

MIWE ideal e+





Il forno a fuoco continuo.

Ovunque si parla di flessibilità, della capacità di reagire a condizioni che cambiano, di confrontarsi con nuovi sviluppi, restando fermi. Queste esigenze non si fermano neanche sulla soglia di un panificio.

Soprattutto quando si tratta di ampliare la superficie di cottura, di spostare il forno, di caricare in futuro in modo automatico, di convertire le fonti di energia o semplicemente di ottenere uno sfruttamento massimo più economico dei forni.

Tutto questo è da tempo prassi quotidiana: con MIWE ideal, che non senza motivo porta proprio questo attributo nel suo nome.

Il marchio di qualità e+: solo sui prodotti migliori.

MIWE ideal e+

Utilizzare in modo efficiente l'energia e contribuire al costante risparmio energetico, è uno degli impegni della nostra casa. Questo vale soprattutto per gli impianti e i processi che sviluppiamo per i nostri clienti. Solo ed esclusivamente agli impianti MIWE che rispondono in modo particolare a questi nostri obiettivi, aggiungiamo al nome il marchio di qualità e+. Il MIWE ideal e+ ha ottenuto questo marchio di qualità, tuttavia solo per il bruciatore a gas in combinazione con il Touch Control MIWE TC.

I vantaggi del MIWE ideal e+:

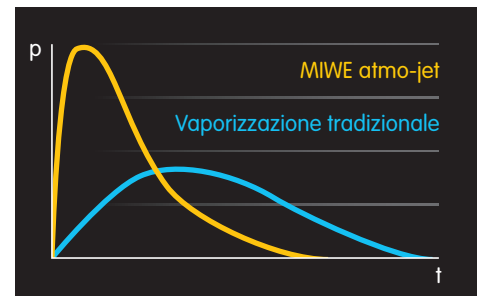
- ▶ Rendimento energetico incrementato del 15% grazie ai miglioramenti tecnologici di questo comprovato sistema.
- ▶ Andamenti della temperatura più flessibili per diverse caratteristiche di cottura. Il nuovo sistema di controllo dei bruciatori, ora più preciso, garantisce un calore meno aggressivo e consente la cottura di prodotti delicati.
- ▶ Distribuzione omogenea del vapore per un risultato di cottura ancora una volta eccellente. Infornata dopo infornata!
- ▶ Maggiore durata e costi d'esercizio inferiori grazie alla regolazione intelligente del bruciatore.
- ▶ La stessa affidabilità di sempre lascia invariati i comprovati pregi del MIWE: poco ingombrante, robusto, duraturo, flessibile e per finire con possibilità di installazione su tre lati.

e+

Rendimento energetico	+ 15 %
Efficienza energetica dell'impianto di combustione secondo DIN 8766	> 90 %
Potenza media assorbita	- 10 kW
Differenza di temperatura dei gas di scarico rispetto all'ambiente di cottura secondo DIN 8766	- 20 %

- ▶ 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.
- ▶ MIWE atmo-jet: la tecnologia di vaporizzazione (in attesa di brevetto) per un vapore saturo uniforme durante tutta la durata dell'umidificazione, in una qualità mai raggiunta prima. Con MIWE atmo-jet viene generata una nebbia fine, per mezzo di aria compressa. In questo modo viene inumidita e sfruttata in modo più efficiente l'intera superficie del generatore di vapore. Viene quindi ridotto il fabbisogno d'acqua. Grazie all'evaporazione rapida, il vapore nella camera di cottura può essere sfruttato immediatamente e alla massima pressione. Il vapore saturo garantisce così una qualità del prodotto ancora migliore.
- ▶ MIWE variobake – la nuova libertà di cottura al forno. Una descrizione dettagliata di questa tecnologia innovativa è riportata sul lato esterno della pagina pieghevole, a destra.
- ▶ 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 di cottura, dove questa è necessaria.
- ▶ Caricamento efficiente e comodo: fino a 6 camere sovrapposte. Fino a 3 camere estraibili opzionali portatili e stabili e un impianto di caricamento completamente automatico: MIWE athlet facilita il caricamento.
- ▶ L'alleato ideale: le faticose operazioni di caricamento e scaricamento sono affidate all'impianto di caricamento completamente automatico MIWE athlet.

