

9 dobrych powodów ...

MIWE

9 dobrych powodów ...

... aby poznać bliżej prawdopodobnie najlepszy pieca obrotowy na świecie.

MIWE

MIWE roll-in e⁺



Pieczenie atmosferyczne:



Piec sam dba o powtarzalną wysoką jakość

- ▶ Koniec z niekorzystnym wpływem warunków atmosferycznych na wypiek.
- ▶ Nadszedł czas na perfekcyjną równomierność i kontrolę procesu niezależnie od pogody.
- ▶ A wszystko za sprawą opracowanego przez MIWE „pieczenia atmosferycznego“.
- ▶ Regulacja ciśnienia rozpoczyna się po 240 sekundach i pozwala na dowolne ukształtowanie produktu.
- ▶ Dla uzyskania większej objętości, optymalnej porowatości i delikatnie chrupiącej skórki.
- ▶ Ta innowacyjna funkcja jest dostępna fabrycznie w każdym piecu MIWE roll-in e+.
- ▶ Pozwala ona nie tylko zaoszczędzić dwukrotnie więcej energii, ale też znacznie skrócić czas pieczenia.

Maksymalny komfort obsługi:

Nasz motyw działania: ułatwić Twoją pracę

- ▶ Co widać już na pierwszy rzut oka: MIWE roll-in e+ posiada wiele przyjaznych dla użytkownika i przekonujących ergonomicznością funkcji.
- ▶ Duży wyświetlacz ułatwia obsługę, podświetlany wskaźnik wykonany w nowoczesnej technologii LED (dostępny opcjonalnie wraz z okapem) informuje o aktualnym stanie programu, a opcjonalne drzwi Softclose wystarczy lekko popchnąć, aby domknęły się same.
- ▶ O 50% lepsze oświetlenie wnętrza zapewnia doskonałą kontrolę wzrokową wypieków.
- ▶ Poza tym noże piekarnicze (i inne metalowe przyrządy) można wygodnie i bezpiecznie przechowywać na praktycznej listwie magnetycznej przy sterowaniu pieca.

2



Maksymalne wykorzystanie energii:



Mistrz oszczędzania

- ▶ Wszystko w MIWE roll-in e+ jest zoptymalizowane tak, aby zapewnić maksymalną wydajność energetyczną.
- ▶ Dzięki opatentowanemu systemowi ogrzewania z dodatkowym kanałem spalinowym służącym jednocześnie do ogrzewania systemu zaparowania, piec ten jest prawdopodobnie najoszczędniejszym piecem obrotowym na świecie oferującym maksymalnie niskie zużycie energii.
- ▶ Oszczędzaniu energii sprzyja wbudowana ściana szamotowa, izolowane ciepłnie szklane drzwi, „pieczenie atmosferyczne” ograniczające dopływ świeżego powietrza oraz MIWE eco:wing, czyli kłapa zamykająca umieszczona w kanale spalin w sposób zapewniający doskonałą efektywność energetyczną.

3

MIWE aircontrol:

Precyzyjne dozowanie dla lepszych efektów pieczenia

- ▶ Opatentowany układ MIWE aircontrol w genialnie prosty i niezwykle niezawodny sposób steruje ilością powietrza, jaka jest włączana do komory pieczenia.
- ▶ Pozwala to na precyzyjną regulację rozprowadzania ciepła oraz wydajności parownika, a także wyrobu wypieków – i osiągnięcie perfekcyjnie chrupkiej skórki w temperaturach pieczenia niższych o 15 °C.



4

Niezwykłe higieniczny design:

Zawsze czysty

- ▶ Gładkie powierzchnie (nawet po wewnętrznej stronie drzwi) są kluczem do utrzymania perfekcyjnej higieny pieca piekarniczego.
- ▶ Piec MIWE roll-in e+ jest dostosowany do mycia strumieniem wody.
- ▶ Poza tym osłona dolna talerza obrotowego jest wykonana z jednego, równego kawałka blachy, co zapobiega osiadaniu zanieczyszczeń.

