

MIWE SF





Peut-on conserver les saveurs ?

De nombreux boulangers pensent que la surgélation rapide constitue une solution de secours permettant d'étaler les temps de travail et de conserver les produits de cuisson pour une finition ultérieure. C'est faux : grâce à une

technique et une technologie adaptées, le refroidissement très rapide permet d'obtenir des produits d'une qualité irréprochable n'ayant rien à envier aux produits frais. Cela nécessite toutefois bien plus qu'une « simple » puissance frigorifique. Cela exige

une connaissance approfondie des rapports complexes entre refroidissement, fermentation et cuisson. En un mot : le savoir-faire, dont seul dispose celui qui depuis toujours et dans le monde entier simplifie la tâche du boulanger grâce à des solutions innovantes et fiables.

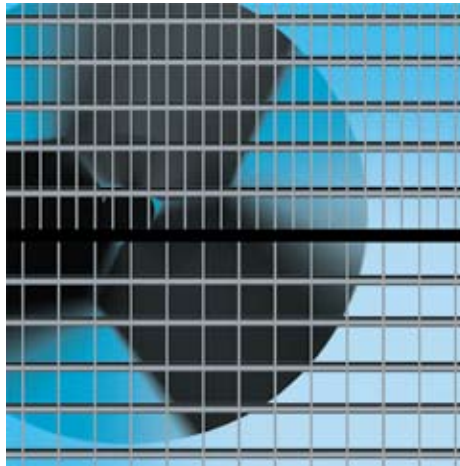
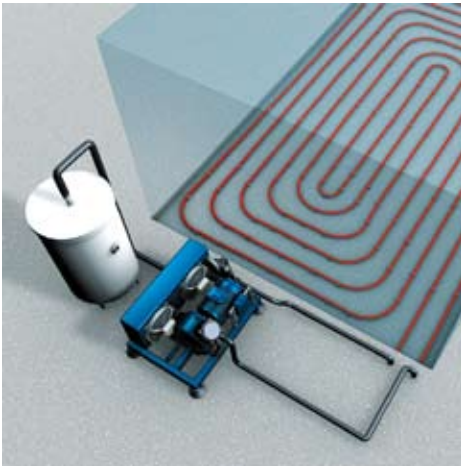
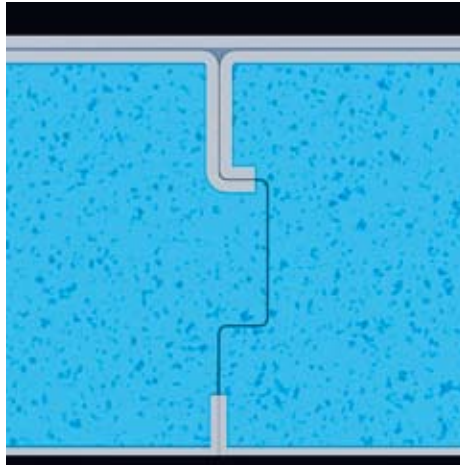
► **Surgélateurs rapides MIWE SF-V (-38°C à -20°C)**

- Spécialement conçu pour une marchandise non cuite, précuite et pour les produits de boulangerie.
- Température à cœur d'au moins -7°C en un rien de temps.
- Givrage immédiat de la surface : l'humidité reste dans le pâton/produit de boulangerie.
- Conception sur mesure (p. ex. 12 chariots/h) ; comme unité continue à partir du 3^e chariot, en-fournement automatique possible via les systèmes de transport de chariots rotatifs à partir du 5^e.
- Puissance de ventilation à vitesse variable très élevée des évaporateurs verticaux placés latéralement et dotés de chauffages de dégivrage intégrés pour accélérer le dégivrage.
- Facilité d'entretien : accessibilité aisée aux évaporateurs via une trappe de service individuelle.
- Cycles de dégivrage réduits grâce à la distance individuelle entre les lamelles accordée à l'état du produit (10-14 mm).
- Economies d'énergie : l'excellent isolement périphérique continu de 120 mm (150 mm en option) évite les ponts thermiques et empêche les pertes d'énergie.
- Le top de l'hygiène : équipement intérieur avec fond de cuve en acier inoxydable facile d'entretien. Parois extérieures en acier inoxydable contre supplément.
- Commande MIWE FP8 (MIWE TC en option) à programmation fixe confortable comprise.

