



MIWE thermo- express





Chaleur douce pour un niveau de qualité supérieure

Les éléments de construction perfectionnés du four à étages MIWE combinés à la technologie de l'huile thermique créent un type de four qui allie les avantages de la cuisson sur plaques à pierres et chaleur douce par rayonnement.

La chaleur nécessaire à la cuisson dans le four à étages MIWE thermo-express est transportée par rayonnement sur les produits à travers les couvertures de chauffage situées au-dessous et au-dessus des chambres de cuisson. C'est l'huile thermique qui est transportée constamment à travers les couvertures de chauffage.

Le MIWE thermo-express atteint de plus grandes dimensions grâce à sa technique de chaleur: Le MIWE thermo-express compte jusqu'à douze chambres de cuisson et possède une profondeur allant jusqu'à 2,40 m. Il n'a besoin que de peu d'espace grâce à sa surface de cuisson de 52 m².

La chaleur rayonnante facilite une cuisson optimale du pain de seigle.



La conception

Le système d'huile thermique est basé sur une unité d'alimentation centrale, la chaudière du chauffage, qui pompe l'huile thermique chauffée à travers des conduits de tuyaux du circuit primaire vers les différents fours.

En cas de besoin, les fours s'alimentent en énergie nécessaire, au moyen de l'huile pompée dans ce circuit. Dans le four, on trouve des plaques chauffantes dans lesquelles circule l'huile thermique, à l'aide d'un circuit secondaire séparé. Ainsi, la chaleur douce est transportée au-dessous et au-dessus des produits de cuisson. Plusieurs fours à étages chauffés à l'huile thermique peuvent être ainsi manipulés avec une chaudière du chauffage central MIWE (HKZ).

De plus, seule une chaudière du chauffage dotée d'un brûleur et d'une cheminée est nécessaire à la manipulation de plusieurs fours, ce qui représente un avantage considérable. Bien entendu, il est possible aussi de raccorder plusieurs chaudières du chauffage central.

Toutes les chaudières du chauffage central MIWE et les fours chauffés à l'huile thermique

sont conçus pour des températures supérieures à 300 °C. Les matériaux standards contrôlés, les installations soudées à l'arc TIG ainsi que les éléments des installations, comme par exemple, la pompe, les soupapes et les soupapes de réglage garantissent des capacités énormes.

En effet, une température aller de 320 °C peut être atteinte dans la chaudière du chauffage central HKZ grâce à l'huile thermique spéciale entièrement synthétique. Ainsi, le MIWE thermo-express atteint facilement des températures de la chambre de cuisson de l'huile thermique allant jusqu'à 300 °C. Cette chaleur est parfaitement adaptée pour la cuisson du pain de seigle.

Un «turbo» circulateur d'air de la chambre de cuisson peut être installé pour assurer un accroissement du transfert de la chaleur par convection dans le MIWE thermo-express.

