

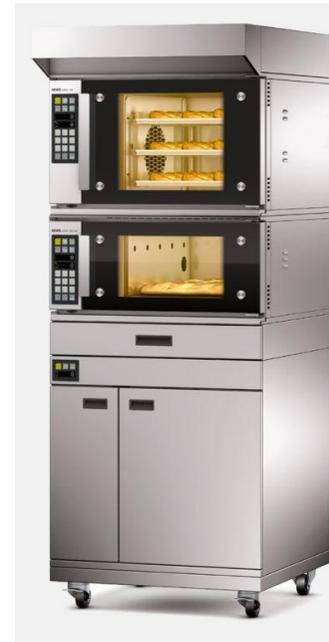
Ganzheitliche Lösungen für die klimatisierenden Prozesse der Bäckerei**MIWE: zeigt frische Neuheiten auf der Südback**

Arnstein. (23.08. / mi) Mit dem während der letzten iba erstmals vorgestellten FreshFoodSystem MIWE cube hat MIWE einen perfekten Coup gelandet. Das modulare System, das unterschiedliche Backofensysteme und die zugehörige Gärtechnik auf gleicher Grundfläche (fast) beliebig kombinierbar vereint, erweist sich als passende Antwort auf die veränderten Verzehr- und Einkaufsgewohnheiten der Konsumenten -- und damit als hochwertiges, flexibles Instrument für die Zukunftssicherung der (Laden)Bäcker.

Was während der iba nur als Prototyp zu besichtigen war, kann auf der Südback in Stuttgart jetzt erstmals live begutachtet und selbstverständlich auch im praktischen Einsatz erlebt werden: Der MIWE cube : stone, die zweite Ofeneinheit des FreshFoodSystems (weitere sollen folgen). Wie der Name andeutet, handelt es sich bei dem heißen Neuling um einen einherdigen Etagenbackofen, der dem zuerst verfügbaren (und innerhalb weniger Wochen schon in großen Mengen abverkauften) Konvektionsbackofen MIWE cube : air nun an die Seite gestellt wird. Er kann seine speziellen Stärken überall dort ausspielen, wo die ruhende Backatmosphäre und die Kontaktwärme durch die Steinplatte vorteilhaft sind. Wer beispielsweise Steinofenbrot im Angesicht des Kunden attraktiv backen möchte, hat nun mit dem MIWE cube : stone das dafür passende Rüstzeug. Alle anderen Backstationen aus dem Hause MIWE, vom MIWE econo bis hin zum MIWE condo, werden in Stuttgart vom 06. bis 10. Oktober in Halle 8 an den Ständen 8C36 und 8D/E31 ebenfalls aus nächster Nähe zu erleben sein.

Auch ein weiteres Novum von MIWE lässt sich in Stuttgart im Praxiseinsatz beurteilen: das MIWE smartproof™-Verfahren, das auf einer präzisen Führung der Teiglinge innerhalb eines genau umrissenen Temperaturbereichs bei rund 5° Celsius basiert und bevorzugt mit dem saugenden Schockfroster MIWE SF-D realisiert wird.

In der Kooperationsbackstube, die MIWE zusammen mit den gewohnten Partnern Bakemark, Diosna, Fritsch und Fortuna auf der Messe betreibt, kommt MIWE smartproof™ unmittelbar vor den Augen des Publikums zum



MIWE cube : FreshFoodSystem.

Einsatz. Wer sich für diese (oder eine andere) Lösung aus dem Bereich Bäckerkälte interessiert, kann sich am Messestand ausführlich informieren lassen. Dabei legt MIWE großen Wert darauf, dass hier nicht bloß isolierte Bausteine, sondern -- wenn der Kunde das wünscht -- ganzheitliche klimatisierende Prozessfolgen von der Backstube bis hin in den Laden angeboten werden, die optimal auf das Sortiment und die Produktionsumgebung des Bäckers abgestimmt sind.

Als weitere Neuerung zeigt MIWE auf der Südback die neue Steuerung MIWE TC, die vorerst im Stikkenbackofen MIWE roll-in zum Einsatz kommt, in einer Vorabversion aber auch schon im MIWE aero und im MIWE ideal zu besichtigen sein wird. Die komplett überarbeitete Steuerung bietet mit ihrem hygiesicheren Touchpad und einem intuitiv nutzbaren Nähesensor (ähnlich dem click wheel des Apple iPod) eine vollkommen neue

Schnittstelle zwischen Mensch und Maschine, die alle Abläufe deutlich vereinfacht und die Steuerungsvorgänge noch einmal weiter beschleunigt. Das Farbdisplay wartet mit 800 x 480 Bildpunkten auf und unterstützt daher umfangreiche grafische Darstellungen, die einen besseren Überblick und raschere Orientierung bieten. Bei der Vernetzbarkeit ist die neue Steuerung mit Anbindungen über Ethernet oder optional über bluetooth oder WLAN ohnehin auf dem allerneuesten Stand, wie es die Bäcker bei MIWE von jeher gewohnt sind.