► **Surgélateurs rapides MIWE SF-D (-30°C à -15°C)**

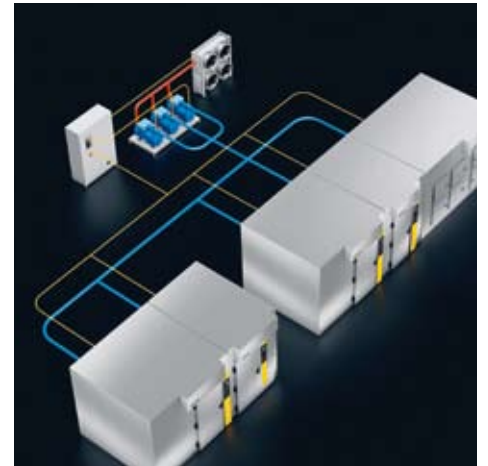
- Système d'aspiration homogène : le MIWE SF-D, réduisant considérablement le risque de dessèchement, est le partenaire idéal pour toutes les méthodes de pâte à longue durée et de retardement de la fermentation. Parfait pour les techniques spéciales comme la MIWE smartproof™ bénéficiant des atouts logistiques et climatiques des planches superposables.
- Espace entre les lamelles de 8 mm, panneau tactile (commande).
- Aucun dispositif de dégivrage.
- Temps de passage réduits jusqu'à 30 % et économies d'énergie associées : Nouveau système de circulation d'air sur lequel l'ensemble des planches est positionné de telle sorte devant le ventilateur que l'air aspiré ne passe exclusivement que par ces planches.
- Capteur de température principal à intégration standard.
- Nettoyage facile des ventilateurs rabattables.
- Nouveau système de porte sans poignée ; dispositif magnétique en option pour une fermeture fiable et étanche de la porte.





Tout ceci simplifie la tâche du boulanger (de fond en comble) :

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 ; concepts de récupération d'énergie adaptés à la pratique ; 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 essentiels pour vous. C'est pourquoi nos installations de réfrigération, p. ex. les sols adaptés au boulanger, possèdent un profilé de protection installé tout autour et des systèmes à flux d'air dirigé constitués d'éléments hygiéniques en acier inoxydable, pouvant être retirés à l'aide d'une simple poignée 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, un joint de sol spécial à angle double garantit de meilleures conditions d'hygiène et offre une protection contre l'humidité bien meilleure que celle offerte par les éléments de sol montés bord à bord. Généralement, chez MIWE, les parois et les sols ne sont pas seulement collés mais aussi reliés à l'aide de constructions à rainures et languettes via des fermetures excentriques. Résultat : résistance accrue, ponts thermiques diminués, coûts d'exploitation réduits. Nous veillons à assurer non seulement une surface d'évaporation suffisante mais aussi l'espacement optimal des lamelles d'évaporateur. Cinq espacements différents (selon la zone climatique) permettent d'éviter les phases de décongélation inutiles. Bon pour votre produit. Bon pour votre budget. Bon pour vous.

Avec la commande à écran tactile optionnelle 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 des séquences de climatisation (« programmes ») ne sont pas prédéfinies dans la nouvelle commande comme des schémas d'enchaînement fixes. Elles peuvent au contraire être combinées au choix et (à l'exception de l'interruption de fermentation) 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).