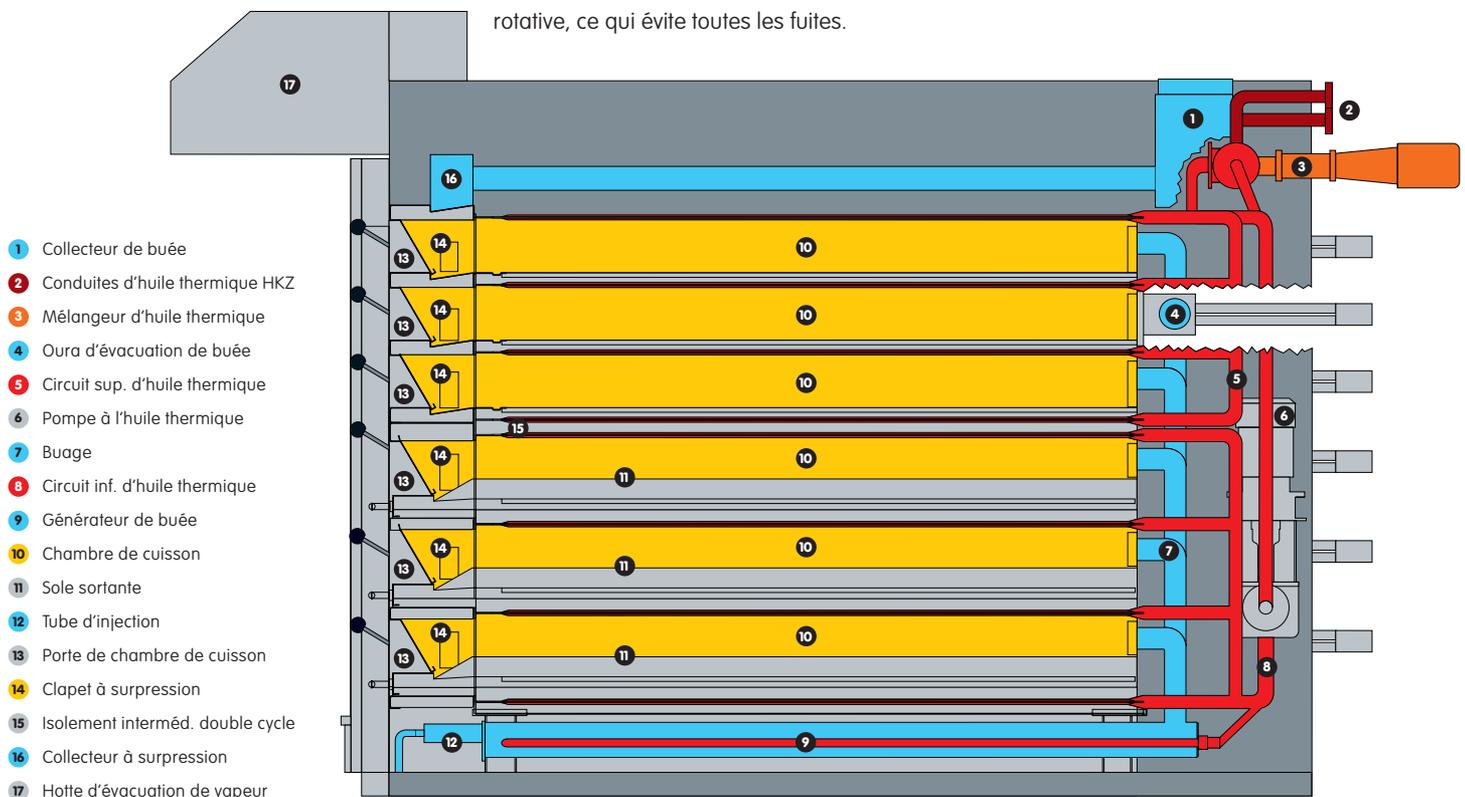
En plus de la pompe à garniture mécanique spéciale, nous vous proposons, en cas de besoin, une pompe d'accouplement magnétique sans garniture étanche. Son avantage est l'étanchéité statique entre l'actionnement et la pompe. De plus, il n'y a aucune garniture rotative, ce qui évite toutes les fuites.

Modèles de fours à plusieurs cycles

Nous vous proposons le four MIWE thermo-express à plusieurs cycles en tant que four à étages polyvalent pour la cuisson de divers produits avec différents paramètres pour températures, temps de cuisson et buée ou pour utiliser et chauffer simplement une partie de la chambre de cuisson. Ce modèle permet d'obtenir différentes températures de cuisson individuelles dans un seul four.

Jusqu'à sept chambres de cuisson peuvent être manipulées en tant que four à un cycle. En cas de modèle à plusieurs cycles, chaque cycle doit se composer de deux chambres de cuisson.

Les modèles à plusieurs cycles facilitent la manipulation des groupes de chambres de cuisson individuelles avec différentes températures. Des pompes de circulation individuelles et soupapes de commande règlent automatiquement l'amenée et la circulation de l'huile thermique ou l'arrêtent complètement lorsqu'un groupe de chambres de cuisson se trouve hors service.



MIWE thermo-express en tant
que version à deux circuits
(soles sortantes supplémentaires
en option).



MIWE thermo-express

MIWE thermo-static





Buage

Un buage intense des produits, un temps de repos rapide et un service continu sont des conditions importantes pour réaliser une cuisson «charge par charge» rapide des produits exigeant un buage intense.

