

NEW!

MIWE roll-in e+3.0





Per panettieri eccellenti, che sanno farsi i conti.

Ormai si è sparsa la voce che il MIWE roll-in e+ è probabilmente il forno rotativo più efficiente al mondo e già centinaia di panetterie hanno potuto verificarlo direttamente. Questo modello si distingue anche grazie alle sue eccellenti proprietà di cottura, soprattutto per quanto riguarda l'ultima versione.

La „cottura atmosferica” rappresenta la soluzione definitiva per contrastare l'effetto delle condizioni atmosferiche e del tiraggio, garantendo risultati di cottura sempre uniformi. La regolazione dell'aria brevettata MIWE air-control consente una distribuzione precisa del calore e una croccantezza perfetta. MIWE delta-baking, con la sua precisione nel controllo della temperatura, consente impo-

stazioni ad hoc, per esempio nei saccottini e nei prodotti di pasticceria. Inoltre, con la parete di accumulo di calore, in combinazione con il potente vaporizzatore, è possibile la cottura „carrello su carrello”, con un ridotto allacciamento. Come se non bastasse, il nuovo MIWE roll-in e+ è ancora più efficiente: l'entusiasmo per questo prodotto è garantito. Dopotutto, il nostro credo è: Just better – MIWE baking excellence.

- ▶ Cottura sempre al massimo livello con minor consumo di energia: con il nuovo MIWE roll-in e+, il forno rotativo compatto e versatile, con carrelli rotativi per la cottura di impasti di ogni genere, tutti i processi sono possibili.
- ▶ Ora con „cottura atmosferica“ di serie: perfetta omogeneità indipendentemente da forze esterne (tiraggio, condizioni atmosferiche, pressione), notevolmente migliorato il funzionamento del forno e spesso tempi di cottura ridotti.
- ▶ Completamente ottimizzato per il risparmio: consumi di energia molto ridotti grazie al sistema a gas brevettato e dotato di ulteriore condotto per gas combustibili (che serve allo stesso tempo da riscaldamento a vapore); grazie ad un ridotto apporto di aria fresca, durante la „cottura atmosferica“ e grazie al MIWE eco:wing, la valvola di chiusura nel sistema dei gas combustibili.
- ▶ Massima versatilità unita alla semplicità e sicurezza d'uso in versione standard con il controllo a programmi predefiniti MIWE FP oppure con il modo Easy o Profi opzionale del touch screen MIWE TC, ora ingrandito a 10 pollici. Brevetto di riconoscimento automatico delle quantità (solo TC) e funzione speciale di serie per la cottura di impasti surgelati.
- ▶ Precisa diffusione del calore, ottima croccantezza, consumo di energia ridotto grazie alla regolazione dell'aria brevettata MIWE aircontrol.
- ▶ Regolazione ad altissima precisione e risparmio energetico grazie a MIWE delta-baking, controllo accurato della temperatura, ad es., per cottura di saccottini e prodotti di pasticceria.
- ▶ Lucentezza perfetta con tempi brevi di recupero grazie al sistema di vaporizzazione ad alta potenza.
- ▶ La parete dell'accumulatore di calore con una massa d'accumulo fortemente ingrandita, viene utilizzata per impedire il raggiungimento dei picchi di carico del bruciatore e per la cottura „a raffica“ fissa. Potenza allacciata ridotta tra 60 e 65 kW.
- ▶ Maggiore sicurezza nel processo e igiene, con chiara documentazione grazie alla sonda di temperatura al cuore del prodotto, senza fili (opzione).
- ▶ Miglioramento nel design per l'igiene: superfici lisce nella camera di cottura (incl. porta e piastra di rotazione), assenza punti di accumulo della sporcizia, esterno protetto da spruzzi d'acqua.
- ▶ Visuale ottimale del prodotto grazie al miglioramento dell'illuminazione della camera di cottura.
- ▶ Visione chiara dei segnali anche a distanza: La nuova spia di stato a LED direttamente sotto la cappa.
- ▶ Risparmio di tempo: tutti i componenti sono facilmente accessibili dalla parte frontale. Scambiatore di calore in acciaio inossidabile resistente alle alte temperature.
- ▶ Forno con maggiore comfort: nuova porta automatica Soft Close (opzione).