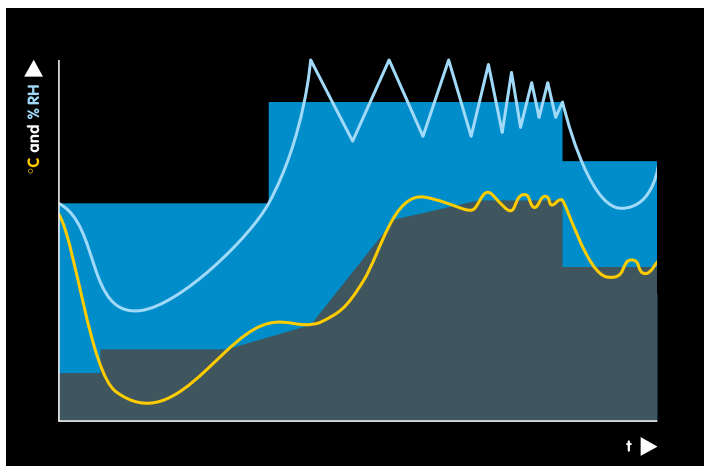
L'écran principal :

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 à chaque fois ; le graphe jaune montre en temps réel la manière dont le MIWE SF convertit les valeurs de consigne en températures réelles, alors que le graphe bleu représente l'humidité.

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

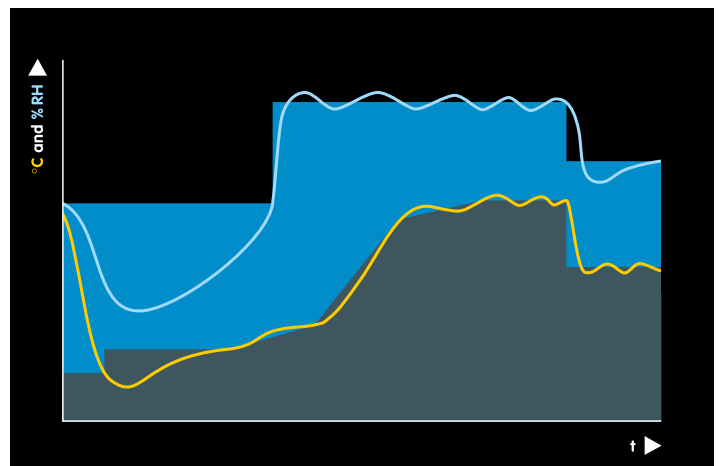
Commande traditionnelle :

Déviation nette 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.



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

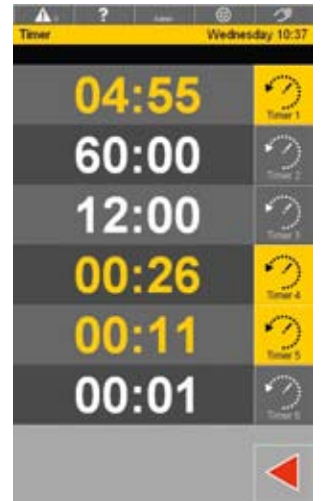
Sélection des programmes mémorisés

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 également avec le mode manuel 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

Plage de températures °C
Caractéristiques des produits
Type de chariot
Nombre de chariots
Dimension de plaque
Surface de refroidissement en m²
Distance entre les lamelles en mm
Isolement en mm
Classe de résistance au glissement

	MIWE SF-V	MIWE SF-D
Plage de températures °C	-38 à -20	-38 à -20
Caractéristiques des produits	non cuits, (prê)cuits cuit	non cuit
Type de chariot	Chariot rotatif	Chariots rotatifs/planchers
Nombre de chariots	1-4*	1-2
Dimension de plaque	60/80 ou 60/100	60/40 ou 60/80 ou 60/100
Surface de refroidissement en m ²	80-360	89
Distance entre les lamelles en mm	10-14	8
Isolement en mm	120 PUR	120
Classe de résistance au glissement	R12	R12
Commande	FP8 (TC en option)	Touch Panel

* modèles plus grands possibles sur demande