Chaque chambre de cuisson du four MIWE thermo-express est équipée d'un générateur de buée séparé à grand volume avec réglage du débit. Le générateur de buée produit une buée intense et humide.

L'oura d'évacuation de buée ainsi que le clapet à surpression facilitent un réglage sensible et plus précis. Le clapet à surpression assure la dissipation d'air chaud et évite ainsi un accroissement de pression lors de l'admission de buée.

En cas de manipulation de grandes unités MIWE thermo-express, de huit à douze chambres de cuisson, nous proposons le buage du four par une chaudière de vapeur installée par le client. La buée constante, humide et intensive produite par la chaudière de vapeur à basse pression est disponible en n'importe quelle quantité et est reproductible à 100 pour cent avec une pression constante et une température invariable.

Le MIWE thermo-express peut être intégré harmonieusement dans un groupe de fours; ici en tant que version à deux circuits avec séparation thermique, une sole sortante ainsi qu'un tableau de commande de la chambre de cuisson individuelle supplémentaire sur le côté gauche.



Simplifier la vie du boulanger

Le MIWE thermo-express facilite la vie du boulanger grâce à sa manipulation extrêmement simple et confortable, grâce à la bonne hauteur de chargement de la chambre de cuisson supérieure et grâce aussi à une avant-table d'enfournement disponible en option sur laquelle on peut déposer les produits à une hauteur de travail ergonomique. Nous proposons aussi un dispositif de déchargement spécial facilitant le chargement et le déchargement.

Particularité du four MIWE thermo-express: il peut être équipé de cinq soles sortantes. Celles-ci sont extrêmement solides, saillantes, roulantes et peuvent être rapidement tirées jusqu'au dernier millimètre sans supports encombrants.

On peut effectuer facilement l'enfournement de la sole sortante, l'opérer d'une main et utiliser d'une manière rationnelle toute la surface de cuisson. Une vraie solution pour chaque boulanger. Le dispositif de défournement breveté MIWE AZW souple facilite un chargement des fours à une hauteur de travail ergonomique. En appuyant sur le bouton, la table élévatrice installée devant le four MIWE thermo-express se dirige d'abord vers la sole sortante décollée du four à la hauteur de travail désirée et ensuite vers la chambre de cuisson.

Pour alléger le travail du boulanger épuisant, le MIWE thermo-express peut être enfourné et défourné automatiquement par l'enfouneur MIWE athlet.

Ainsi, la surface totale du four peut être en même temps chargée et déchargée.

Le travail du boulanger est encore plus efficace et facilité grâce aux appareils auxiliaires (MIWE butler, bande de dépose et bande transporteuse etc.).

Le four MIWE thermo-express est spécialement conçu pour l'utilisation du MIWE athlet avec une hauteur libre de la chambre de cuisson de 20 cm. Pour la manipulation manuelle, la hauteur libre de la chambre de cuisson est de 17 cm pour atteindre des hauteurs de chargement ergonomiques moins élevées.

Qualité contrôlée et certifiée en tout détail: du tuyau thermique estampillé jusqu'au chargement hautement efficace avec le MIWE athlet.