Il forno rotativo più efficiente al mondo, probabilmente, è tornato con altre novità:

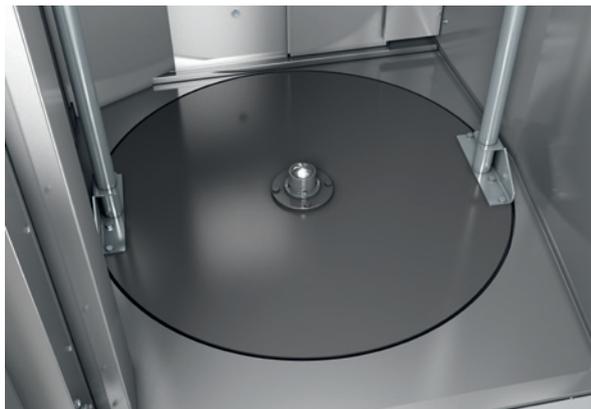
- 1 „Cottura atmosferica“ incl.: finalmente è possibile superare la „cottura incontrollata“ e l'influsso delle condizioni atmosferiche. Perfetto controllo. E ancora risparmio energetico.
- 2 Grande display in vetro da 10,4" con Touch Control (opzione)
- 3 Spie di stato con superficie di dimensioni notevolmente maggiori e luce a LED più luminosa
- 4 Cappa di aspirazione con indicatore a distanza LED integrato (opzione)
- 5 Superfici interne delle porte „piane“, per un'igiene maggiore
- 6 Novità mondiale: la prima sonda di temperatura al cuore del prodotto in un forno rotativo (opzione)
- 7 50% in più di illuminazione interna
- 8 Vetro della porta termoisolato
- 9 Protezione dagli spruzzi d'acqua; dall'interno ed esterno; sono conformi ai più moderni requisiti di pulizia e igiene
- 10 Piatto rotante con completa copertura del bordo e semplice da pulire
- 11 Rampa di carico antisivolo e di facile rimozione
- 12 La parete dell'accumulatore di calore con una massa d'accumulo fortemente ingrandita, mantiene l'energia nella camera di cottura
- 13 Comodo blocco porta Soft Close (opzione)

A destra: L'indicatore a distanza opzionale con tecnologia a LED è elegantemente integrato nella cappa di aspirazione e si illumina in avanti e verso il basso. In questo modo è possibile vedere dall'alto le informazioni di stato, da posizioni ravvicinate e da praticamente qualsiasi angolazione.

Sotto (da sinistra verso destra): La colonna di comando ora presenta un modulo di controllo Touch Control di dimensioni decisamente maggiori e dotato di display in vetro; la spia di stato integrata, con la sua luminosità, permette di visualizzare anche da lontano la modalità di lavoro del forno.

Non è solo più igienico, ma anche più stabile: il piatto rotante con una copertura completa del suolo in un unico pezzo.

Le superfici interne lisce semplificano notevolmente le operazioni di pulizia. Anche il lato interno della porta è particolarmente igienico e contribuisce al risparmio energetico grazie al vetro isolante.



MIWE roll-in e+

Carrello rotante
Dimensioni teglia
Superficie di cottura m²
Dimensioni esterne cm (L x P x A)
Altezza minima locale cm
Potenza allacciata kW
Tipo di riscaldamento

RI e+ 1.0608-TL

1

60/80

9,6²⁾

155 x 160 x 256

285

60-75

Gasolio / gas / energ. elettrica

RI e+ 1.0608-TXXL

1¹⁾

60/80

10,6⁵⁾

155 x 160 x 272

301

60-75

Gasolio / gas / energ. elettrica

RI e+ 1.0610-TL

1

60/100

12²⁾

172 x 176 x 256

285

70-85

Gasolio / gas / energ. elettrica

MIWE roll-in e+

Carrello rotante
Dimensioni teglia
Superficie di cottura m²
Dimensioni esterne cm (L x P x A)
Altezza minima locale cm
Potenza allacciata kW
Tipo di riscaldamento

RI e+ 1.0610-TXXL

1¹⁾

60/100

13,2⁵⁾

172 x 176 x 272

301

70-85

Gasolio / gas / energ. elettrica

RI e+ 1.0711-TL

1

67/108⁴⁾

13,8²⁾

182 x 185 x 256

285

80-95

Gasolio / gas / energ. elettrica

RI e+ 1.0711-TXXL

1¹⁾

67/108⁴⁾

15,2⁵⁾

182 x 185 x 272

301

80-95

Gasolio / gas / energ. elettrica

¹⁾ Adatto per carrelli rotativi di tutte le altezze fino a 1.980 mm

²⁾ Con 20 teglie, distanza tra teglie 78 mm

³⁾ 60/60 oppure 53/65 oppure 18 x 26"

⁴⁾ 2 x 53/65

⁵⁾ Con 22 teglie, distanza tra teglie 80 mm

► Accessori: cappa di aspirazione, abbattitore di condensa, carrelli rotanti.