

## MIWE: lädt ein zum Blick in die Zukunft

**Arnstein.** (01.09. / mi) «Die ganze Vielfalt meisterlichen Backens» will der im Fränkischen heimische, doch längst global agierende Bäckereianlagenbauer während der iba 2006 in München vom 03. bis 09. Oktober einem Fachpublikum aus aller Welt präsentieren.

In der Tat decken MIWE-Produkte ein weites Spektrum bäckereispezifischer Aufgaben ab: von der Gär- und Kältetechnik über die unterschiedlichsten Backofensysteme für Großbetriebe, Backstuben und Laden bis hin zu der Automatisierungs- und Beschickungstechnik, die diese Bereiche rationell miteinander verbindet.

«Wir sind Komplettanbieter für alle klimatisierenden Prozesse in der Bäckerei», fasst Marketingleiter Eike Zuckschwerdt das Selbstverständnis des Unternehmens zusammen. «Wir haben die Prozesse und Abläufe beim Backen in ihrer Gesamtheit im Blick. Deshalb können wir unseren Kunden außer leistungsfähigen Lösungen zu den einzelnen 'Funktionsinseln' des Backens -- zum Beispiel Backofensysteme oder Bäckerkälte -- immer auch deren intelligente Verknüpfung bieten. Genau dies wird unser Messestand in diesem Jahr thematisieren: Die intelligente Verbindung der einzelnen Verfahrensabschnitte zu einem schlüssigen, reibungslosen, auf Produkte und Sortimente der Bäcker hin optimierten Gesamtkonzept».

Ein solches prozessübergreifendes Konzept steht zum Beispiel hinter einer der spannendsten Neuigkeiten auf dem diesjährigen MIWE-Stand. Für Bäcker, die Wert auf herausragende und reproduzierbare Produktqualität



Den thermo-static zeigt MIWE erstmals mit einem Steinplattensystem und einen Etagenbackofen MIWE ideal mit Steinauskleidung. Auch einen Großbackofen MIWE thermo-rollomat können Fachbesucher aus nächster Nähe begutachten.

legen, stellt MIWE auf der iba erstmals das «smartproof™-System» vor. Anlagentechnisch ist das System rund um einen Schockfroster aufgebaut, technologisch handelt es sich um eine innerhalb eines eingegrenzten Temperaturbereichs operierende Langzeitführung, mit der sich bis zum Abbacken Zeiträume von maximal 36 Stunden überbrücken lassen. Als logistische «Mehrzweckwaffe» kommen bei dem Verfahren stapelbare Dielen zum Einsatz, die smartproof™ zu ganz erheblichen praktischen Vorteilen verhelfen: Maximale Qualitätsausbeute bei minimalem Raumbedarf, geringe Investitionskosten, niedrige Betriebskosten (da das Verfahren trotz seines weit gestreckten Zeithorizonts ganz ohne Frostung auskommt), einfachste Expedition ohne aufwändige Kühlung in Fahrzeug oder Laden. Das Beste daran: Das Verfahren ist bei mehreren MIWE Kunden seit längerer Zeit erfolgreich im Einsatz. Dabei hat sich gezeigt, dass es auch bei größten Teigmengen sicher und mit dem erwarteten Qualitätszugewinn funktioniert.

Auch ein anderes, in der Sache vollkommen neues Konzept will MIWE vorstellen: das «Fresh Food System», ein Backsystem, das auf einer einheitlichen Plattform mit ganz unterschiedlichen Backkammertypen (für verschiedene Anwendungen) ausgerüstet werden kann und dessen einzelne Module untereinander beliebig kombiniert werden können. Damit lassen sich für jedes Umfeld und alle Aufgaben ganz individuelle Frischebackstationen konfigurieren, die außer in der Bäckerfiliale auch in vielen anderen Kontexten, von der Tankstelle bis zum Catering, von der Gastronomie bis hin zum Convenience Food Store ihren Platz finden werden.

Viele weitere Neuigkeiten wird der Besucher bei einem Rundgang über den Messestand von MIWE bemerken, darunter allein zwei Spezialitäten für die

nachfragestarken USA und alle verwandten Märkte: Den MIWE condo als Allround-Etagenbackofen für Bäckerei, Laden und Gastronomie gibt es nun auch mit amerikanischen Zoll-Blechmaßen. Vollkommen neu entwickelt worden ist der MIWE lift-in ein drehender Stikkenofen für hängende Stikken, der im nordamerikanischen Markt vertrieben wird.