MIWE athlet

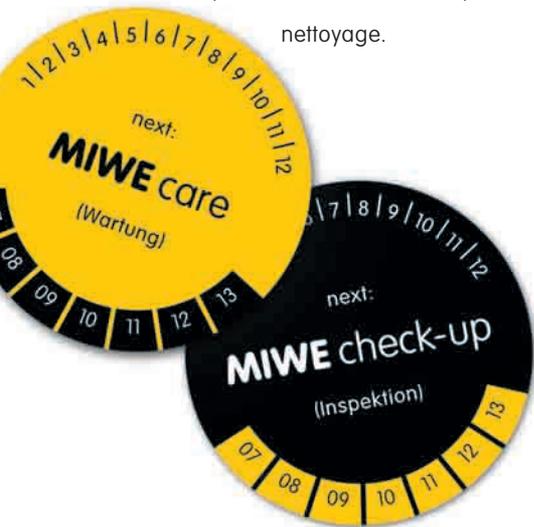
MIWE thermo-express



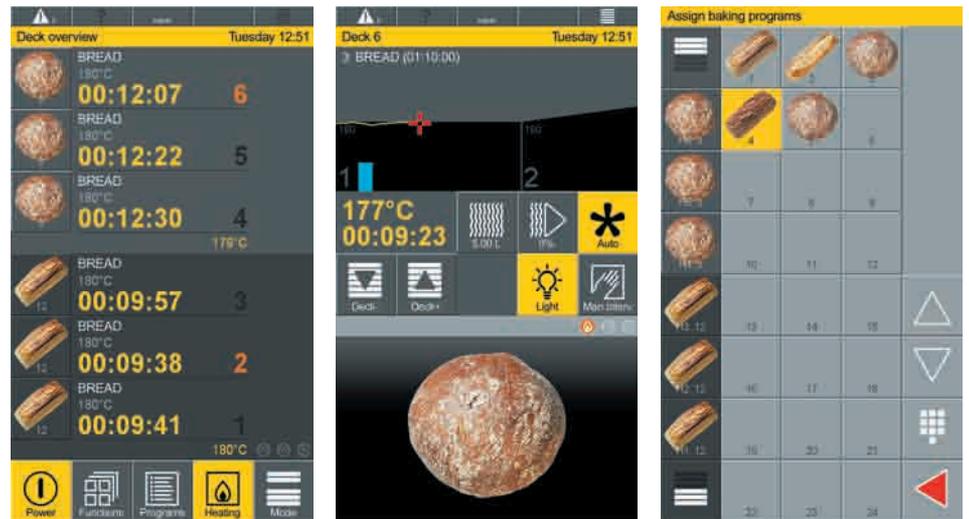
La sécurité avant tout

Bien entendu, MIWE thermo-express remplit et dépasse même (comme tous les produits de notre maison) la totalité des consignes de sécurité et toutes les normes standard. Toutefois, même un produit de qualité – surtout quand il est sollicité tel que peut l'être un four – nécessite un entretien et une maintenance. Et personne n'étant mieux à même de remplir cette tâche que les fabricants du four eux-mêmes, nous vous recommandons de conclure un contrat de service pour une maintenance préventive et régulière de votre four et autres installations techniques.

Au fait: toutes les pièces telles le brûleur, le tube d'injection, le boîtier de commande, l'éclairage ou le dispositif de commande ou de sécurité sont aisément accessibles de l'avant. Les plaques des chambres de cuisson peuvent être démontées pour le nettoyage.



Tout sous contrôle



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'oeil. Au milieu: déroulement d'un programme de cuisson individuel. A droite: affectation facile des programmes de cuisson à une ou plusieurs chambres de cuisson.

Suivant le confort désiré – deux types de commandes sont disponibles au choix pour la manipulation de MIWE thermo-express.

La commande MIWE TC entièrement plane et protégée contre l'humidité offre un grand espace pour un affichage clair de tous les processus de cuisson grâce à un écran tactile en couleur et à une touche Start / Stop sensible à l'approximation. Même à distance, elle peut être parfaitement lue, et guide visuellement l'utilisateur dans tous les processus. Vous pouvez mémoriser plus de 250 programmes de cuisson (comportant chacun jusqu'à 8 étapes de cuisson) et les appeler par simple pression de bouton. L'admission de la buée dosée avec précision, la cuisson avec des températures croissantes / décroissantes ainsi que la marche de nuit automatique sont seulement trois de ses nombreux avantages.

La commande MIWE TC maîtrise bien sûr les langues étrangères ainsi que l'alphabet non latin. Grâce aux différentes interfaces (USB avant et Ethernet; Bluetooth et WLAN sont aussi disponibles sur demande), elle veille à un contact correct au monde de données connectées en réseau. Avec tout ce confort d'automatisation, les professionnels de cuisson peuvent toujours intervenir et même effectuer une cuisson entièrement manuelle – ils peuvent ainsi tester et optimiser de nouveaux produits de façon optimale.

