



MIWE impulse

Editorial	3
Gut entsorgt ist halb gebacken: Die richtigen Entsorgungsleitungen	4
Backofen-Update mit dem Palm Handheld	10
Besser backen mit dosierter Luft: MIWE aircontrol	12
Unter Volldampf: MIWE thermo-static	17
Bake 'n Snack: Der einfache Weg zum guten Bäcker-Snack	18
Messetermine / Impressum	22

Zur ersten Ausgabe der MIWE impulse, die Sie soeben in Händen halten, heiÙe ich Sie, liebe Leserin, lieber Leser, recht herzlich willkommen.

MIWE impulse – so haben wir mit gutem Grund die Zeitschrift für Freunde und Kunden unseres Hauses genannt. Genau dies soll sie nämlich leisten: Ihnen bei anregender Lektüre für Ihre tägliche Arbeit wertvolle Impulse geben. Im Übrigen erinnern wir damit auch gerne daran, dass viele wichtige Meilensteine des Backens MIWE-Entwicklungen sind.

Neben gründlicher Information über die neuesten Entwicklungen und Trends in Backstube und Bäckerei werden Sie in MIWE impulse vor allem nützliche Anregungen und viele hilfreiche Tipps für die Praxis finden.

In dieser Ausgabe lernen Sie beispielsweise den einfachsten Weg zur erfolgreichen Snackbäckerei kennen. Sie erfahren, wie Sie mit technisch einwandfreien Entsorgungsanschlüssen zu besseren Backresultaten kommen. Oder Sie können sich darüber informieren, wie Ihnen MIWE bei der Luftmengenregelung in Konvektionsbacköfen mit einem neuen, genial technisch-einfachen Konzept wieder einmal das bessere Werkzeug an die Hand gibt.

Dies und manches mehr erwartet Sie auf den folgenden Seiten. Also blättern Sie um. Und denken Sie daran, dass Ihnen bei allen weitergehenden Fragen Ihr MIWE Fachberater gerne Auskunft gibt.

Ich wünsche Ihnen eine vergnügliche und informative Lektüre.



Sabine M. Wenz

Gut entsorgt ist halb gebacken

Dass ein MIWE-Backofen der ideale Ausgangspunkt für leckere Backwaren ist, hat sich in der Branche längst herumgesprochen.

Deswegen wollen wir heute Ihre Aufmerksamkeit einmal auf ein Thema im Umfeld des Backofens lenken, das zwar weniger im Rampenlicht steht, für die reibungslose Funktion Ihres Ofens aber von ganz entscheidender Bedeutung ist: die fachgerechte Ausführung von Entsorgungsleitungen. Erst mit richtig dimensionierten Entsorgungsleitungen kommt die Qualität Ihres Backofens voll zum Zuge.

Wir statten unsere Backöfen mit modernster Technik aus, damit Sie über viele Jahre das Optimum aus Ihrem Backofen herausholen können: Gebäcke von gleichbleibend hoher Qualität.

Aber selbst der beste Backofen erreicht nur dann seine volle Leistung, wenn bei den Entsorgungsleitungen alles richtig gemacht worden ist.

Nur dann nämlich werden die Substanzen, die beim Backprozess als Nebenprodukte anfallen, sauber und technisch einwandfrei aus dem Backofen abgeleitet.

Weil uns daran liegt, dass Sie mit unseren Backöfen perfekte Backergebnisse erzielen, geben wir Ihnen und Ihren Installateuren das ganze Wissen an die Hand, wie Sie unseren Öfen in Ihren Backstuben zu den besten Arbeitsbedingungen verhelfen können. Sie finden diese Angaben kurz und bündig in den technischen Merkblättern zusammengefasst, die es für jeden unserer Ofentypen gibt. Den Entsorgungsleitungen ist dort ein eigenes, umfangreiches Kapitel gewidmet. Ziehen Sie deshalb bei allen Planungen diese Merkblätter frühzeitig hinzu. Selbstverständlich stehen auch unsere Fachberater und Monteure mit Tipps und Hinweisen zu Ihrer Verfügung.

