

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Kontinuierlich verbessert



Schuss-auf-Schuss backen zu können, ist eine der Grundvoraussetzungen an Stikkenöfen. Mit der neuen Booster-Funktion gelingt das mit dem neuen MIWE roll-in nun noch gleichmäßiger und schneller / Foto: MIWE

Der MIWE roll-in kommt nach den vielen neuen Features des letzten Modelljahres im Jahr 2022 wiederum mit einer ganzen Reihe von Erweiterungen und neuen Funktionen in den Markt.

Seit mehr als 50 Jahren gilt der MIWE roll-in als Trendsetter und als Herzstück der rollenden Produktion in der Backstube. Bäcker schätzen an ihm die souveräne Backleistung, die überzeugende Gleichmäßigkeit, die große Variabilität und nicht zuletzt den niedrigen Energieverbrauch. Andere würden sich möglicherweise auf solchen Lobpreisungen erst einmal ausruhen? MIWE sieht sie in erster Linie als Ansporn, den roll-in e+ konsequent einfach noch besser zu machen und dabei immer wieder neu an veränderte Kundenanforderungen anzupassen.

Wichtige Neuerungen und weitere Verbesserungen

Anwender hatten bereits mehrere Beschwadungsoptionen: der klassische Back-, der spezielle Frostlings- und der Impulsschwaden für eine dauerhafte Beschwadung. Nun kommt ein weiterer Schwadentyp hinzu, der vor allem beim Backen von Kastenverbänden oder von Blechen mit enger Belegung seine speziellen Vorzüge ausspielt: der so genannte Intenso-Schwaden. Die Variabilität und der Einsatzbereich des Stikkenofens wird darüber hinaus durch MIWE variobake für den roll-in e+ ausgeweitet, denn hiermit wird der Energieübergang auf das Produkt noch genauer gesteuert.

Neben der bisherigen Standard-Intensitätsstufe ?mittel?, stehen nun mit MIWE variobake auch ?sanft?, beispielsweise für feinsplittigeren Biss bei Plunderwaren oder saftigeren

Backergebnissen bei Biskuit, und ?aggressiv?, für kräftigeren Energieeintrag, unter anderem für 100-prozentiges Roggenbrot, zur Verfügung. Hinzu kommt ebenfalls die neue Booster-Funktion. Die clevere Regelung vermindert den Temperaturabfall beim Öffnen der Stikkenofentür und ermöglicht so das Anbacken bei höheren Temperaturen. Ist die Booster-Funktion aktiviert, erlaubt sie schnelleres Schuss-auf-Schuss-Backen oder auch das Backen von Produkten, die von einer höheren Anfangshitze profitieren.

Daneben gibt es mit dem neuen MIWE roll-in e+ eine ganze Reihe weiterer, nützlicher Funktionen, insbesondere aus dem Umfeld von MIWE connectivity, und spezielle Vereinfachungen für das Serviceing, die sich günstig auf die Unterhaltskosten auswirken.