

*Mit gewohnt breitem Sortiment präsentiert sich MIWE auf der Sachsenback 2004 in Leipzig. In der Messehalle 1 zeigen die Spezialisten für Bäckereitechnik die mit unterschiedlichen Heizsystemen ausgestatteten Ladenbacköfen und Handwerksbacköfen, zudem Kältetechnik und Beschickungstechnik.*

## Kompetenz zeigen heißt die Devise

**Arnstein.** (22.10. / mi) Dass das Frischebacken bei den Erfindern des Ladenbackens auf der Messe breiten Raum beanspruchen würde, war zu erwarten. MIWE wird in Leipzig die insgesamt 6 für unterschiedliche Aufgaben optimierten Ladenbacköfen jeweils in wenigstens einer Variante zeigen, darunter auch den **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 Sitkfen 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.

Mit dem **MIWE signo**, der durch sanfte Rundungen und pflegeleichte, pulverbeschichtete Oberflächen sowie durch seine Funktionalität besticht. Der Dreiblecher wartet mit technischen Feinheiten auf: die nach vorn entnehmbaren patentierten Wasserpatrone, einer Dreifachverglasung und eine neuartige ebenfalls patentierten Dunsthaube. Dieser innovative Dunstfang fährt beim Türöffnen automatisch aus und beim Schließen wieder ein.



Der Konvektionsbackofen **MIWE aero** ist mit vier, sechs, acht und zehn Blechen 60x40 cm lieferbar. Backtechnisch ist neben der optimierten Luftumwälzung eine spürbar schnellere Aufheizung erreicht worden. Er zeichnet sich aus durch den in die Backkammer integrierten Schwadenapparat, der nach vorn entnehmbar und leicht zu entkalken ist und gerundete Backkammer-Ecke mit integriertem Abfluss im Backraumboden. Geliefert wird der MIWE aero wahlweise mit den Computersteuerungen **MIWE CS** oder **MIWE FP**. Erstere mit dem Gradientenbacken, der patentierten Teilbelegungsautomatik

Auf der Messe zu sehen sein wird der **MIWE econo**, der ebenfalls für vier, sechs, acht und zehn Bleche angeboten wird. Er beschert dem Unternehmen derzeit erhebliche Steigerungsraten. Den econo gibt es mit **MIWE FP 12** und der **Analogsteuerung AS**.

Ein wahrer Klassiker im MIWE-Programm ist der **MIWE condo**: ein echter Allzweckbackofen mit allen Funktionen und Fähigkeiten eines richtigen Bäckerei-Backofens, ausgestattet mit Steingutplatten, und jetzt in einem neuen Design. Dank seines modularen Aufbaus lässt sich der MIWE condo nachträglich mit bis zu sechs Backkammern aufrüsten.



Als Heizgasumwalzer ist der legendäre **MIWE ideal** mit seiner ruhenden Backatmosphare erste Wahl überall dort, wo größte Flexibilität verlangt wird. Seine extrem schmale Bauweise (160 cm Gesamtbreite bei einer Herdbreite von 120 cm) und ergonomische Bedienhohen machen diesen Etagenbackofen zu einem wahren „Platzwunder“. Auf dem kürzesten Weg geführte Heizgase ergeben einen hervorragenden wärmetechnischen Wirkungsgrad von über 90%. Dadurch ist der Energieverbrauch sehr niedrig, die spezifische Steigleistung sehr hoch und die Aufheizzeit kurz.

Ein erkennbarer Trend in vielen Backstuben sind die Wagenbackofen. Die Messebesucher bekommen den **MIWE thermo-static** (Thermooil) zu sehen. Er verbindet die Backeigenschaften eines Etagenbackofens mit der rationellen Beschickung und dem Entleeren eines Stikkenofens. Für diesen Backofentyp sprechen ihre universellen Einsatzmöglichkeiten.

Bewährte Technik und stete Innovation sind vereint im **MIWE roll-in**. Sein Kennzeichen ist vor allen Dingen die unübertroffen gleichmäßige Wärmebeaufschlagung der Backwaren. Einen weiteren großen Vorteil bietet seine automatische Luftmengenregelung **MIWE aircontrol**. Jahrzehntelange Erfahrung stecken in seiner Entwicklung.

In der **Kältetechnik** versteht sich MIWE mit seiner auf die Produkte des Kunden bezogenen Anlagentechnik als **Systemanbieter mit Lösungen für jede Größe und allen Anforderungen**. Deshalb wurde die Angebotspalette mit den Standardgeräten Garvollautomaten, Garverzogerungs-/Unterbrecheranlagen, Schocker und TLK um Spiraltechnik für Schocker und Garanlagen erweitert, damit ein kontinuierlicher Betrieb in der Backstube möglich ist.

MIWE ist der einzige Hersteller mit einem kompletten Programm an elektrischen-, Heizgas- und Thermooil-beheizten Backöfen, Backerkalte und Beschickungstechnik. Überzeugen Sie sich selbst von objektiver Fachberatung.

**Sachsenback 2004, Halle 1. Seien Sie unser Gast.**