In den folgenden Beiträgen stellen wir die wesentlichen Faktoren einer

guten Backofenentsorgung in Kürze vor. Wenn Sie mehr über das Thema „Entsorgungsleitungen“ wissen möchten, wenden Sie sich an Ihren Fachberater oder schicken Sie uns einfach die beigefügte Rückantwort im Freiumschlag an unsere Adresse.

■ Rauchgas: Auf den richtigen Zug kommt es an

Nach den geltenden Vorschriften muss jede öl- oder gasbefeuerte MIWE-Backofeneinheit im Regelfall einen separaten Schornstein haben. Dessen wichtigste Eigenschaft ist der richtige Zug, also derjenige Unterdruck am Abgasstutzen des Backofens, der alle Rauch- und Abgase sicher aus dem Ofen ableitet. Welcher Zug für Ihren Backofentyp optimale Backvoraussetzungen schafft, erfahren Sie detailliert in unseren technischen Merkblättern.

Der richtige Ofenzug muss auch bei ungünstigen Betriebsbedingungen, z.B. bei hohen Außentemperaturen,



gewährleistet sein. Legt man den Kamin allerdings ohne weitere Korrekturmaßnahmen auf diesen Extremfall aus, so ergibt sich unter normalen Bedingungen, erst recht natürlich bei besonders niedrigen Außentemperaturen ein viel zu starker Zug, der unweigerlich das Backergebnis verschlechtert, weil er das Rauchgas aus dem Backofen zieht, noch bevor es seine Temperatur im Ofen abgegeben hat. Außerdem lässt sich an einem Schornstein mit übermäßigem Zug der Brenner nicht optimal ein-



stellen. Daher empfehlen wir im Allgemeinen, unmittelbar nach dem Abgasstutzen des Backofens einen automatisch arbeitenden Zugbegrenzer einzubauen, der den überhöhten Schornsteinzug abbaut und so für gleichbleibend günstige Betriebsbedingungen für Backofen und Schornstein sorgt.

Bei allen Fragen zu Schornsteinen ist übrigens Ihr zuständiger Bezirksschornsteinfegermeister genau der richtige Ansprechpartner. Anhand unseres technischen Merkblatts kann er als Fachmann leicht ermitteln, wie Ihr Schornstein beschaffen sein muss. Unser Rat: Ziehen Sie diesen Fachmann möglichst bald zu Ihren Planungen hinzu, auch dann, wenn Sie überlegen, einen vorhandenen Schornstein für einen neuen, eventuell leistungsfähigeren Backofen zu nutzen. Oft genug lassen sich so spätere Unannehmlichkeiten von Anfang an vermeiden.

■ Kritische Masse: Der Schwaden

Der Schwaden setzt sich bekanntlich zusammen aus der Überschussdampfmenge, die bei der Schwadengabe unmittelbar nach dem Einschließen der Teiglinge anfällt, und aus dem Ausbackverlust (ca. 20% vom eingebrachten Teiggewicht).

In entsprechend großen Öfen können ganz erhebliche Schwadenmengen anfallen, die über den Entschwadungskamin zuverlässig entsorgt werden müssen. Bei einer Backnutzfläche von 24 m² sind Schwadenmengen von mehr als 50 m³ pro

Charge durchaus keine Seltenheit. Damit ein solcher Schwaden ordnungsgemäß und bei einer Chargenbackzeit von zum Beispiel 20 Minuten auch rasch genug entsorgt werden kann, muss der Kamin für einen solchen Ofen eine Förderleistung von wenigstens 160 m³/h aufweisen.

Die saubere Entsorgung des Schwadens ist backtechnisch ganz besonders wichtig, denn anders als das Rauchgas hat der Schwaden direkten Kontakt mit dem Produkt. Wird er nicht richtig oder nicht schnell genug entsorgt, so hat das unmittelbare Auswirkungen auf die Qualität des Produkts. Hochroggenhaltiges Brot beispielsweise reißt, wenn die Entschwadung sich zu lange hinzieht.

