

Optimierungen



Egal ob Baguettes, Croissants, Brötchen, Weizensauerteigbrot oder sogar frei geschobene Roggenbrote ? der MIWE roll-in meistert die denkbar größte Bandbreite an Backwaren völlig problemlos / Foto:

MIWE

MIWE präsentiert mit dem Modelljahr 2021 des MIWE roll-in e plus wichtige Neuerungen und weitere Verbesserungen. Der Kombidämpfer ist für viele Bäcker der Stikkenofen schlechthin ? überzeugt er doch seit über 50 Jahren durch seine souveräne Backleistung, große Flexibilität und Gleichmäßigkeit sowie seinen niedrigen Energieverbrauch. Darüber hinaus zeichnen ihn Spezialfunktionen, wie das ?atmosphärische Backen?, das witterungsunabhängig ein jederzeit gleichmäßiges Backergebnis garantiert, oder die äußerst feinfühligste Art der Temperatursteuerung dank delta-baking aus.

Doch die Anforderungen an Stikkenofensysteme sind in den letzten Jahren spürbar gewachsen. Wichtige Stichworte sind: größere Bandbreite an Produkten, darunter vermehrt Brote, heißere Temperaturen, verkürzte Backzeiten (insbesondere in Kombination mit Vakuumkonditionierung), kürzere Erholzeiten, naturreine und langzeitgeführte und somit auch empfindlichere und meist fehleranfällige Ware.

Neuerungen und weitere Verbesserungen

Die im steten Austausch mit Anwendern und Backmeistern entwickelte Heat Flow ist eine Kombination aus einer optimierten Wärmespeicherwand und einem von Grund auf neu entwickelten, vertikal stehenden Ausblasrahmen und neu angeordneten, so genannten Trompetendüsen, die mit ihrer optimierten Strömungsgeometrie bei unterschiedlichsten Backwaren für stabil gleichmäßige Backergebnisse sorgen ? und das bei sparsamem Energieeinsatz.

Auch der Schwadenapparat wurde weiterentwickelt und sorgt nun dank einer umfassenden

Optimierung der Schwadenwassereinläufe, einer neuartigen Wasserführung und intelligenter Kaskadenbauweise dafür, dass der Wasserdampf deutlich schneller und noch gleichmäßiger im gesamten Backraum ankommt. Die patentierte aircontrol wurde ebenfalls verbessert und Multilayer-Isoliermatten sorgen für eine vollkommen neue Isolierung und dauerhaft bessere Dämmwirkung.

Die Weiterentwicklung des roll-in ist nicht nur eine Antwort auf die spürbar gewachsenen Anforderungen der Bäcker von heute ? sie ist auch in enger Zusammenarbeit mit denen entstanden, die tagtäglich mit Stikkenöfen arbeiten. ?Das Feedback von Bäckern ist uns enorm wichtig? erklärt Ralf Stark, Vertriebsleitung DACH. ?Alle Neuerungen am roll-in wurden im stetigen Austausch mit Anwendern und Backmeistern entwickelt und haben sich bereits in ausgiebigen Tests bewährt. Denn nur so können wir sichergehen, dass wir den hohen Ansprüchen genügen, die unsere Kunden völlig zu Recht an unsere Produkte stellen.?