

MIWE roll-in e+





Pour les excellents boulangers qui savent compter.

C'est bien connu : le MIWE roll-in e+ est probablement le four à chariot rotatif le plus économique du monde (et il l'a prouvé dans des centaines d'ateliers de boulangerie). Ses excellentes propriétés de cuisson le rendent aussi unique en son genre, à raison. Pour une cuisson toujours homogène, la

« cuisson atmosphérique » met définitivement fin aux effets perturbateurs liés aux conditions ambiantes et au tirage. Le système breveté MIWE aircontrol garantit une transmission précise de la chaleur et une croustillance parfaite. MIWE delta-baking, commande de la température extrêmement précise, permet un vrai réglage sur mesure, p. ex. pour les viennoiseries et les pâtisseries fines.

En outre, avec la paroi de récupération de la chaleur combinée à un appareil de buée hautement performant, la cuisson coup sur coup rapide à puissance connectée réduite devient réalité. Et il ne s'agit que de quelques-unes des nombreuses bonnes raisons de découvrir de plus près le MIWE roll-in e+.

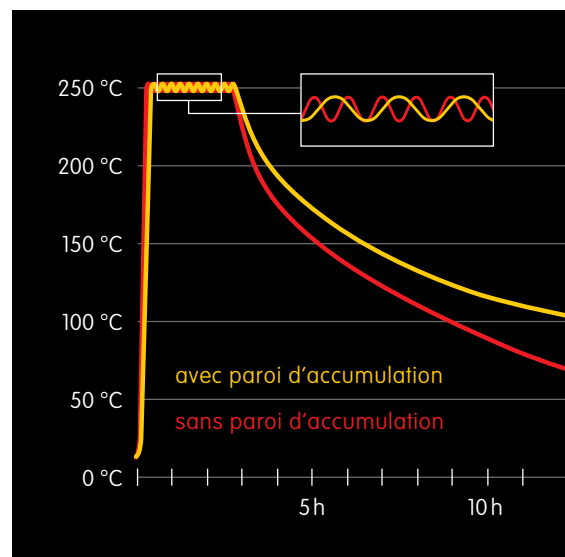
- ▶ Pour une cuisson de très haut niveau à tout moment : le MIWE roll-in e+, compact et polyvalent, permet de cuire tous les types de pâtons et est adapté à tous les procédés.
- ▶ Avec système de « cuisson atmosphérique » en série : homogénéité parfaite quelles que soient les influences extérieures (tirage, conditions climatiques, pression de l'air), développement nettement amélioré pendant la cuisson, temps de cuisson plus courts.
- ▶ Spécialiste en économies : consommation d'énergie largement réduite grâce à la conduite de gaz de chauffage brevetée avec conduit de gaz de fumée supplémentaire servant également de chauffage de buée, à l'admission d'air frais réduite pour la « cuisson atmosphérique » et au clapet obturateur MIWE eco:wing placé stratégiquement dans le circuit de gaz.
- ▶ Malgré tout, l'utilisation est simple et fiable en mode easy comme en mode pro, soit avec la commande à touches préprogrammées en série MIWE FP, soit avec la commande en option MIWE TC et son écran tactile, dont la taille atteint dorénavant 10". Inclus en série, le système breveté de gestion automatique des demis-chariots (seulement TC) et la fonction spéciale de cuisson des pâtons surgelés.
- ▶ Transmission précise de la chaleur, croustillance parfaite et consommation énergétique moindre grâce à la régulation brevetée de la quantité d'air MIWE aircontrol.
- ▶ Réglage sur mesure optimal et économies d'énergie grâce à MIWE delta-baking, commande de la température extrêmement précise particulièrement avantageuse p. ex. pour les viennoiseries et les produits sensibles.
- ▶ Brillance parfaite et temps de récupération réduits grâce au puissant système de buées.
- ▶ Paroi de récupération de la chaleur offrant une masse d'accumulation très élevée pour éviter les pics de charge du brûleur et pour une cuisson coup sur coup rapide.
- ▶ Sécurité des processus accrue et traçabilité augmentée avec la sonde de température sans fil pour mesure la température à cœur du produit (en option).
- ▶ Une hygiène sans faille : surfaces planes également dans la chambre de cuisson (porte et plateau tournant compris), aucune incrustation de saleté, protection extérieure totale contre les projections d'eau.
- ▶ Surveillance constante du produit (éclairage lumineux de la chambre de cuisson).
- ▶ Une flexibilité extrême et des économies sur le long terme : encastrable sur trois côtés, accès simple à tous les modules par l'avant, remplacement de charnière sur place sans matériel supplémentaire, échangeur de chaleur en acier inoxydable résistant aux températures élevées.
- ▶ Une utilisation pratique : la porte automatique Soft Close en option n'a plus besoin d'être verrouillée manuellement. Il suffit de la pousser pour qu'elle se ferme automatiquement. Elle s'ouvre tout aussi facilement.
- ▶ Une étanchéité à la vapeur durable : les joints d'étanchéité montés sur la porte peuvent être réajustés à tout moment et en toute simplicité.

