

Systemlösungen für alle Bereiche

UNTER DEM MOTTO „BACKKOMPETENZ HAT VIELE GESICHTER“ ZEIGT DIE MIWE MICHAEL WENZ GMBH, ARNSTEIN, AUF DER IBA EINE FÜLLE AN NEUHEITEN. NEBEN DEM THEMA ENERGIE SPAREN SPIELT AUCH HYGIENE EINE WICHTIGE ROLLE BEI DEN NEUENTWICKLUNGEN.



++ Bild 1

Beim Stikkenofen sorgt eine selbstregelnde Verschlussklappe im Rauchgasweg für ein besseres Strömungsverhalten

+ Der Anlagenbauer Miwe wird auf der iba verschiedene Backwelten systematisch darstellen. Im Rahmen dieser Welten werden z. B. alle Backstationen auf dem Messestand präsentiert. An Neuerungen in dieser Produktgruppe gibt es:

- +** Das neue Reinigungssystem MIWE cleaning control 3.0 für den MIWE aero. Der ökologische Reiniger ist nach Unternehmensangaben leicht einzufüllen und garantiert ein gutes Waschergebnis. Bei niedrigerem Strom- und Wasserverbrauch sind Hygiene, Energieersparnis und damit auch nachhaltiges Arbeiten gesichert
- +** Die Gärshränke in allen Backstationen sind durch eine Innenschale – eine sogenannte abgerundete Softline – einfach zu reinigen
- +** Der MIWE aero e+ ist eine Backstation, bei der ein optimierter Schwadenapparat für eine noch gleichmäßigere Umströmung des Backguts sorgt. Zudem wird so die Energieausbeute verbessert. Dazu kommen neue elektrische Komponenten und eine verbesserte Dämmung

+ Der MIWE aero e+ ist eine Backstation, bei der ein optimierter Schwadenapparat für eine noch gleichmäßigere Umströmung des Backguts sorgt. Zudem wird so die Energieausbeute verbessert. Dazu kommen neue elektrische Komponenten und eine verbesserte Dämmung

Im Bereich Stikkenöfen haben die Konstrukteure den MIWE roll-in e+ weiterentwickelt, um die Energieeffizienz zu steigern. Das optimierte Ofenmodell hat nun noch mehr Trümpfe im Ärmel. Da ist z. B. die MIWE eco:wing. Dies ist eine selbstregelnde, rein mechanische und damit auch entsprechend wartungs- und verschleißfreie Verschlussklappe im Rauchgasweg. Durch ihre spezielle Formung und Anordnung wirkt sich die Klappe positiv auf das Strömungsverhalten der Rauchgasführung aus, teilte das Unternehmen mit. So wird der Wärmeübergang im Wärmetauscher verbessert und die Gesamt-Effizienz des Systems gegenüber dem Vorgängersystem verbessert. Dabei übernimmt die neue MIWE eco:wing auch die Funktion einer herkömmlichen

Abgasklappe und verschließt, wenn der Backofen nicht in Betrieb ist, den Rauchgaskanal, und hält so die Wärme im System. Auch den Schwadenapparat des MIWE roll-in e+ haben die Entwickler optimiert. Dieser war schon bei der ersten Version des MIWE roll-in e+ an die Rückwand des Ofensystems direkt hinter das Heizregister verlagert worden. So wird die Hitze des Rauchgases auch noch zum Aufheizen des Schwadenapparates verwendet, was sich in deutlich niedrigeren Abgastemperaturen und einem entsprechend höheren feuerungstechnischen Wirkungsgrad des Backofensystems niederschlägt.

Im neuen roll-in e+ kommt nun ein Schwadenapparat aus Graugusselementen zum Einsatz. Dieser hat bei gleicher Masse nun eine rauere und daher auch größere Oberfläche. Dies sorgt für eine Verbesserung des Wärmeüberganges. So wird auf der einen Seite Energie gespart und auf der anderen Seite führt dies zu einem noch weicheren und satteren Dampf. Als Option bietet das Unternehmen eine spezielle Wärmespeicherwand an. Durch diese sollen Brennerlastspitzen gekappt werden, da die Speicherwand ausgleichend wie ein Wärmepuffer wirkt.

Energetisch überarbeitet

Der gasbefeuerte Etagenbackofen MIWE ideal wurde in zwei entscheidenden Punkten energetisch überarbeitet. So haben

die Entwickler beim neuen MIWE ideal T e+ die Flexibilität und die Feinheit der Temperaturführung verbessert und die Leistungsfähigkeit des Schwadenapparats gesteigert. Dies soll die Backeigenschaften verbessern und zudem nutzt der Ofen nun die eingesetzte Energie um rund 15 % besser aus. Die Anschlussleistung ist gegenüber dem Vormodell um 20 % verringert und die Schwadenleistung gleichzeitig verbessert wurden. Die neue, feinere Brennersteuerung erlaubt es zudem, sehr viel flexiblere Temperaturverläufe zu fahren.

Das Thema Energie spielt auch beim Thema Kälte eine große Rolle. So wurde der Gärvollautomat MIWE GVA weiter verbessert und die neue Universalklimakammer heißt nun GVA e+. Technische Neuerungen gibt bei den Motoren, den Ventilen, der Beleuchtung und der Steuerung. Dadurch lassen sich weitere Energieeinsparungen realisieren. Um 43 % sinkt beispielsweise der Energieeintrag für die Verdampferlüfter, um ganze 77 % der Energiebedarf für die Beleuchtung, während gleichzeitig die Leistungszahl der Kälteanlage um 13 % steigt. Des Weiteren zeigt das Unternehmen ein Fertigungskonzept aus einem Guss, das MIWE smart engineering. Auf dem Messestand werden Anwendungsbeispiele gezeigt, wie sich die Besucher eine gelungene Fertigungsplanung z. B. einer Backstube oder einer Fertigungslinie vorstellen können. +++

ANZEIGE

Lagerverwaltung für Back-Profis.



05587 - BIO Vollkorn Toast 600g

MHD: 15. März 2013

1 Palette (24 Kartons)

A - 07 - 05 - 01



Charge: Berlin 1, 20.44.678-B1
Gedruckt am 16.09.2012 06:25:05 von Peter Müller



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.