In sintesi



Il fattore decisivo è la quantità di vapore rilasciata nei primissimi secondi, in modo che la maggior quantità possibile di vapore possa condensare prima di surriscaldarsi. Come mostra il grafico, MIWE atmo-jet mette a disposizione il vapore molto più rapidamente e a una pressione 2,5 volte superiore.

Il MIWE ideal e+, riscaldato a gas con il modulo di controllo TC, si distingue per il suo risparmio energetico potenziato con MIWE variobake e MIWE atmo-jet. Migliori proprietà di cottura, diversi prodotti e caratteristiche.

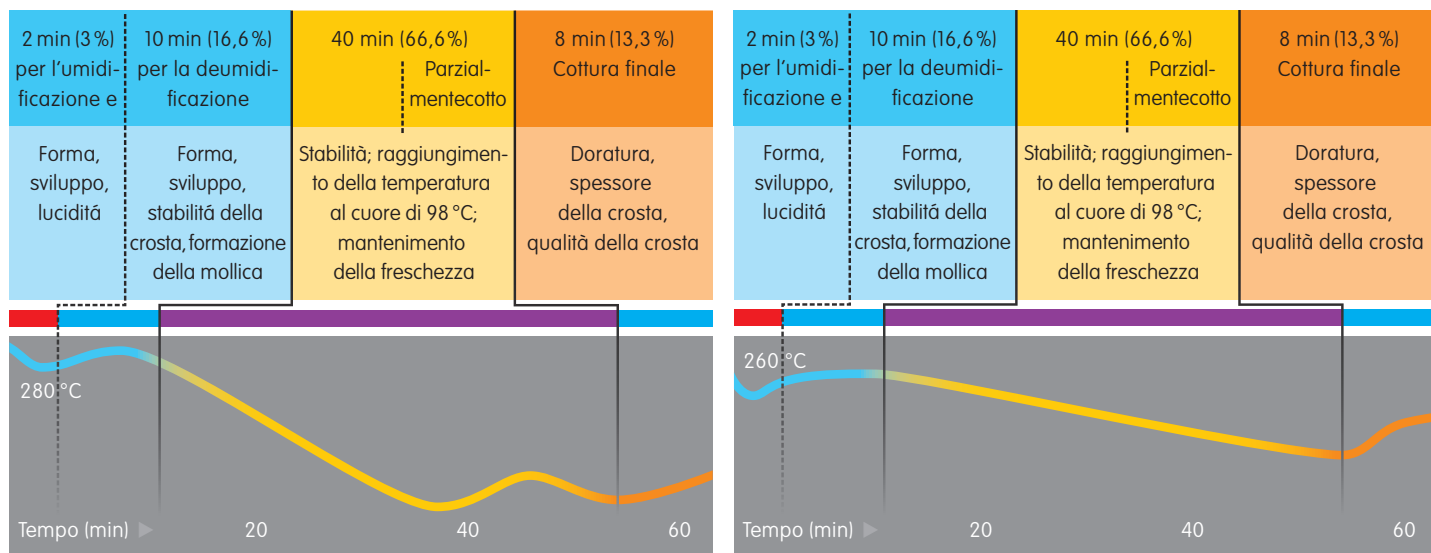


La nuova libertà di cottura al forno – MIWE ideal e+ dispone della tecnologia sperimentata MIWE variobake (in attesa di brevetto): un tipo del tutto nuovo di controllo della temperatura nel forno a camere sovrapposte. Per questo sono impiegati due componenti: un bruciatore modulante, che è possibile controllare con molta più precisione rispetto a un bruciatore a livelli tradizionale. E il modulo di controllo MIWE TC, che consente di regolare questo bruciatore tramite logica intelligente e in modo sempre preciso e attento al livello di potenza necessario per il prodotto da forno in ciascuna fase di cottura.

