

MIWE ideal B





La référence dans son domaine.

Depuis des décennies, il s'agit du four de référence qui facilite le quotidien des boulangers : MIWE ideal. Un four à la hauteur des exigences des boulangers artisans. Un four qui leur permet de rester flexible

face à des besoins de cuisson en constante évolution. Il dispose d'un châssis structurel qui permet de le déplacer dans son intégralité d'un endroit à un autre, même dans les pièces à faible hauteur sous plafond. Le medium de chauffage peut même être

modifié à tout moment après adaptation de l'équipement. Mais il est avant tout un four extrêmement rentable, intelligemment construit, durable et d'une fiabilité à toute épreuve. Vous pouvez être certain qu'il ne porte pas son nom par hasard.

- ▶ Le four à soles par excellence : le four avec son atmosphère de cuisson apaisée (transmission de chaleur par rayonnement) est idéal pour la cuisson d'une grande variété de produits, du pain de seigle compact jusqu'aux petits pains de froment.
- ▶ Faible consommateur en énergie : Selon les besoins de production, chacun des deux groupes de chambres de cuisson sur les versions à deux circuits peut fonctionner à une température différente ; l'un des deux groupes de chambres pouvant même être complètement éteint.
- ▶ Dans le MIWE ideal, la cuisson est réalisée sur une sole en pierre. C'est pourquoi le pain peut porter l'appellation commerciale « pain cuit sur pierre. Si le boulanger préfère cuire des produits spécifiques dans le four, il est possible d'utiliser en option des soles en acier spécialement prévues à cet effet. Les chambres de cuisson peuvent être, en option, équipées entièrement de surfaces en pierre.
- ▶ Four prêt pour la cuisson à tout moment, avec les caractéristiques suivantes : une buée dense qui agira intensivement sur les produits boulangers, une montée en température rapide, une capacité élevée à conserver la chaleur et un temps de récupération rapide.
- ▶ Four adapté aux pièces compactes : il est possible d'encastrer le four sur 3 de ses côtés, pour par exemple accoler des MIWE ideal les uns aux autres et ainsi agencer au mieux même la plus compacte des boulangeries. Grâce à son faible encombrement, ce four vous permettra de gagner de la place et donc de l'argent.
- ▶ Flexible et stable : grâce à son assemblage sur châssis structurel, l'ensemble du four peut être déplacé si nécessaire dans le fournil.
- ▶ Parfaitement hygiénique : l'habillage intégral (parois latérales, arrière, avant et portes) est en acier inoxydable. Il est également possible d'avoir des portes en verre spécial résistant à la chaleur.
- ▶ Les chambres de cuisson en acier, protégé contre la corrosion, retiennent la vapeur et ainsi l'énergie nécessaire à la cuisson là où elles sont nécessaires. De plus, un épais isolant entre les deux groupes des chambres de cuisson permet de réduire la déperdition de chaleur. Parfait pour faire des économies d'énergie.
- ▶ Economique : le MIWE ideal offre un rendement calorifique exceptionnel d'env. 90 %. En cela, les pertes par les fumées rendent le four facilement conforme à la norme DIN 8722.
- ▶ Le MIWE ideal peut être chauffé au gaz ou au fioul (brûleur sous les chambres). Changer le type de chauffage est ultérieurement possible.
- ▶ Chargement rationalisé et enfournement pratique : four disponible jusqu'à 5 chambres de cuisson. En option : 1 ou 2 soles sortantes autoportées et stables ; un enfourneur automatique MIWE athelt.
- ▶ Une surface de dépose supplémentaire peut être obtenue, en option, grâce au banc dont la surface plane est en acier inoxydable.
- ▶ Le complément idéal : MIWE athelt, l'enfourneur entièrement automatique, qui permet d'éviter tout enfournement et tout défournement pénible.

Le MIWE ideal est parfaitement adapté à la cuisson artisanale. Le banc et les soles sortantes représentent un avantage au quotidien.



Commande

Pour utiliser le MIWE ideal, deux commandes électroniques sont disponibles :

► Touch Control MIWE TC

- Manipulation simple grâce au grand écran tactile couleur (diagonale d'écran 7 pouces ou 17,8 cm) avec menu composé de pictogrammes des produits.
- Très pratique : très grande touche Start-Stop également utilisable avec des gants.
- Importante capacité de sauvegarde adaptée aux larges gammes de produits : jusqu'à 250 programmes de cuisson avec pour chacun respectivement jusqu'à 8 phases de cuisson.
- Cuisson parfaite : fonction de buée pour tous les produits à température croissante ou décroissante.
- Accès contrôlé : claire définition des droits d'accès de chaque utilisateur grâce à la gestion intégrée des droits d'utilisation.
- Toujours possible : intervention manuelle pendant les modes Easy ou Pro et possibilité de cuire entièrement manuellement.
- Mise en réseau facilitée : Branchement facile aux réseaux : port USB accessible en façade (pour accéder aux programmes de cuisson), interface Ethernet. Le Bluetooth et l'interface WLAN sont en option.

► Commande à touches préprogrammées MIWE FP10

- 30 programmes de cuisson (avec cinq phases de cuisson chacun).
10 programmes de cuisson favoris accessibles directement par pression sur une touche.

MIWE ideal B

Nombre de chambres de cuisson
Larg./profond. de la chambre de cuisson en cm
Surface utile de cuisson en m²
Dimensions extérieures en cm (L x P x H)³⁾
Hauteur d'enfournement¹⁾ en cm en bas
Hauteur d'enfournement²⁾ en cm en haut

ID 4.1216-B	ID 5.1216-B	ID 4.1220-B	ID 5.1220-B
4	5	4	5
120/160	120/160	120/200	120/200
8	10	10	12
160/307/233	160/307/243	160/347/233	160/347/243
82	68	82	68
161	170	161	170

MIWE ideal B

Nombre de chambres de cuisson
Larg./profond. de la chambre de cuisson en cm
Surface utile de cuisson en m²
Dimensions extérieures en cm (L x P x H)³⁾
Hauteur d'enfournement¹⁾ en cm en bas
Hauteur d'enfournement²⁾ en cm en haut

ID 4.1816-B	ID 4.1820-B
4	4
180/160	180/200
12	15
255/279/233	255/319/233
88	88
160	160

¹⁾ + 5 cm par sole sortante (pour ID 4.1820-B : + 7 cm)

²⁾ sur les modèles double circuit, hauteur d'enfournement haute + 8,3 cm

³⁾ banc inclus; pièces en surplomb + 5 cm; l'ensemble des hauteurs s'applique à la chambre de cuisson standard de 17 cm