



Mit gewohnt breitem Sortiment an Backofen- und Kältetechnikanlagen und vielen Neuigkeiten im Gepäck war **MIWE** zur iba 2003 nach Düsseldorf gekommen (siehe WebBäcker Ausgabe 37/03 sowie Ausgabe 44/03). Fachbesucher konnten dort neben Handwerksbacköfen, **Bäckerkälte** und Beschickungstechnik natürlich auch **Ladenbacköfen** live in Aktion erleben.

MIWE: mit neuem Design und vielen Änderungen im Detail (Teil 2 von 2)



Arnstein. (12.11. / mi / eb) Dass das Frischebacken bei den Erfindern des Ladenbackens auf der iba 2003 breiten Raum beanspruchen würde, war zu erwarten. MIWE zeigte in Düsseldorf die insgesamt sechs für unterschiedliche Aufgaben optimierten Ladenbacköfen, darunter natürlich auch der MIWE signo, der zuletzt mit seinem edlen Design, der cleveren Wasserpatrone und der patentierten automatischen Dunsthaube für viel positive Aufmerksamkeit gesorgt hatte. Nicht zu vergessen der MIWE shop-in, als waschechter Stikkenofen aus dem Hause MIWE, mit allen Vorzügen der einfachen Beschickung von 18 Blechen für schnelle Betriebsabläufe und großen Durchsatz im Laden. Die neue Easy-clean-Funktion und das Selbstreinigungssystem cleaning control, die das Reinigen der Backöfen deutlich vereinfachen, wird es künftig im MIWE aero geben.

Neues beim MIWE condo

Den elektrischen Allzweckbackofen MIWE condo (siehe **Bilder links und rechts**) gab es in Düsseldorf im neuen Design und vor allem mit der neuen Doppelbackkammer zu sehen. Diese verfügt über zwei -- vor allem für Brötchen und anderes Kleingebäck ideale -- 130 Millimeter hohe Backkammern mit jeweils zwei separaten Heizwendeln für Ober- und Unterhitze, die -- von einer gemeinsamen Steuerung aus -- separat geregelt sind. Die Standard-Backkammer mit 170 Millimeter lichter Höhe und die -- etwa für Kastengebäcke bestens geeignete -- Sonderbackkammer mit 220 Millimetern sind nach wie vor im Programm und mit der neuen Doppelbackkammer beliebig kombinierbar. Alle Backkammern verfügen über die Steingutplatte, die dem darauf gebackenen Brot das Anrecht auf den Titel «Steinofenbrot» verleiht. Der condo kann mit der neuen FP-Steuerung oder -- für Anhänger klassischer Analogregler -- mit der konventionellen AS-Steuerung ausgestattet werden. Das Zubehörprogramm des condo wurde um neue Gärshränke komplettiert.



:: MIWE condo



Programmergänzung Doppelbackkammer -- Größe .0608

- Herd-Durchgangshöhe jeweils 130 Millimeter.
- Getrennte Ober- und Unterhitze für jede Kammer.
- Ein Bedienteil je Doppelbackkammer.
- Ein Schwadenapparat je Doppelbackkammer.
- Doppelbackkammer kombinierbar mit Einzelbackkammern

Gärschrank:

- Ausführung mit Klimagerät und FP 8-Steuerung erhältlich (Steuerung siehe **Bild unten**).
- Ausführung mit Schalenverdampfer und AS-Steuerung erhältlich.

Zusätzliche Mobilität für den MIWE aero

Der schon jetzt zum Backklassiker aufgerückte MIWE aero (den es auf der Messe mit sechs, acht und zehn Blechen 60x40 Zentimetern zu sehen gab) gewinnt durch eine neue Sonderausstattung noch einmal zusätzliche Mobilität: Bisher war für den Betrieb des universellen Frischbäckers mit der leistungsfähigen Schwadenanlage immerhin noch ein Wasseranschluss vonnöten -- künftig kommt er auch ohne aus: Mit einem mobilen Kanister ist er ab sofort auch fern des Wasserhahns backbereit; auf dem Jahrmarkt zum Beispiel oder bei der nächsten Roadshow. Diesen Kanister kann man übrigens auch dann vorteilhaft einsetzen, wenn zwar der Wasseranschluss in erreichbarer Nähe ist, das daraus entnommene Wasser aber wegen hoher Kalkbelastung eine für Mensch und Ofen besondere Härte darstellt. Mit dem Kanister kann man nun statt des harten Leitungswassers auf einfache Weise weiches, destilliertes Wasser verwenden -- und sich so manche Reinigung und Wartung sparen.

