

MIWE ideal B





Un vero intenditore di prodotti artigianali.

Da decenni è „il” forno classico per eccellenza che semplifica la vita ai fornai di tutto il mondo: il MIWE ideal. Un forno che soddisfa in modo particolare le esigenze dei fornai orientati ad una produzione artigianale. Che si adatta sotto

qualsunque aspetto e in modo flessibile in caso di cambiamento delle condizioni di utilizzo.

Che, grazie al suo stabile telaio di base, non solo può essere spostato in blocco da una posizione ad un'altra, ma non pone problemi nemmeno in caso di locali con soffitti bassi.

Che può essere persino convertito anche nella sua modalita' di riscaldamento, in qualsiasi momento. Che, in definitiva, è soprattutto una cosa: estremamente conveniente, ben pensato, duraturo e sempre affidabile. Potete esserne certi: questo forno fa onore al proprio nome.

In sintesi

- ▶ Sempre la prima scelta quando si tratta di forno a camere sovrapposte: il ricircolo del gas combustibile garantisce una cottura statica (trasferimento di calore per irraggiamento) ed è quindi ideale per la cottura di vari prodotti, dal compatto pane di segale ai morbidi panini di grano.
- ▶ Risparmio energetico: a seconda delle esigenze di produzione in corso, per i sistemi a due circuiti è possibile usare entrambi i gruppi camere a temperature differenti oppure disattivare completamente il gruppo camere superiore o inferiore. Il forte isolamento impedisce inoltre il trasferimento del calore tra i gruppi camere.
- ▶ Nel forno MIWE ideal la cottura avviene su piastre in pietra. Perciò il pane può essere denominato, con efficace effetto promozionale, come "pane cotto su pietra". Se, ad esempio nel forno vengono cotte le ciambelle salate Brezel, è possibile impiegare speciali piastre in acciaio. Come opzione, le camere possono essere completamente realizzate con piastre in pietra.
- ▶ Sempre pronto all'uso, un vapore condensato saturo che si scarica intensamente sul prodotto, una breve fase di riscaldamento, elevate capacità di accumulo del calore e un tempo di ripresa rapido.
- ▶ Prodigio salvaspazio: la possibilità di installazione su 3 lati consente di collocare più impianti MIWE ideal uno accanto all'altro e senza distacco nello spazio limitato dell'ambiente, che ospita il forno.
- ▶ Flessibile e resistente: grazie al montaggio su un robusto telaio di base, è possibile spostare il forno completo all'interno dell'ambiente che lo ospita, qualora sia necessario.
- ▶ Igiene completa: l'intero rivestimento – pareti laterali, pareti posteriori, fronte anteriore e porte di chiusura – è realizzato in acciaio inox. È inoltre possibile ordinare porte in vetro speciale resistente alle alte temperature.
- ▶ Le camere di cottura in acciaio anticorrosione trattengono il vapore e, quindi, l'energia necessaria alla cottura, proprio là dove serve. Inoltre, lo spesso strato isolante fra i due gruppi di camere riduce la dispersione del calore. Perfetto per un ridotto consumo energetico.
- ▶ Convenienza: il MIWE ideal si contraddistingue per una straordinaria efficienza termica, pari circa il 90%. La dispersione dei gas di scarico è quindi ben al di sotto dei valori limite (DIN 8722).
- ▶ Il MIWE ideal B può essere alimentato a gasolio o a gas (focolare in basso). Il sistema di alimentazione può essere modificato in qualsiasi momento.
- ▶ Caricamento efficiente e comodo: fino a 5 camere sovrapposte. fino a 2 camere estraibili opzionali e stabili ed un impianto di caricamento completamente automatico MIWE athlete, facilitano il caricamento.
- ▶ Una superficie d'appoggio supplementare può essere ottenuta grazie ad un piano di lavoro montabile anteriormente, con una superficie robusta in acciaio inox.
- ▶ L'alleato ideale: lasciate all'impianto di caricamento automatico MIWE athlete il faticoso compito di infornare e sfornare i prodotti.

Il MIWE ideal è perfetto per la preparazione di prodotti da forno artigianali. Il piano di lavoro anteriore e le camere estraibili agevolano il lavoro quotidiano.



► Touch Control MIWE TC

- Uso estremamente semplice grazie al grande display touch screen a colori (diagonale dello schermo dello da 7 pollici, ovvero 17,8 cm) e istruzioni grafiche con immagini del prodotto.
- Massima praticità: tasto Start-Stop extra grande, utilizzabile anche indossando i guanti.
- Grande memoria per un'ampia scelta: fino a 250 programmi cottura con max. 8 fasi di cottura ciascuno.
- Cottura perfetta: funzione di vaporizzazione per tutti i prodotti con temperature crescenti/decrescenti.
- Accessi regolamentati: autorizzazioni utenti chiare grazie alla gestione utenti integrata.
- Sempre possibile: intervento manuale con modalità Easy o Profi, oppure cottura completam. manuale.
- Collegamento in rete facile da realizzare: grazie all'interfaccia USB nella parte anteriore (trasmissione dei programmi di cottura) e all'interfaccia Ethernet. Le interfacce Bluetooth e WLAN sono opzionali.

► Controllo a programmi predefiniti MIWE FP10

- 30 programmi di cottura (con cinque fasi di cottura ciascuno).
10 programmi di cottura preferiti, selezionabili direttamente premendo un tasto.

MIWE ideal B	ID 4.1216-B	ID 5.1216-B	ID 4.1220-B	ID 5.1220-B
Numero camere	4	5	4	5
Larghezza/profondità camere cm	120/160	120/160	120/200	120/200
Superficie di cottura m ²	8	10	10	12
Ingombro cm (L x P x A) ³⁾	160/307/233	160/307/243	160/347/233	160/347/243
Altezza di infornamento ¹⁾ cm inferiore	82	68	82	68
Altezza di infornamento ²⁾ cm superiore	161	170	161	170

MIWE ideal B	ID 4.1816-B	ID 4.1820-B
Numero camere	4	4
Larghezza/profondità camere cm	180/160	180/200
Superficie di cottura m ²	12	15
Ingombro cm (L x P x A) ³⁾	255/279/233	255/319/233
Altezza di infornamento ¹⁾ cm inferiore	88	88
Altezza di infornamento ²⁾ cm superiore	160	160

¹⁾ per ciascuna camera estraibile + 5 cm (per ID 4.1820-B: + 7 cm)

²⁾ per altezza di infornata doppio circuito sopra + 8,3 cm

³⁾ incl. piano di lavoro anteriore; componenti sporgenti verso l'alto + 5 cm; tutte le altezze valgono per le camere di cottura con altezza standard 17 cm