- ▶ Per mezzo della nuova tecnologia MIWE variobake è possibile utilizzare il MIWE ideal e+ per diverse tipologie di cottura (gas combusto, olio termico, ecc.).
- ▶ Il controllo della temperatura nella camera di cottura è ora molto più preciso e flessibile grazie al bruciatore modulante (con il Touch Control MIWE TC).
- ▶ Grazie al sistema di controllo di precisione del bruciatore modulante, anche prodotti da forno sensibili ottengono risultati di cottura ottimali.
- ▶ Cottura successiva precisa di un andamento di temperatura prestabilito (ad es. tubo anulare, olio termico, ecc.).
- ▶ La potenza termica (consumo energetico) può così essere impostata in modo flessibile, a seconda delle esigenze specifiche, quindi in modo completamente variabile.
- ▶ Grazie a MIWE variobake, tramite una regolazione intelligente del calore viene risparmiata ulteriore energia.
- ▶ Amplia l'impiego del forno e risparmia in singoli casi, dove possibile, l'investimento in altri sistemi per la cottura a forno.

Andamento di cottura tipico del pane in un forno tradizionale a camere sovrapposte. Questo è stato da sempre possibile per il MIWE ideal (grafico a sinistra). Adesso può fare ancora di più. Cottura del pane come in un forno riscaldato ad oliotermico. Da adesso è possibile anche in un forno a gas combusto: il MIWE ideal e+.

Serranda vapore
■ aperta
■ parzialmente chiusa
■ chiusa



► Touch Control MIWE TC*

- Uso estremamente semplice grazie al grande display touch screen a colori (diagonale dello schermo da 7 pollici, o 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/decescenti.
- 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 preferenziali selezionabili direttamente tramite pulsante.

MIWE ideal e*	ID 5.0616-T	ID 5.0620-T	ID 5.1216-T	ID 6.1216-T	ID 5.1220-T
Numero camere	5	5	5	6	5
Larghezza/profondità camere cm	60/160	60/200	120/160	120/160	120/200
Superficie di cottura m ²	5	6	10	12	12
Ingombro cm (L x P x A) ¹⁾	100/285/266	100/325/266	160/285/266	160/285/266	160/325/266
Altezza di infornamento ²⁾ cm inferiore	56,5	56,5	56,5	31,5	56,5
Altezza di infornamento cm superiore	156,5	156,5	156,5	156,5	156,5
Modulo di controllo	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)
Tipo di riscaldamento	Gas*/olio	Gas*/olio	Gas*/olio	Gas*/olio	Gas*/olio

MIWE ideal e*	ID 6.1220-T	ID 5.1816-T	ID 6.1816-T	ID 5.1820-T	ID 6.1820-T
Numero camere	6	5	6	5	6
Larghezza/profondità camere cm	120/200	180/160	180/160	180/200	180/200
Superficie di cottura m ²	15	15	18	18	22
Ingombro cm (L x P x A) ¹⁾	160/325/266	220/285/266	220/285/266	220/325/266	220/325/266
Altezza di infornamento ²⁾ cm inferiore	31,5	56,5	31,5	56,5	31,5
Altezza di infornamento cm superiore	156,5	156,5	156,5	156,5	156,5
Modulo di controllo	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)	TC*/FP (Standard)
Tipo di riscaldamento	Gas*/olio	Gas*/olio	Gas*/olio	Gas*/olio	Gas*/olio

¹⁾ compresa colonna di comando, senza raccolta vapori (profondità 70 cm); parti aggettanti verso l'alto +5 cm; altezza complessiva valida per altezza focolare standard 18 cm

²⁾ con due camere estraibili -5 cm, con tre focolari estraibili -10 cm, con sistema a due circuiti -6,3 cm (solo P)

* necessario per la versione a risparmio energetico MIWE ideal e*