

MIWE roll-in e+





Pour les boulangers qui exigent la meilleure qualité.

Le MIWE roll-in est considéré depuis plus de 50 ans comme un créateur de tendances et une pièce centrale de la cuisson au sein de l'atelier de boulangerie. Les boulangers apprécient en lui ses performances de cuisson supérieures, son homogénéité totalement

convaincante, sa forte flexibilité et, surtout, sa faible consommation d'énergie. De bonnes raisons pour toujours continuer à perfectionner le MIWE roll-in. Avec les niveaux doux, moyen ou intensif, MIWE variobake apporte de nouvelles caractéristiques de cuisson à la gamme de produits. La nouvelle buée Intenso permet d'obtenir une vapeur plus saturée

jusqu'au centre de la plaque, et la fonction booster réduit la chute de température due à l'ouverture de la porte du four à chariot rotatif lors de la cuisson coup sur coup. Mais ce n'est pas tout. Dans les domaines de la connectivité et des économies d'énergie, il y a également quelques raisons de regarder de plus près le MIWE roll-in.

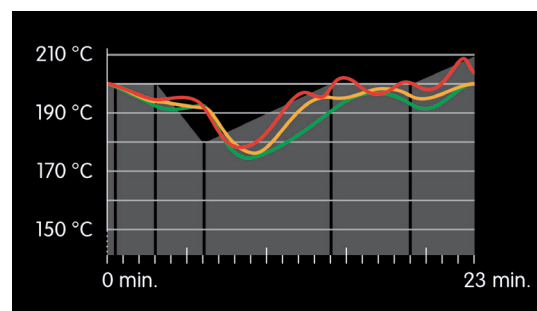
- ▶ Cuire constamment au plus haut niveau tout en faisant des économies d'énergie : c'est possible avec le MIWE roll-in e*, le four à chariot rotatif compact, polyvalent et adapté à tous les procédés de cuisson de pâtons, quel en soit le type.
- ▶ MIWE variobake est désormais également disponible sur le MIWE roll-in. Grâce à une régulation fine de la puissance du brûleur, l'intensité du transfert d'énergie sur le produit peut être adaptée très précisément aux besoins individuels du produit. (En option)
- ▶ Cuisson coup sur coup plus rapide grâce à la fonction booster. Empêche une forte chute de température lors de l'ouverture de la porte du four à chariot rotatif. Également utile pour les produits qui nécessitent une chaleur initiale élevée.
- ▶ La nouvelle buée Intenso complète les types de buée qui ont déjà fait leurs preuves (buée classique, buée pour produits surgelés et buée pulsée). Pour une cuisson plus homogène sous moules, ou si le remplissage sur plaques est plus serré. Le système de buée haute performance offre une brillance parfaite avec des temps de repos réduits.
- ▶ En série avec « cuisson atmosphérique » : homogénéité parfaite quelles que soient les influences extérieures (tirage, conditions climatiques, pression de l'air), levée nettement améliorée pendant la cuisson, temps de cuisson souvent réduits.
- ▶ Un vrai spécialiste des économies : consommation d'énergie sensiblement réduite, notamment grâce au système breveté d'utilisation de la chaleur des gaz de fumée pour chauffer la buée, ainsi qu'à la diminution de l'apport d'air frais sous « cuisson atmosphérique ».
- ▶ Une utilisation simple et fiable en mode Easy comme en mode Pro avec la commande MIWE TC et son écran tactile de 10 pouces. Inclus en série, le système breveté de gestion automatique des chariots non remplis et la fonction spéciale de cuisson de produits surgelés.
- ▶ Transmission précise de la chaleur, croustillance parfaite et consommation d'énergie moindre grâce à la régulation brevetée de la quantité d'air MIWE aircontrol.
- ▶ La paroi d'accumulation de chaleur limite les pointes de consommation du brûleur, économise ainsi de l'énergie et optimise la cuisson coup sur coup en l'accéléralant.
- ▶ Sécurisation des procès et documentation en termes d'hygiène, grâce à la sonde de température à cœur sans fil. (En option)
- ▶ Une hygiène sans faille : surfaces planes également dans la chambre de cuisson (porte et plateau tournant compris), aucun nid à poussière, protection extérieure totale contre les projections d'eau.
- ▶ Des produits toujours bien visibles grâce à la surface vitrée et à l'éclairage 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, registre de chauffage en acier inoxydable résistant aux températures élevées.
- ▶ Une étanchéité durable à la vapeur : les joints d'étanchéité montés sur la porte peuvent être facilement réajustés à tout moment.
- ▶ Une utilisation pratique : la porte automatique Softclose en option n'a plus besoin d'être verrouillée manuellement. Il suffit de la pousser pour qu'elle se ferme automatiquement.
- ▶ Connexion à la MIWE smart baking suite (disponibilité sur demande en fonction du pays) pour une gestion simple

