

NEU!

MIWE cube





Heiße Kombi – vielseitig und hocheffizient

Ihre Kunden sind anspruchsvoll, wünschen Vielfalt und Frische: leckere Snacks, rösche Laugenbrezeln, knusprige Pizza, einen Nudelauflauf und dazwischen noch ein Blech Croissants. Nichts ist unmöglich

mit dem FreshFoodSystem MIWE cube.

Damit schaffen Sie mehr Vielfalt und meistern mehr Durchsatz – und das stets auf höchstem Qualitätsniveau. Gäste lieben es individuell. Mit dem FreshFoodSystem MIWE cube sind Sie es. Für jedes Produkt das perfekte Back-

system, je nach Anforderung zu konfigurieren, beliebig zu erweitern und zu verändern – und jedes Modul funktioniert auch alleine. Sie investieren nur in das, was Sie auch wirklich benötigen.

Das FreshFoodSystem MIWE cube ist das modulare Backsystem auf einer einheitlichen Plattform. Dank der unterschiedlichen Backkammertypen und der praktischen Systemkomponenten wie Gär- und Trockenschrank, offenen Zwischenfächern, Schubfächern, Schwadenkondensator und Dunsthaube lässt es sich ganz nach Ihren Anforderungen kombinieren. Und Sie bleiben immer flexibel – dank des Grundgestells auf Rollen.

MIWE cube:air

- ▶ Elektrisch beheizter Konvektionsbackofen: kompakte Bauform für 3, 5 oder 10 Bleche à 60 x 40 cm; besonders geeignet für Baguettes, Brötchen, Plunder und Croissants.
- ▶ Erstklassige Backergebnisse und höchste Gleichmäßigkeit: bester Glanz und ausgeprägter Ausbund dank Schwadensystem mit Versprühtechnologie.
- ▶ Variabel beim Aufstellen: optionaler Wassertank (kein fester Wasseranschluss nötig); Türanschlag rechts / links einfach wechselbar.

MIWE cube:stone

- ▶ Backergebnis und Anmutung eines klassischen Etagenbackofens.
- ▶ Ausführung als Doppelbackkammer (Herdhöhe 130 mm) für zusätzliche Backfläche.
- ▶ Bietet Bedienkomfort und Prozesssicherheit speziell im Filialumfeld durch automatischen Start des Backprogramms mittels Türkontakt und Sperrung der Schwadengabe bei offener Tür.
- ▶ Hygienisch: plane Flächen und raffinierte Tür-Klappmechanik zur einfachen Reinigung der Scheiben-Innenseiten.
- ▶ **Touch Control MIWE TC mit Glas-Display (MIWE cube:air und MIWE cube:stone)**
- ▶ Höchste Bediensicherheit dank intuitivem Bedienkonzept MIWE go! mit klaren Handlungsanweisungen, umfangreicher Hilfe- und Infofunktionen und spezieller Bedienoberflächen für unterschiedliche Benutzerprofile.
- ▶ MIWE connectivity included: Einbindung in die MIWE shop baking suite möglich.
- ▶ Optional erhältlich mit einer zentralen Steuerung für mehrere Module (MIWE TC-U). Alternativ mit Festprogrammsteuerung MIWE FP12.

MIWE cube:fire

- ▶ Elektrisch beheizter (230V Lichtstrom) Hochtemperatur-Backofen (bis zu 350 °C) mit Steinplatte.
- ▶ Für das perfekte Backen von Pizzen und Flammkuchen (stapelbar bis zu 4 Einheiten).
- ▶ Flexibel dank getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze mit einfacher Steuerung.
- ▶ Durchdacht: Schwadenschieber zur manuellen Entschwadung z. B. bei Laugengebäck.
- ▶ Optimale Ausnutzung der Backkammer. Passend für 4 Pizzen à 26 cm Durchmesser.

Auf einen Blick



Durch die modulare Bauweise des MIWE FreshFoodSystems lässt sich Ihre Backstation ganz exakt Ihren Wünschen (und räumlichen Gegebenheiten) anpassen – genauso leicht, wie Sie durch Austausch, Um- oder Anbau auf alle Marktveränderungen von morgen reagieren können.



Systemkomponenten

Schwadenkonsator (SK-M) und Dunsthaube
(je 0,2 kW) sorgen für ein prima Klima



MIWE cube:hood

cube:hood 160

cube:hood SC 190

cube:stretch WT 125

Professionelles Backen
cube:fire / 3,4 kW – sogar bis 350 °C
cube:stone / 6,7 kW
cube:air / 5,4 kW, 8 kW, 15,7 kW



MIWE cube:hot functions

cube:fire 250

cube:stone 600

cube:air 500

cube:air 625

cube:air 1050

Leichtgängiges Schubfach für Messer & Co.;
Höheres Klappfach für größere Utensilien



MIWE cube:slide & hide

cube:slide 125

cube:hide 250

Paßstücke ohne Funktion zur Erzielung
ergonomisch optimaler Arbeitshöhen



MIWE cube:stretch

cube:stretch 125

cube:stretch 250

Raffiniertes offenes Zwischenfach mit 3 Blech-
auflagen und zusätzlichem Stauraum links;
bei 500 und 750 mm Höhe als offener Unter-
schrank (Ausstattung siehe MIWE cube:dry)



MIWE cube:store

cube:store 250

cube:store 500

cube:store 750

Trockenschrank mit 5 oder 8 Blechauflagen
und zusätzlichem Stauraum links
für unbenutzte Bleche (hochkant – nur 750)
oder optionalen Wassertank (500 und 750)



MIWE cube:dry

cube:dry 500

cube:dry 750

Profi-Gärschrank (1,6 kW)
mit 6 Blechauflagen und benutzerfreundlicher
Festprogrammsteuerung



MIWE cube:proof

cube:proof 750

Grundgestell mit feststellbaren Rollen
für Mobilität und Höhenausgleich



MIWE cube:carrier

cube:carrier 160

cube:carrier 180

cube:carrier 210

cube:carrier 260

Rastermaß 125 mm, sofern nicht anders angegeben. Grundfläche B x T: 800 x 805 mm. Lichtes Rahmenmaß für Einbauten: 840 mm.

MIWE Michael Wenz GmbH · D-97450 Arnstein · Telefon: +49-(0)9363-680 · e-mail: contact@miwe.de · www.miwe.com/cube