5



MIWE delta-baking:



Subtelne różnice w parametrach wypieku

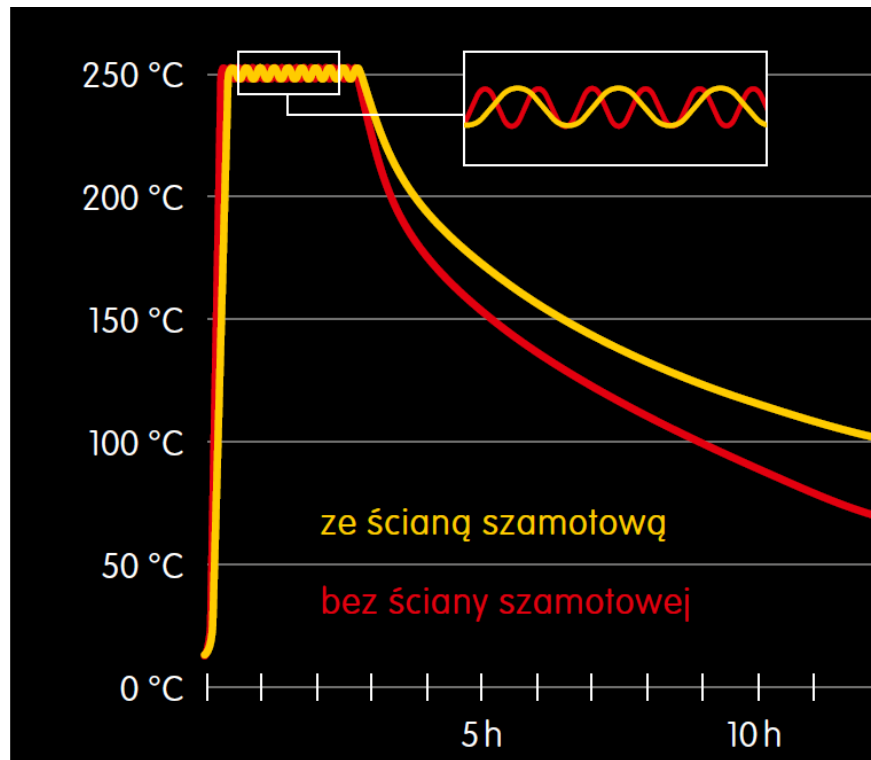
- ▶ Tradycyjne systemy pieców znają tylko dwa poziomy regulacji palnika: włączony lub wyłączony.
- ▶ Pełna moc lub bieg jałowy.
- ▶ Piec MIWE roll-in e+ posiada znacznie czulszą regulację: MIWE delta-baking oferuje dwa poziomy energii o różnym stopniu mocy.
- ▶ Precyzyjna regulacja temperatury pozwala na prawdziwe „dopieszczenie” produktów, co jest istotne zwłaszcza podczas wypieków z ciasta półfrancuskiego oraz skomplikowanych wypieków cukierniczych.

6

Masywna ściana szamotowa:

Źródło cennej energii

- ▶ W porównaniu z poprzednim modelem zwiększyliśmy masę ściany szamotowej w MIWE roll-in e+ o 67 %.
- ▶ To zmniejsza ilość załączeń palnika i redukuje moc przyłączeniową.
- ▶ A w połączeniu z wydajnym parownikiem zapewnia niewiarygodnie szybkie i efektywne pieczenie wsad za wsadem.
- ▶ Optymalne warunki również dla produktów wymagających wysokiej temperatury początkowej.



Czujnik temperatury rdzenia:

Innowacja: pomiar temperatury wewnętrznej w piecu obrotowym

- ▶ Pierwszy na świecie czujnik temperatury wewnątrz pieca obrotowego (dostępny opcjonalnie w MIWE roll-in e+) oferuje trzy innowacyjne zalety dla Twojej piekarni: Odpowiednia optymalizacja produktów np. Wypiek bułek z masami, wypieki z ciast drożdżowych, chlebów foremkowych i innych „wymagających” produktów.
- ▶ Bezpieczeństwo gwarantujące osiągnięcie wymaganej temperatury minimalnej.
- ▶ A po trzecie niezwykle proste dokumentowanie temperatury wewnętrznej.

8



Maksymalna elastyczność:

Stabilna przyszłość dzięki inwestycji

- ▶ Czy wiesz, jak będzie wyglądać Twoja piekarnia w przyszłości?
- ▶ Pokrzepiające jest to, że piec MIWE roll-in e+ dzięki swojej solidnej i przemyślanej konstrukcji można w każdej chwili przesunąć w inne miejsce oraz samodzielnie zamienić stronę otwierania drzwi przy minimalnym nakładzie czasu i kosztów.
- ▶ Oczywiście MIWE roll-in e+ jest dostępny w wielu różnych wersjach i konfiguracjach.
- ▶ Słynie z wytrzymałości i niezawodności, o czym dobrze wiedzą profesjonaliści ...

9



**Lepsze wypieki.
To większe zyski.**

MIWE

MIWE makes baking simple.