Außerdem hat MIWE den aero mit einer verbesserten Lüftersteuerung und einer optimierten Luftführung ausgestattet, die für ein jetzt noch gleichmäßigeres Backergebnis sorgt.

Als Steuerungen kommen im aero die MIWE FP-12 und die Computersteuerung CS mit dem hellen und übersichtlichen Grafikbildschirm zum Einsatz. Letztere mit dem Gradientenbacken, der patentierten Teilbelegungsautomatik.



Bild rechts: FP 8-Steuerung beim MIWE condo.

:: MIWE aero



Optimiertes Backergebnis durch

- Häufigere Luftströmungswechsel durch Lüfterräder mit speziellem Reversierbetrieb (bei AE 8.0604 und AE 10.0604).
- Ansaugung.
- Rechts und links am Ansaugblech jeweils nur noch zwei Stellbleche.

Zubehör:

- Beschickungswagen für aero AE 8.0604 und AE 10.0604.

Reinigungshilfen:

MIWE aero CC (Cleaning Control)

- Standard-Ausführung mit Kanisterwechsel für die Reiniger hinter dem Ofen.
- Option mit Frontbefüllung = Ofen kann eingebaut sein.

MIWE easy clean:

- Für MIWE aero und MIWE signo verfügbar.
- Reinigungsergebnisse abhängig vom eingesetzten Reiniger.

MIWE gusto: klein aber «oho»

Der leistungsfähige MIWE gusto (**Bild rechts**) ist mit nur einem halben Quadratmeter Backfläche der kleinste unter den Ladenbacköfen von MIWE. Seine Vorzüge in Stichpunkten:

- **Anzahl Backbleche:**
2 oder 3.
- **Größe der Bleche in cm:**
44/35 oder 60/40.
- **Schwadenerzeugung:**
Ja.
- **Beheizungsart:**
Konvektion.
- **Anschlusswert:**
3,2 kW bzw. 5,2 kW.
- **Farbgestaltung:**
auf Anfrage möglich.
- **Steuerungen:**
Analog- oder Computer- Steuerung.
- **Zubehör:**
Gärschrank, Untergestell, Zwischenfach.
- **Besonderheiten:**
2kreiser oder 3kreiser, Festwasseranschluss.



:: MIWE econo



Verfügbar für die Größen 4, 6 und 10 Bleche.

- econo Baureihe mit modularer Bauweise für Öfen und Zubehör.

EC 10.1826 -- Neuentwicklung speziell für den US-Markt:

- Backofen MIWE econo EC 10.1826.
- Für Zoll-Abmessungen 18x26.
- Nur für US-Stromversorgung vorgesehen.
- Dunsthaube für EC 10.1826.
- Untergestell für EC 10.1826.

MIWE econo nun auch speziell für den US-Markt

Wer beim Backen vor allem an das Fertigbacken von Unterbruchware oder auch an Croissants und Plunder denkt und daher auf einen Hochleistungsschwadenapparat getrost verzichten kann, der ist mit dem preiswerten MIWE econo bestens bedient. Der Konvektionsbackofen, den es bislang mit sechs Blechen (bei einem Abstand von 80 Millimetern) gab, wird jetzt (bei gleichen Backkammerabmessungen) auch mit vier Blechen (bei geringfügig reduzierten Heizleistung) und zehn Blechen angeboten.

Auf der iba 2003 in Düsseldorf erstmals zu sehen war eine Ausführung des econo für den US-amerikanischen Markt mit zehn Blechen in den Abmessungen 18x26 Zoll, die sich ideal für die jenseits des Atlantik so beliebten Pastries und anderes Kleingebäck eignen. Entwickelt wurde dieser Konvektionsbackofen nach den Vorgaben von MIWE USA für einen Markt, der dem Unternehmen derzeit erhebliche Steigerungsraten beschert. Den econo gibt es mit MIWE FP 12 und der Analogsteuerung AS.