Auch für die Entschwadung ist deshalb der richtige und konstante Zug in der Entsorgungsleitung die entscheidende Größe. Für ein optimales Backergebnis empfehlen wir daher den Einbau eines Zugbegrenzers. Die von uns verwendeten Typen verrichten ihre wichtige Aufgabe praktisch wartungsfrei.

■ Entsorgung unter Druck: Der Dunstfang

Wenn bauseitig keine Abluftanlage und keine Deckenlüftungsluken vorhanden sind, werden Backöfen meist mit einer Dunsthaube ausgestattet, damit der Schwaden, der beim Öffnen der Tür unweigerlich aus dem Ofen entweicht, nicht in die Backstube gelangt. Diese Dunsthauben sind üblicherweise mit einem eigenen Ventilator versehen, der den Dunst ansaugt und dann – im Unterschied zu der Schwaden- und Rauchgasentsorgung – mit Überdruck in die zugehörige Entsorgungsleitung ableitet.

In der Dunstfangleitung kommt es wegen des hohen Feuchteanteils bei der Abkühlung des Dunstes regelmäßig zur Kondensatbildung: an den Leitungswänden schlagen sich Wassertröpfchen nieder. Damit dieses Kondensat nicht in die Dunsthaube zurückfließen und schlimmstenfalls aus der Haube tropfen kann, sollte die Dunstfangleitung stets mit einem leichten Gefälle nach außen bzw. zu einem Dunstfangkamin verlegt werden.

Raffiniert einfach:
Sekunden, bevor sich die Tür des MIWE signo automatisch öffnet, schwenkt der Dunstfang exzentrisch um 15 Grad nach außen, um nach Abzug des Schwadens wieder in seine Ausgangsstellung zurückzufahren





■ *Gemeinsame Entsorgungsleitungen?*

Gleichartige Entsorgungsleitungen (z.B. Dunstfangleitungen aus mehreren Öfen) lassen sich in aller Regel ohne größere Schwierigkeiten in einem Sammelrohr zusammenfassen, solange die technischen Vorgaben eingehalten werden.

Welche Details bei Ihrem Backofen im Einzelnen zu beachten sind, erfahren Sie in dem technischen Merkblatt zu Ihrem Backofentyp.

Besonders umsichtig sind bei Zusammenführungen mögliche Rückströmungen zu behandeln. Bei der Schwadengabe entsteht beispielsweise am betroffenen Entsorgungs-

rohr ein kurzzeitiger Leitungsüberdruck. Sind mehrere Entsorgungsleitungen zusammengefasst, so muss eine Rückströmung infolge dieses Überdrucks aus dem gerade aktiven Entschwadungsrohr in die nicht aktiven Rohre unter allen Umständen vermieden werden.

Bei zusammengefassten Dunstfangentsorgungen kann es vor allem dann zu unerwünschten Rückströmungen kommen, wenn einer der Dunstfangventilatoren ausgeschaltet ist. Abweisbleche, deren Positionierung in unseren technischen Merkblättern genau beschrieben ist, verhindern wirksam derartige Rückströmungen.

Verschiedentlich werden auch kombinierte Entsorgungsleitungen (z.B. für Rauchgas und zugleich für Schwaden) vorgesehen. Der Platzbedarf für die Entsorgungsleitungen nimmt auf diese Weise ab; aber im Gegenzuge sind stets zusätzliche Randbedingungen zu beachten. Die Zusammenführung von Schwaden und Rauchgas ist prinzipiell möglich; allerdings sollte die Ableitungssituation in diesem Fall genau geprüft werden. Bei der Planung ist beispielsweise zu beachten, dass mit dem Schwaden erhebliche Feuchtemengen in den Schornstein eingebracht werden.