MIWE thermo-express s'avère simple de réglage grâce à la commande MIWE FP (standard). Non seulement l'appel de jusqu'à dix combinaisons de paramètres de cuisson mais aussi le réglage de l'horloge de cuisson avec affichage du temps de cuisson restant, du thermostat avec température nominale et réelle, de la mise en marche de nuit automatique, de l'interrupteur à minuterie hebdomadaire ainsi que du buage automatique peuvent être effectués par un clavier à effleurement hygiénique. Même le réglage graduel du ventilateur d'aspiration et le buage de la chambre de fermentation sont ajustables par la commande de four.



La sécurité technique de construction des fours est une chose. Mais la sécurité, c'est aussi le sentiment rassurant de savoir qu'en cas d'urgence un spécialiste de MIWE intervient sur place dans les plus brefs délais.

La chaudière du chauffage central MIWE

La chaudière du chauffage central représente la partie centrale du four complet: Elle est disponible en tant que chaudière du chauffage central compacte chauffée au gaz, au fuel ou actionnée à l'électricité. Elle est équipée d'une pompe de circulation, d'un brûleur, des éléments de circuit et d'un tableau de commande dans un boîtier (version compacte).

Elle existe aussi en version industrielle en tant que chaudière individuelle équipée d'armatures de commande installées au choix.

L'agrégat du chauffage central, qui alimente les fours en chaleur liquide, est situé dans une chambre de chauffe séparée du four.

La chaudière du chauffage en version compacte peut être installée partout grâce à son montage trilatéral et grâce aux raccordements supérieurs pour le conduit du circuit primaire et pour les tubes de gaz de fumée. Elle est disponible à droite ou à gauche selon la manipulation désirée.

En général, la dimension de la chaudière et le dimensionnement du circuit primaire dépendent de la surface de cuisson totale des fours connectés à la chaudière. En cas d'extension graduelle de la boulangerie avec d'autres fours chauffés à l'huile thermique, il est recommandé de choisir les dimensions de la chaudière et de l'installation du circuit primaire, conformes dès le début à la capacité finale et pouvant être modifiées selon la capacité nécessaire.

En cas de manipulation d'un grand nombre de fours chauffés à l'huile thermique, une interconnexion (réglage en tandem) de deux ou plusieurs chaudières du chauffage central peut être effectuée facilement.

La commande de la chaudière du chauffage central connectée à tous les fours règle le rendement selon les températures réelles nécessaires. Ainsi, la commande prend en compte la mise en marche de nuit et indique

immédiatement tous les défauts. Cette technologie de commande garantit un bon traitement de l'huile thermique grâce au chauffage optimum. Ainsi, une grande longévité de l'huile thermique est assurée. Particularité de la chaudière du chauffage central: un vase d'expansion spécial situé au-dessus de l'installation assure un maintien constant de la température de l'huile thermique au-dessous de 60 °C. Ce réservoir évite totalement l'oxydation des éléments de chauffage. Cette oxydation peut affecter la qualité de ses éléments de chauffage et réduire ainsi leur durée de vie. De plus, la livraison de la chaudière du chauffage central MIWE comprend le premier remplissage d'huile spéciale. En cas de remplacement, le SAV MIWE garantit aussi le recyclage gratuit de l'huile.



La centrale de chaudière HKZ en construction compacte (en haut) et en construction industrielle (en bas).



**MIWE simplifie la tâche du boulanger:**

Avec une construction classique de fours, depuis le four performant de cuisson en magasin en passant par les fours artisanaux robustes jusqu'aux grandes installations entièrement automatisées.

Avec la réfrigération pour boulangerie complète simplifiant la phase d'avant-cuisson et garantissant la qualité.

Avec une technique d'enfournement à laquelle le pénible travail physique n'est plus qu'un mauvais souvenir.

Avec un large choix de commandes – depuis la manipulation à une touche pour les novices jusqu'aux systèmes de contrôle et documentation les plus sophistiqués.

Et avec un service-clients sur qui vous pouvez compter à tout moment.

MIWE Michael Wenz GmbH D-97448 Arnstein · Allemagne

Téléphone +49-(0)9363-680 · Fax +49-(0)9363-68 8400

www.miwe.com