (larg x prof) ⁵⁾	283 x 319	283 x 319	283 x 319	283 x 319

MIWE ideal M (module simple)	ID 3.2024-M	ID 4.2024-M	ID 5.2024-M	ID 6.2024-M
Largeur/profondeur d'étage en cm ⁴⁾	200/240	200/240	200/240	200/240
Surface utile de cuisson en m ²	14,4	19,2	24	28,8
Surface de la mise en place en cm (larg x prof) ⁵⁾	283 x 359	283 x 359	283 x 359	283 x 359

1) 3 soles sortantes max. possibles

2) L'indication de la hauteur totale fait référence à la hauteur de cuisson de 20 cm sans rattachement de MIWE athlet

3) Les hauteurs des versions empilables et des constructions spéciales peuvent faire l'objet de demandes individuelles

4) Hauteurs d'étages possibles sur tous les types: 20 et 22 cm

5) Surface de la mise en place nécessaire sur le sol sans les appareillages en saillie, le brûleur, le circulateur et la hotte d'évacuation de vapeur

Batterie de fours avec deux ID 3.2024-M et rattachement au système d'enfournement MIWE athlet XXL.