En un coup d'œil

Les multiples avantages du MIWE roll-in e+ en bref :

- 1 « Cuisson atmosphérique » comprise : finie la « cuisson sous influence » et la dépendance vis-à-vis du temps qu'il fait. Nous préférons un contrôle optimal. Et de nouvelles économies d'énergie.
- 2 Grand écran en verre 10,4 pouces avec Touch Control (en option)
- 3 Indicateur d'état avec surface lumineuse et lumière LED brillante
- 4 Hotte d'évacuation avec indicateur LED à distance intégré
- 5 Face intérieure de la porte plane pour une meilleure hygiène
- 6 En exclusivité mondiale : le premier capteur de température à cœur dans un four à chariot rotatif (en option)
- 7 50 % d'éclairage supplémentaire dans l'espace intérieur
- 8 Porte vitrée thermiquement isolée
- 9 Protection contre les projections d'eau conforme, à l'intérieur comme à l'extérieur, aux dernières exigences en matière de nettoyage et d'hygiène
- 10 Plateau tournant avec bords complètement recouverts pour faciliter le nettoyage
- 11 Rampe pour charges lourdes antidérapante et facile à enlever
- 12 La paroi de récupération de la chaleur offrant une masse d'accumulation très élevée retient l'énergie dans la chambre de cuisson
- 13 Verrouillage de la porte Soft Close confortable (en option)

L'imposante masse de la paroi d'accumulation de chaleur du MIWE roll-in e+ évite les pics de charge et réduit la puissance connectée. En combinaison avec l'appareil de buée hautement performant, elle permet d'enchaîner rapidement les fournées avec efficacité. Des conditions optimales, donc, pour des produits nécessitant des températures de démarrage élevées.

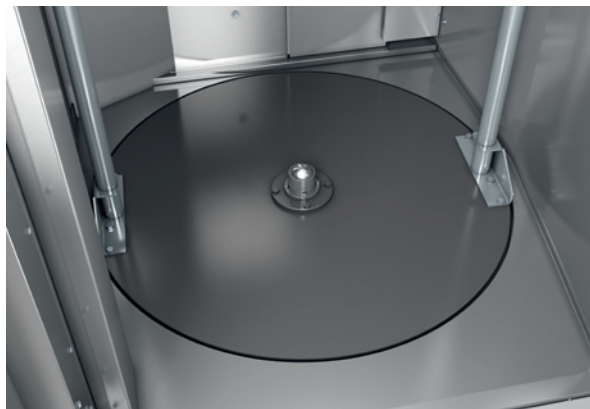
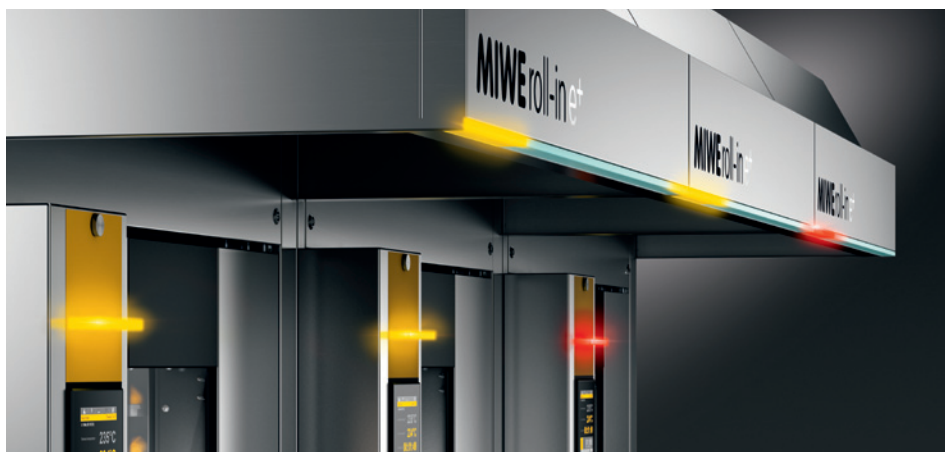


