

## MIWE: Bäckerkälte, Wagenöfen und (viel) mehr

Arnstein. (24.02. / cs) Mit gewohnt breitem Sortiment an Backofen- und Kältetechnikanlagen sowie vielen interessanten Detaillösungen im Gepäck kommt MIWE zur Internorga nach Hamburg. Besondere Bedeutung für Fachbesucher haben sicher die Kälteanlagen, die in der Messe-Ausführung alle Vorteile der MIWE bäckerkälte zeigen werden. Auch der MIWE thermo-static, der für viele Backbetriebe in Norddeutschland sehr wichtig ist, wird während der Fachmesse gut zur Geltung kommen.



Allgemein gilt: Der Backofenbauer aus Arnstein zeigt seine kompletten Produktlinien bei den Handwerksbacköfen und der Bäckerkälte. Ein besonderes Augenmerk liegt, dem Klientel der Internorga entsprechend, auf den Bedürfnissen der Handwerksbäcker. Während der Messe zu sehen ist daher ein Heizgasumwälzer vom Typ ideal, der Stikkenöfen MIWE roll-in und der thermoölbeheizte Backofen thermo-static.

Ein erkennbarer Trend in vielen Backstuben sind die Wagenbacköfen. Die Messebesucher bekommen den MIWE thermo-static (Thermoöl) zu sehen. Er verbindet die Backeigenschaften eines Etagenbackofens mit der rationellen Beschickung und dem Entleeren eines Stikkenofens. Für diesen Backofentyp sprechen ihre universellen Einsatzmöglichkeiten. Alle MIWE thermo-static Wagenöfen sind mit einer Hochleistungsschwadenanlage ausgerüstet, die von der Backofenfront her leicht zugänglich ist. Beim nach vorne ausbaubaren Spritzrohr wurde auf das tausendfach bewährte Prinzip des Etagenofens zurückgegriffen. Für die gleichmäßige Be- und Entschwadung aller Backetagen sorgen die der Rückwand zugeordneten Schwadenschächte.

In der Kältetechnik versteht sich MIWE von jeher als Systemanbieter, der seinen Kunden für jede Anforderung und Aufgabe eine ideale Lösung bieten kann. Deshalb wurden in eine speziell für Messen vorbereitete Kälteanlage alle



Vorteile der MIWE bäckerkälte eingearbeitet: das patentierte Druckwandsystem für absolute Gleichmäßigkeit bei allen Kälteprozessen, Standverdampfer mit Stelllamellen zur Luftführung in Schockanlagen, hochgezogene Bodenwanne, ausgereifte, sichere Steuerung mit Fernüberwachung und -wartung und viele weitere erfreuliche Details.

Dass das Frischebacken bei den Erfindern des Ladenbackens auf der Messe breiten Raum beanspruchen würde, war zu erwarten. MIWE wird in Hamburg die insgesamt sechs 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 Stikkenofen von MIWE, mit allen Vorzügen der einfachen Beschickung von 18 Blechen für schnelle Betriebsabläufe und großen Durchsatz im Laden.

Der schon jetzt zum Backklassiker aufgerückte MIWE aero (den es auf der Messe mit 6, 8 und 10 Blechen 60 x 40- zu sehen geben wird) gewinnt durch eine neue Sonderausstattung noch einmal zusätzliche Mobilität: Mit einem mobilen Kanister ist er ab sofort auch fern des Wasserhahnes backbereit. 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.

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 mm) gab, wird jetzt (bei gleichen Backkammerabmessungen) auch mit 4 Blechen (bei geringfügig reduzierten Heizleistung) 8 und 10 Blechen angeboten. Den econo gibt es mit MIWE FP 12 und der Analogsteuerung AS.

MIWE ist übrigens der einzige Hersteller mit einem kompletten Programm an elektrisch, mit Heizgas oder Thermoöl beheizten Backöfen, Bäckerkälte und Beschickungstechnik. Das erlaubt natürlich besondere Objektivität bei der Beratung. Was das bedeutet, können Sie an unserem Messestand testen und live erleben.

- MIWE Michael Wenz GmbH, Arnstein -- Halle 05, Stand 05.EG.48  
Info: <http://www.internorga.de>

Ende des Artikels