Nach den guten Erfahrungen, die MIWE mit einem eigenen Team für den MIWE service auf der iba gemacht hat, wird dieses auch auf der Südback wieder zur Verfügung stehen. Es berät Kunden bei der Auswahl des richtigen Service-Pakets und steht selbstverständlich auch Interessenten für alle Fragen zur Verfügung.

Vor allem für große Bäckereien von Interesse dürfte die neue Version des Etagenbackofens MIWE ideal sein, die erstmals auf der Südback einem größeren Publikum präsentiert wird. Dabei sind stets Herdgruppen in einer Einheit von bis zu sechs Herden je nach Chargengröße zusammengefasst. Die Einheiten lassen sich problemlos als Module neben- und übereinander kombinieren. Ein solches System mit dem neuen MIWE ideal lässt sich auch später jederzeit noch erweitern. Vorteil gegenüber dem klassischen MIWE ideal: Die Brenneinheit ist hier entgegen dem sonstigen Usus bei MIWE hinten angebracht (was gerade in großen Bäckereien, in denen die Backöfen in aller Regel ohnehin frei stehen sogar ein Vorteil ist, da eventuelle Wartungsarbeiten auch während der Produktion durchgeführt werden können). Thermische Probleme beim «Stapeln» mehrerer Module sind damit aus der Welt. So lässt sich eine leistungsfähige Batterie mit bis zu zwölf Herden übereinander ganz einfach realisieren, also auf kleinster Grundfläche maximale Backfläche verwirklichen. Die Beschickung erfolgt in diesem Fall am besten automatisch mit dem Beschickungssystem MIWE athlet, das in der XXL-Version auch auf der Messe in Aktion sein wird. Auch einfachere Beschickungstechnik (von der Beschickungshilfe bis hin zum Ein-Säulen-Beschickungssystem) kann der interessierte Bäcker je nach seinem Größen- und Rationalisierungsbedarf auf der Südback aus der Nähe unter die Lupe nehmen.

Ebenfalls am Stand präsent ist der Thermoöl-Backofen MIWE thermo-static mit der verfahrenstypischen Backcharakteristik, der jetzt auch mit einem cool-down-System und einem Steinplattensystem ausgerüstet werden kann. Das cool-down-System, das als Wärmetauscher ausgeführt ist (und sich daher auch in ein Energierückgewinnungskonzept einbinden lässt), sorgt für höhere Flexibilität bei den Temperaturen und daher für größere Freiräume bei den Backfolgen. Die einzelnen Ebenen des Steinplatteneinschubs können mit einem Gärwagen gleichzeitig und entsprechend rasch beschickt werden.

Als neue Firmentochter steuert MIWE Bräunlingen vor allem umfassende Technik zur Automatisierung der Backprozesse durch Transporteinrichtungen, Schnittstellenlösungen und Beschickungstechnik zur Abrundung des MIWE Produktportfolios bei. Alles in allem zeigt MIWE daher umfassend, worauf sich das Unternehmen nach eigenem Bekunden am besten versteht: die Gesamtheit der klimatisierenden Prozessstufen in der Bäckerei und ihre möglichst reibungslose Verknüpfung.

Zum Unternehmen: *MIWE, gegründet 1919 von Michael Wenz im fränkischen Arnstein, ist weltweit bekannt für seine Kompetenz im Bereich klimatisierender Prozessstufen des Backens und ihrer rationellen Verknüpfung. Viele wichtige Neuerungen rund ums Backen werden von der Fachwelt mit dem Name MIWE verbunden wie beispielsweise die Einführung des Stikkenofens in Mitteleuropa oder die konsequente Entwicklung des „Sicht- und Duftbackens“, die zum Siegeszug des Ladenbackens führte. Dass dabei im Unternehmen nicht nur ausschließlich Wert auf die technische Perfektion gelegt wird, sondern immer auch die attraktive Präsentation des Backens aus der Sicht des Kunden berücksichtigt wird, belegen renommierte Designpreise wie der red dot award und der IF award für die Backstationen. Seit 2002 führt Sabine Michaela Wenz das expandierende Unternehmen nun in der dritten Generation. Sie hat aus dem ursprünglich handwerklich orientierten Betrieb ein modernes, international erfolgreiches Unternehmen mit mehr als 700 Mitarbeitern an drei Produktionsstandorten in Deutschland geformt. Mit fünf Tochterunternehmen (in den USA, in Russland, Österreich, Australien und der Schweiz) sowie 40 Vertretungen unterstützt MIWE mit einer breiten Sortimentspalette von Backöfen für Produktion und Laden, Bäckerkälteanlagen sowie Beschickungs- und Automatisierungstechnik Bäcker weltweit, immer bessere Backergebnisse zu erzielen und damit erfolgreich am Markt zu bestehen. Das Bäckerleben leichter zu machen – das ist seit mehr als 80 Jahren oberster Grundsatz bei MIWE.*

Kontakt:

MIWE Michael Wenz GmbH
Michael-Wenz-Straße 2-10
DE-97450 Arnstein
Telefon: +49-(0)9363-680
Telefax: +49-(0)9363-68400
E-Mail: contact@miwe.de
Internet: <http://www.miwe.com>

