

MIWEaero e+





Premier de sa catégorie.

La cuisson fraîcheur ne suffit plus, désormais c'est la qualité qui fait la différence. Et c'est à cela que l'on reconnaît le professionnel de talent. Pour atteindre une telle qualité, il faut le meilleur four qui soit,

raison pour laquelle nous avons amélioré une nouvelle fois notre modèle phare, le MIWE aero. Le résultat convaincant par un grand nombre d'optimisations. Vous avez plus d'une raison de choisir cette station de cuisson : la cuisson de pâtons

surgelés, le MIWE flexbake, le cleaning control respectueux de l'environnement ou encore des concepts de commande adaptés aux exigences d'une filiale. Le nouveau MIWE aero : recommandé pour enchanter vos clients par une qualité irréprochable.

- ▶ Four ventilé électrique adapté à tous les types de pâtons, modèle de choix pour les filialistes boulangers aux exigences de qualité élevées.
- ▶ Appareil à buée en cascade haute puissance intégré à la chambre de cuisson pour des résultats optimaux – brillant et excellent développement de la croûte même pour la cuisson de pâtons surgelés. Homogénéité de cuisson incomparable grâce à des ventilateurs puissants à quatre vitesses et à leur activation réversible.
- ▶ Consommation raisonnée des coûteuses ressources énergétiques grâce au démarrage automatique (même en liaison avec MIWE cleaning control) et grâce au mode Eco programmable ; en option, une troisième vitre de verre rabattable pour permettre le nettoyage ayant pour conséquence une diminution aussi bien des températures en surface que des pertes énergétiques; Eclairage LED plus lumineux pour une consommation d'électricité moindre.
- ▶ Le meilleur des deux univers de cuisson : l'association au four à soles MIWE condo donne le MIWE backcombi.

▶ **Touch Control MIWE TC avec écran en verre (en option) :**

- ▶ Utilisation simple et sûre du Touch Control MIWE TC avec écran en verre capacitif – interface utilisateur en mode Easy et Pro (accès sécurisé par des droits d'utilisateur).
- ▶ Affichage de messages ou photos personnalisés pour stimuler les achats sur le point de vente, mise en avant de l'indication du temps de cuisson restant et différentes solutions simples d'interconnexion.
- ▶ Brunissement parfait même sur les fournées partielles grâce à un système automatique breveté d'adaptation intelligente aux quantités : MIWE flexbake.

▶ **MIWE cleaning control (en option) :**

- ▶ Nettoyage entièrement automatique avec un nettoyant biodégradable pouvant être versé simplement et sans contact direct dans un réservoir intégré.
- ▶ Limitation des ressources exploitées : consommation d'eau et d'électricité réduite sur les deux niveaux d'encrassement.
- ▶ Aucun temps de travail supplémentaire nécessaire, car le nettoyage peut être programmé en dehors des horaires d'ouverture (pendant la nuit, par exemple). Chaleur résiduelle utilisable dès le premier processus de cuisson.

▶ **Fonction gastronomique (en option) :**

- ▶ Fonctions de cuisson vapeur ou combinées (vapeur + convection) faciles à utiliser pour les produits frais ; un système intelligent commande l'injection de buée en continu et la sonde de température à cœur.

Four à convection électrique adapté à tous les types de pâtons, modèle de choix pour les boulangers de filiale aux exigences de qualité élevées. Quatre dimensions de chambre de cuisson différentes (4, 6, 8 ou 10 plaques de cuisson de 60x40 cm) pour répondre à toutes les exigences en termes de capacité et offrir une grande surface totale de cuisson sur un espace réduit, tout en restant particulièrement flexible. Modèles à deux circuits disponibles.



MIWE aero	AE 4.0604	AE 6.0604	AE 8.0604	AE 10.0604
Nombre de supports de plaque 60 x 40 cm	4	6	8	10
Commande	FP12/TC	FP12/TC	FP12/TC	FP12/TC
Dimensions extérieures en cm (l x P x H)	90 x 85 x 71	90 x 85 x 87	90 x 85 x 103	90 x 85 x 119
Puissance connectée kW	8,5	11,3	15,4	19,7
Protection par fusibles A	3 x 16 ¹⁾	3 x 20 ¹⁾	3 x 25 ¹⁾	3 x 32 ¹⁾
Ouverture de porte	à droite ou à gauche	à droite ou à gauche	à droite ou à gauche	à droite ou à gauche
Hotte d'évac. de vapeur / condens. de buée				
Dimensions extérieures en cm (l x P x H)	90 x 125 x 19	90 x 125 x 19	90 x 125 x 19	90 x 125 x 19
Puissance connectée kW	0,2	0,2	0,2	0,2
Compartiment intermédiaire				
Nombre de supports de plaque 60 x 40 cm	3/4/6/8	3/4/6/8	3/4/6/8	3/4/6/8
Hauteur en cm ²⁾	32	32	32	32
Armoire de fermentation				
Nombre de supports de plaque 60 x 40 cm	10/12/16	10/12/16	10/12/16	10/12/16
Commande	FP3	FP3	FP3	FP3
Hauteur en cm ²⁾	54/61/77	54/61/77	54/61/77	54/61/77
Puissance connectée kW	2,2	2,2	2,2	2,2
Protection par fusibles A	1 x 16 ¹⁾	1 x 16 ¹⁾	1 x 16 ¹⁾	1 x 16 ¹⁾
Ouverture de porte	Porte double	Porte double	Porte double	Porte double
Partie inférieure				
Nombre de supports de plaque 60 x 40 cm ³⁾	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20	4/6/10/12/16/20
Hauteur en cm ²⁾	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93	30/54/61/77/93
Roulettes				
Hauteur en cm	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16

1) Protection par fusibles 400/230 V ; 3/N/PE ; 50 Hz la protection par fusibles indiquée ne s'applique pas à des voltages spécifiques !

2) Surface de base (l x P) 90 x 85 cm

3) Insertion longitudinale sur deux rangées. Disponible aussi en insertion transversale sur une rangée.

4) Ne s'applique pas à l'armoire de fermentation

- ▶ Choix entre la commande à programmation fixe MIWE FP12 ou Touch Control MIWE TC avec écran en verre capacitif.
- ▶ Accessoires : hotte d'évacuation de vapeur, condenseur de buée, compartiment intermédiaire, armoire de fermentation, élément de support, socle, roulettes, système d'enfournement.
- ▶ Options : p. ex. modèle en noir, MIWE cleaning control, MIWE TC avec écran en verre, triple vitrage d'isolation thermique, raccordement à optimisation d'énergie, fonction restaurants.