NEW!

MIWE cube

Una combinazione che scotta – versatile e altamente efficiente

I vostri clienti sono esigenti, vogliono varietà e freschezza: snack deliziosi, brezel ben cotti, pizza croccante, pasta al forno e per di più anche un vassoio di croissant. Niente è impossibile con il FreshFoodSystem MIWE cube. Esso vi permette di creare più varietà e di gestire maggiori quantità – e sempre al massimo livello di qualità. Agli ospiti piace individuale. Con il FreshFoodSystem MIWE cube lo sarete.

Il sistema di cottura perfetto per ogni prodotto, da configurare secondo le esigenze, da espandere e modificare a piacere – e ogni modulo funziona anche da solo. Investite solo in ciò di cui avete veramente bisogno.

Il FreshFoodSystem MIWE cube è il sistema di cottura modulare su una piattaforma uniforme. Grazie ai diversi tipi di camere di cottura e ai pratici componenti del sistema, come la cella di lievitazione e asciugatura, gli scomparti intermedi aperti, i cassetti, l'abbattitore di condensa e la cappa di estrazione di vapore, può essere combinato secondo le vostre esigenze. E sarete sempre flessibili – grazie al telaio di base su ruote.

MIWE cube:air

- Forno elettrico a convezione: struttura compatta per 3, 5 o 10 teglie da 60 x 40 cm; particolarmente indicato per baguette, panini, saccottini e croissant.
- Risultati di cottura di prima categoria e massima uniformità: massima lucidità e incisioni marcate grazie al sistema di vaporizzazione con tecnologia di atomizzazione.
- Configurazione variabile: serbatoio d'acqua opzionale (nessun raccordo idrico fisso necessario); facilità di modifica della battuta della porta a destra/a sinistra.

MIWE cube:stone

- Risultati di cottura e aspetto di un classico forno a camere sovrapposte.
- Versione con doppia camera di cottura (altezza camera 130 mm) per maggiore superficie di cottura.
- Offre comodità di utilizzo e sicurezza di processo soprattutto nelle filiali, grazie all'avvio automatico del programma di cottura tramite contatto della porta e al blocco del rilascio di vapore con la porta aperta.
- Igienico: superfici piatte e sofisticato meccanismo di ribaltamento della porta per facilitare la pulizia delle parti interne delle lastre.

- **Touch Control MIWE TC con display in vetro (MIWE cube:air e MIWE cube:stone)**
- Massima sicurezza di comando grazie al concetto di comando intuitivo MIWE go! con istruzioni chiare, funzioni esaustive di aiuto e informazioni e interfacce utente specifiche per diversi profili utente.
- MIWE connectivity incluso: possibilità di integrazione nella suite MIWE shop baking.
- Disponibile opzionalmente con un controllo centrale per più moduli (MIWE TC-U). Disponibile in alternativa con il controllo a programma predefinito MIWE FP12.

MIWE cube:fire

- Forno elettrico (flusso luminoso 230V) ad alta temperatura (fino a 350 °C) con piastra in pietra.
- Per la cottura perfetta di pizze e focacce ripiene (possibilità di impilare fino a 4 unità).
- Flessibile grazie al calore cielo e platea separati e regolabili singolarmente con comando semplice.
- Ben pensato: tiraggio per la deumidificazione manuale ad es. per prodotti tipo brezel.
- Utilizzo ottimale della camera di cottura. Adatto a 4 pizze con 26 cm di diametro.

In sintesi

MIWE connectivity incl.

Grazie alla struttura modulare di MIWE FreshFoodSystem, la vostra stazione di cottura può essere adattata esattamente ai vostri desideri (e alle condizioni di spazio) – con la stessa facilità con cui potrete reagire a tutti i cambiamenti del mercato di domani sostituendo, convertendo o aggiungendo.

Componenti del sistema

L'abbattitore di condensa (SK-M) e la cappa di estrazione vapore (da 0,2 kW ciasc.) assicurano un clima perfetto.

MIWE cube:hood | cube:hood 160 | cube:hood SC 190 | cube:stretch WT 125

Cottura professionale
cube:fire / 3,4 kW – persino fino a 350 °C
cube:stone / 6,7 kW
cube:air / 5,4 kW, 8 kW, 15,7 kW

MIWE cube:hot functions | cube:fire 250 | cube:stone 600 | cube:air 500 | cube:air 625 | cube:air 1050

Pratico cassetto scorrevole per coltelli & Co.; Sportello superiore per utensili più grandi

MIWE cube:slide & hide | cube:slide 125 | cube:slide 250

Moduli senza funzione per il raggiungimento di altezze d'impiego ottimali dal punto di vista ergonomico

MIWE cube:stretch | cube:stretch 125 | cube:stretch 250

Raffinato scomparto intermedio aperto con 3 supporti teglie e ulteriore spazio di stivaggio a sinistra; altezza di 500 o 750 mm nella versione come base aperta (per la dotazione, vedi MIWE cube : dry)

MIWE cube:store | cube:store 250 | cube:store 500 | cube:store 750

Cella di essiccazione con 5 o 8 supporti teglie e ulteriore spazio di stivaggio a sinistra per teglie inutilizzate (altezza – soli 750) o serbatoio dell'acqua opzionale (500 e 750)

MIWE cube:dry | cube:dry 500 | cube:dry 750

Cella di lievitazione professionale (1,6 kW) con 6 supporti teglie e un intuitivo controllo a programma predefinito

MIWE cube:proof | cube:proof 750

Telaio di base con ruote fissabili per mobilità e compensazione in altezza

MIWE cube:carrier | cube:carrier 160 | cube:carrier 180 | cube:carrier 210 | cube:carrier 260

Dimensione della griglia 125 mm, salvo diversamente specificato. Ingombro L x P: 800 x 805 mm.
Luce netta telaio per installazioni: 840 mm.

MIWE Michael Wenz GmbH · D-97450 Arnstein · Telefono +49 9363 68-0 · e-mail: contact@miwe.de · **www.miwe.com/cube**

© MIWE · PI CU 2.0/it/1909 · Fatte salve modifiche tecniche e integrazioni. Le immagini possono illustrare versioni speciali.