À droite :
L'indicateur LED à distance s'intègre élégamment à la hotte d'évacuation et s'illumine vers l'avant et vers le bas. Les informations d'état sont donc visibles par les opérateurs aussi bien de loin comme de près.

Ci-dessous (de gauche à droite) :
La colonne de commande avec Touch Control MIWE TC; l'indicateur lumineux intégré informe de manière visible sur le mode de fonctionnement du four.

Non seulement hygiénique mais aussi stable : plateau tournant avec couverture complète du fond en une seule pièce.

Des surfaces intérieures planes facilitent le nettoyage.
Face intérieure hygiénique de la porte avec vitrage isolant pour d'économies d'énergie.



1 1¹⁾ 1

MIWE roll-in e⁺

Chariot de four
Dimension de plaque
Surface utile de cuisson en m²
Dimensions extérieures en cm (L x P x H)
Hauteur sous plafond minimale en cm
Puissance connectée en kW
Mode de chauffage

	RI e ⁺ 1.0608-TL	RI e ⁺ 1.0608-TXXL	RI e ⁺ 1.0610-TL
Chariot de four	1	1 ¹⁾	1
Dimension de plaque	60/80	60/80	60/100
Surface utile de cuisson en m ²	9,6 ²⁾	10,6 ⁵⁾	12 ²⁾
Dimensions extérieures en cm (L x P x H)	155 x 160 x 256	155 x 160 x 272	172 x 176 x 256
Hauteur sous plafond minimale en cm	285	301	285
Puissance connectée en kW	60–75	60–75	70–85
Mode de chauffage	Fuel / Gaz / Électricité	Fuel / Gaz / Électricité	Fuel / Gaz / Électricité

MIWE roll-in e⁺

Chariot de four
Dimension de plaque
Surface utile de cuisson en m²
Dimensions extérieures en cm (L x P x H)
Hauteur sous plafond minimale en cm
Puissance connectée en kW
Mode de chauffage

	RI e ⁺ 1.0610-TXXL	RI e ⁺ 1.0711-TL	RI e ⁺ 1.0711-TXXL
Chariot de four	1 ¹⁾	1	1 ¹⁾
Dimension de plaque	60/100	67/108 ⁴⁾	67/108 ⁴⁾
Surface utile de cuisson en m ²	13,2 ⁵⁾	13,8 ²⁾	15,2 ⁵⁾
Dimensions extérieures en cm (L x P x H)	172 x 176 x 272	182 x 185 x 256	182 x 185 x 272
Hauteur sous plafond minimale en cm	301	285	301
Puissance connectée en kW	70–85	80–95	80–95
Mode de chauffage	Fuel / Gaz / Électricité	Fuel / Gaz / Électricité	Fuel / Gaz

1) Pour toutes les hauteurs de chariot jusqu'à 1.980 mm

2) Pour 20 plaques, espace entre les plaques 78 mm

3) 60/60 cm ou 53/65 cm ou 18 x 26"

4) 2 x 53/65 cm

5) Pour 22 plaques, espace entre les plaques 80 mm

► Accessoires : Hotte d'évacuation, condenseur de buée, chariot de four.