Natürlich werden Besucher auch Gelegenheit haben, MIWE Technik live zu erleben, zum Beispiel den MIWE athlet, einen Beschickungsroboter, der ganze Batterien von Etagenbacköfen punktgenau bedienen kann. Der ist nicht nur antriebstechnisch



Den Bereich Bäckerkälte rüstet MIWE während der iba -- außer mit smartproof™ -- mit weiteren Schockfroster, Teiglingskonservierungs- und Gärverzögerungsanlagen aus und zeigt Besuchern damit ganz unterschiedliche Szenarien für die erfolgreiche Integration der Kälte- und Klimatisierungstechnik in die betrieblichen Abläufe.

weiter verbessert worden, er lässt sich nun auch mit einem speziellen Ausbacktool ausrüsten, die Weizenkleingebäcke aller Art sicher und zuverlässig selbst in abgelegenen Winkeln der Backkammer aufkrabbelt. Auf der Messe wird ein MIWE athlet praktisch vorführen, welches Tempo er bei der Teiglingsübernahme vom Gärwagen oder direkt von Dielen durch das neue pick-up System und beim Beschicken eines MIWE ideal und MIWE thermo-express in jede Backstube bringt -- ganz im Sinne einer intelligenten Verknüpfung von leistungsstarken Funktionsinseln.

Eine andere dieser Inseln, die Bäckerkälte, wird -- außer mit smartproof™ -- auf der Messe auch mit weiteren Schockfroster, Teiglingskonservierungs- und Gärverzögerungsanlagen präsent sein und dem Besucher damit ganz unterschiedliche Szenarien für die erfolgreiche Integration der Kälte- und Klimatisierungstechnik in die betrieblichen Abläufe zeigen und vorführen.

Wie gewohnt wird MIWE von den industriellen Durchlauföfen über die Etagen- und Wagenbacköfen bis hin zu den Ladenbackstationen in München sein Produktportfolio präsentieren, viele davon mit wichtigen Weiter- und Neuentwicklungen. Den MIWE thermo-static wird man beispielsweise erstmals mit einem Steinplattensystem zeigen, einen Etagenbackofen MIWE ideal mit Steinauskleidung. Auch ein (aus Sicherheitsgründen allerdings nicht backender) Großbackofen MIWE thermo-rollomat wird aus nächster Nähe zu sehen sein.

Wie immer wird MIWE seine Gäste auch dieses Jahr mit besonderen Schmankerln verwöhnen. Die duftenden Köstlichkeiten werden nämlich direkt am Stand mit einem speziellen MIWE AHO gebacken. Das



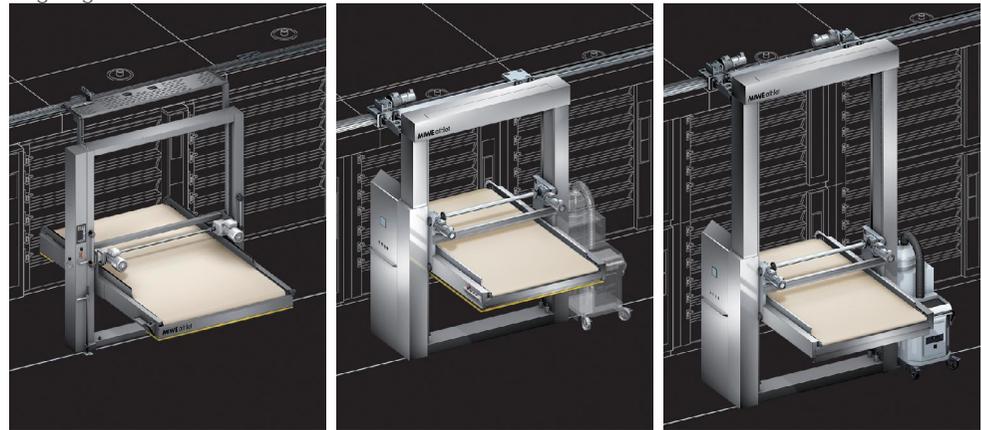
Vollkommen neu entwickelt haben die Anlagenbauer den MIWE lift-in: ein drehender Stikkenofen für hängende Stikken, der im nordamerikanischen Markt vertrieben wird.

Sondermodell nutzt die nostalgische Anmutung des AHO, kombiniert sie aber mit modernster Backofentechnik.

Wer sich dann frisch gestärkt für noch mehr Praxiseinblicke interessiert, der kann ein paar Schritte weiter in der voll funktionsfähigen (und selbstverständlich auch tatsächlich «lebendigen») Backstube, die MIWE in bewährter Weise mit einigen Kooperationspartnern eingerichtet hat, Bäcker bei der Arbeit und Anlagentechnik in Funktion sehen.

So lässt sich am MIWE Stand Backen live und damit 'Spirit of baking' erleben und zugleich ein Blick in die Zukunft des Backens erhaschen. Sie finden MIWE während der iba 2006 in Halle A2 auf Stand 501/502.

Den Beschickungsroboter MIWE athlet haben die Arnsteiner Spezialisten nicht nur antriebstechnisch weiter verbessert. Jetzt lässt er sich auch mit einem speziellen Ausbacktool ausrüsten, die Weizenkleingebäcke aller Art sicher und zuverlässig selbst in abgelegenen Winkeln der Backkammer aufkrabbelt.



#### 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](mailto:contact@miwe.de)  
Internet: <http://www.miwe.com>