Bild rechts zeigt eine Detailansicht vom MIWE shop-in, einem kompakten Stikkenofen für den Ladenbereich -- im Design ähnlich dem MIWE econo.



:: MIWE shop-in



Merkmale:

- Kompakter Stikkenofen für den Ladenbereich.
- Vorgesehen für Unterbruchware.
- Design ähnlich MIWE econo.
- elektrisch beheizt, 36 kW Leistung.
- Temperatur begrenzt auf 300° Celsius Backraumtemperatur.
- Nur komplett montiert lieferbar.

Varianten:

- Festprogrammsteuerung MIWE FP serienmäßig.
- Türanschlag wahlweise links oder rechts.

Zubehör:

- Dunsthaube mit Absauglüfter.
- Wagen mit 18 Auflagen Bleche 60x40, Auflagenabstand 80 Millimeter.
- Schwadenkondensator.

MIWE shop-in: mit Stikken zu beschicken

Der shop-in ist der Nischenspezialist von MIWE. Das nicht etwa deshalb, weil dieser Backofen bisher fast ausschließlich in Bäckereien großer Supermärkte oder bei Discountbäckern zum Einsatz kommt. Sondern vor allem, weil er mit seinen fast schon einzigartig zu nennenden Abmessungen professionelles Stikkenbacken auf aller kleinstem Raum (nämlich auf einer Grundfläche von gerade mal einem Meter im Quadrat) möglich macht.

Dort freilich kann er -- als waschechter Stikkenofen aus dem Hause MIWE -- seine Vorzüge so richtig ausspielen: die einfache Beschickung mit einem 18-Blech-Stikkenwagen etwa, den schnellen (weil auf Rollen beweglichen) Betriebsablauf, den großen Durchsatz.

Damit die Menschen im Backcenter und drum herum dabei gar nicht erst ins Schwitzen kommen, hat MIWE dem shop-in als Option einen Schwadenkondensator spendiert, der -- ohne dafür viel Platz zu beanspruchen -- die Feuchtigkeit aus dem Backraum ableitet, kondensiert und einem Abfluss zuführt.

Der shop-in wird mit der Steuerung MIWE FP mit 30 fest programmierbaren Tasten ausgeliefert.



Nicht nur für das Ladenbacken: «steckerfertige» Kälteanlagen

In der Kältetechnik versteht sich MIWE von jeher als Systemanbieter, der seinen Kunden für jede Anforderung und Aufgabe eine ideale Lösung bieten kann. Interessant für den Bereich des Ladenbackens sind vor allem die neuen «steckerfertigen» Kälteanlagen mit ihren raumsparenden Abmessungen (bei einer Tiefe von 1.050 Millimetern beanspruchen sie in der Breite gerade einmal 740 Millimeter) -- darunter der Tiefkühlschrank TKS, eine GVA und der Sahneklimaschrank SKS.

:: MIWE Gärraum und Kälteanlagen



Spezielle Merkmale des neuen Designs (Erläuterung siehe http://www.webbaecker.de/r_branche/2003/1103miwe.PDF im Teil 1 dieses Artikels):

- Optische Anpassung an allgemeine Designlinie.
- DS-Steuerung wird durch FP 8 MF abgelöst.
- CS wird durch neues abgelöst.
- Einheitliche Front mit integrierten Bedienteilen in der Tür, geschäumte stabile Ausführung in gleicher Technik wie Kältezellen.
- Einheitliche Scharniere mit Türhub.
- Türgriffe in neuer Design-Ausführung.

Technische Änderungen im Rahmen der Überarbeitung:

- Gärraum etwas breiter wegen stabilerer Schäumtechnik.
- Türblatt Dichtung neu.
- Sonstige Gärraumwände und Decke in bisheriger Bauweise.
- Technik zur Klimatisierung unverändert.

Handwerksbacköfen, Beschickungstechnik, Steuerungen und Vernetzungen

MIWE ist übrigens der einzige Hersteller mit einem kompletten Programm an elektrisch, mit Heizgas oder Thermoöl beheizten Backöfen, Bäckerkälte und Beschickungstechnik. Den ersten Teil dieses Artikels -- zum Thema Handwerksbacköfen, Beschickungstechnik, Steuerungen und Vernetzungen -- finden Sie unter

Info: http://www.webbaecker.de/r_branche/2003/1003miwe.PDF vom 29. Oktober.