En un coup d'œil

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

- 1 Fonctions phares : MIWE variobake pour le réglage fin du changement de température ; fin de la dépendance aux conditions météorologiques grâce à la cuisson atmosphérique MIWE ; système breveté de gestion automatique des quantités MIWE flexbake®
- 2 Grand écran en verre 10,4" avec Touch Control
- 3 Voyant d'état avec grande surface lumineuse et lumière à LED claire
- 4 Hotte d'évacuation avec affichage à LED à distance
- 5 Face intérieure de la porte plane pour une meilleure hygiène
- 6 Sonde de température à cœur sans fil (en option)
- 7 Économies d'énergie, notamment grâce aux tapis isolants multicouches, à la conduite de gaz de chauffage brevetée et à la paroi d'accumulation de chaleur
- 8 Éclairage optimal de l'intérieur grâce aux LED
- 9 Porte vitrée thermiquement isolée
- 10 Protection contre les projections d'eau conforme, à l'intérieur comme à l'extérieur, aux dernières exigences en matière de nettoyage et d'hygiène
- 11 Plateau tournant avec bords complètement recouverts pour faciliter le nettoyage
- 12 Le MIWE Heat Flow guide l'air chaud dans la chambre de cuisson de manière optimale afin d'obtenir des résultats de cuisson homogènes sur toutes les plaques
- 13 Verrouillage de porte Softclose confortable (en option)

Comparaison des niveaux d'intensité de MIWE variobake : en plus de l'intensité « moyenne » (orange), les niveaux « doux » (verte) et « intensif » (rouge) sont désormais également disponibles pour un réglage fin de la courbe de température.



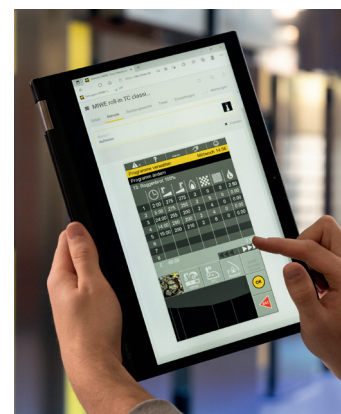
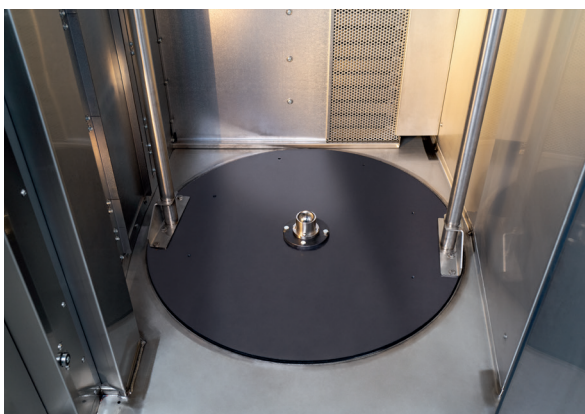
À droite : L'affichage à LED à distance s'intègre élégamment à la hotte d'évacuation et s'allume vers l'avant et vers le bas. Les informations d'état sont donc pratiquement lisibles sous n'importe quel angle, aussi bien depuis des points de vue surélevés que lors d'opérations de travail rapprochées.

En bas (de gauche à droite) :

La colonne de commande est équipée de la commande tactile MIWE TC, qui présente toujours un aperçu de toutes les informations importantes pour une utilisation simple et sûre.

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

Accès à distance via la MIWE smart baking suite pour l'installation de programmes, l'analyse des données ou le dépannage



MIWE roll-in e+

Chariot de four
Dimensions de plaque
Surface utile de cuisson en m²
Dimensions extérieures en cm (BxTxH)
Hauteur sous plafond minimale en cm
Puissance raccordée en kW
Mode de chauffage

RI e+ 1.0608-TL	RI e+ 1.0608-TXXL	RI e+ 1.0610-TL
1	1 ¹⁾	1
60/80	60/80	60/100
9,6 ²⁾	10,6 ⁵⁾	12 ²⁾
155 x 160 x 256	155 x 160 x 272	172 x 176 x 256
285	301	285
60–75	60–75	70–85
Fioul/gaz/électricité	Fioul/gaz/électricité	Fioul/gaz/électricité

MIWE roll-in e+

Chariot de four
Dimensions de plaque
Surface utile de cuisson en m²
Dimensions extérieures en cm (BxTxH)
Hauteur sous plafond minimale en cm
Puissance raccordée en kW
Mode de chauffage

RI e+ 1.0610-TXXL	RI e+ 1.0711-TL	RI e+ 1.0711-TXXL
1 ¹⁾	1	1 ¹⁾
60/100	67/108 ⁴⁾	67/108 ⁴⁾
13,2 ⁵⁾	13,8 ²⁾	15,2 ²⁾
172 x 176 x 272	182 x 185 x 256	182 x 185 x 272
301	285	301
70–85	80–95	80–95
Fioul/gaz/électricité	Fioul/gaz/électricité	Fioul/gaz/électricité

1) Adapté à toutes les hauteurs de chariot jusqu'à 1 980 mm

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

3) 60/60 oder 53/65 oder 18 x 26"

4) 2 x 53/65

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

► Accessoires : hotte d'évacuation, chariot de four.