Bei einer Zusammenführung von Schwaden und Dunstfang sind die

unterschiedlichen Druckverhältnisse in den verschiedenen Leitungen genauestens zu beachten. Üblicherweise wird der Schwaden durch Zug, also durch Unterdruck in der Schwadenentsorgungsleitung entsorgt, der Dunst aber durch den Überdruck, den der Ventilator im Dunstfang aufbaut.

Bei einer Zusammenführung muss grundsätzlich sichergestellt sein, dass am Schwadenanschluss zu keiner Zeit Überdruck ansteht, weil sonst die ordnungsgemäße Entschwadung nicht gewährleistet ist. Verhindern lässt sich ein solcher Überdruck durch eine entsprechende Verrohrung, für die Sie im technischen Merkblatt Ihres Ofens Musterzeichnungen finden.

Stikkenofenbatterien mit optimierten Entsorgungsleitungen



Keine halben Sachen

Ihr Backofen hat weniger zu backen? Kein Grund, deswegen halbe Sachen zu machen. Bei vielen MIWE Backöfen gibt es für diesen speziellen Fall eigens eine „1/2“-Taste. Die sollten Sie bei halber Belegung auch drücken. Denn so sparen Sie Energie und sorgen für die genau richtige Bräunung. Und noch ein Tipp: Verteilen Sie die Backbleche ausgewogen über den ganzen Ofen. Ihre Backwaren werden dann noch gleichmäßiger braun.

Backofen-Update

Wie Sie Ihren Filialbacköfen im Handumdrehen leckere Neuigkeiten beibringen

Ein verlockender Duft erfüllt den Raum, sobald Sie die Backofentüre öffnen. Golden und verführerisch leuchtet Ihnen das Gebäck entgegen. Sie wissen: Das neue Backprogramm ist wirklich gut geraten. Jetzt fehlt nur noch eines, damit das Produkt zum Erfolg werden kann: Das Backprogramm muss auf den Backöfen in allen Filialen eingerichtet werden.

Früher einmal bedeutete das, jeden einzelnen Backparameter zu jeder Backphase am Backofen von Hand einzugeben. Die Zeiten sind glücklicherweise längst vorbei.

MIWE gehörte zu den ersten, die ein komfortables Werkzeug angeboten haben, um komplette Backprogramme zu speichern und zu übertragen: die MIWE memobox.

Heute gibt es bei MIWE einen noch eleganteren und ganz nebenbei auch noch kostengünstigeren Weg zum fixen Ofen-Update. Denn heute gibt es PDAs („Personal Digital Assistant“). Diese Westentaschen-Computer sind erstaunlich kleine, dabei ungenau leistungsfähige und mittlerweile auch äußerst erschwingliche Geräte, die sich wachsender Beliebtheit und dementsprechend großer Verbreitung erfreuen.

Den Standard bei den handlichen Organizationalern setzt seit geraumer Zeit der Palm Handheld mit seinem Betriebssystem Palm OS.

Deswegen haben wir unseren Backprogramm-Manager auch für dieses Betriebssystem entwickelt. Wenn Sie den Palm Handheld ohnehin bereits als Organizer einsetzen, sind Sie be-

sonders fein heraus. Dann brauchen Sie nämlich nicht einmal mehr in Hardware zu investieren. Die Software für Ihren Palm Handheld bekommen Sie ohnehin kostenlos. Beispielsweise per Download im Internet unter <http://www.miwe.de>. Sie müssen den Backprogramm-Manager nur noch auf Ihrem Palm Handheld installieren – und schon kann's losgehen.

Lassen Sie sich von den Abmessungen des Palm Handheld übrigens nicht auf die falsche Fährte locken. Der Kleine hat es mächtig in sich. Sie können mit dem Palm Handheld gleichzeitig die Backprogramme von bis zu 500 Backöfen speichern und bei Bedarf auch jederzeit bearbeiten. Reichlich Reserven also für die Zukunft.

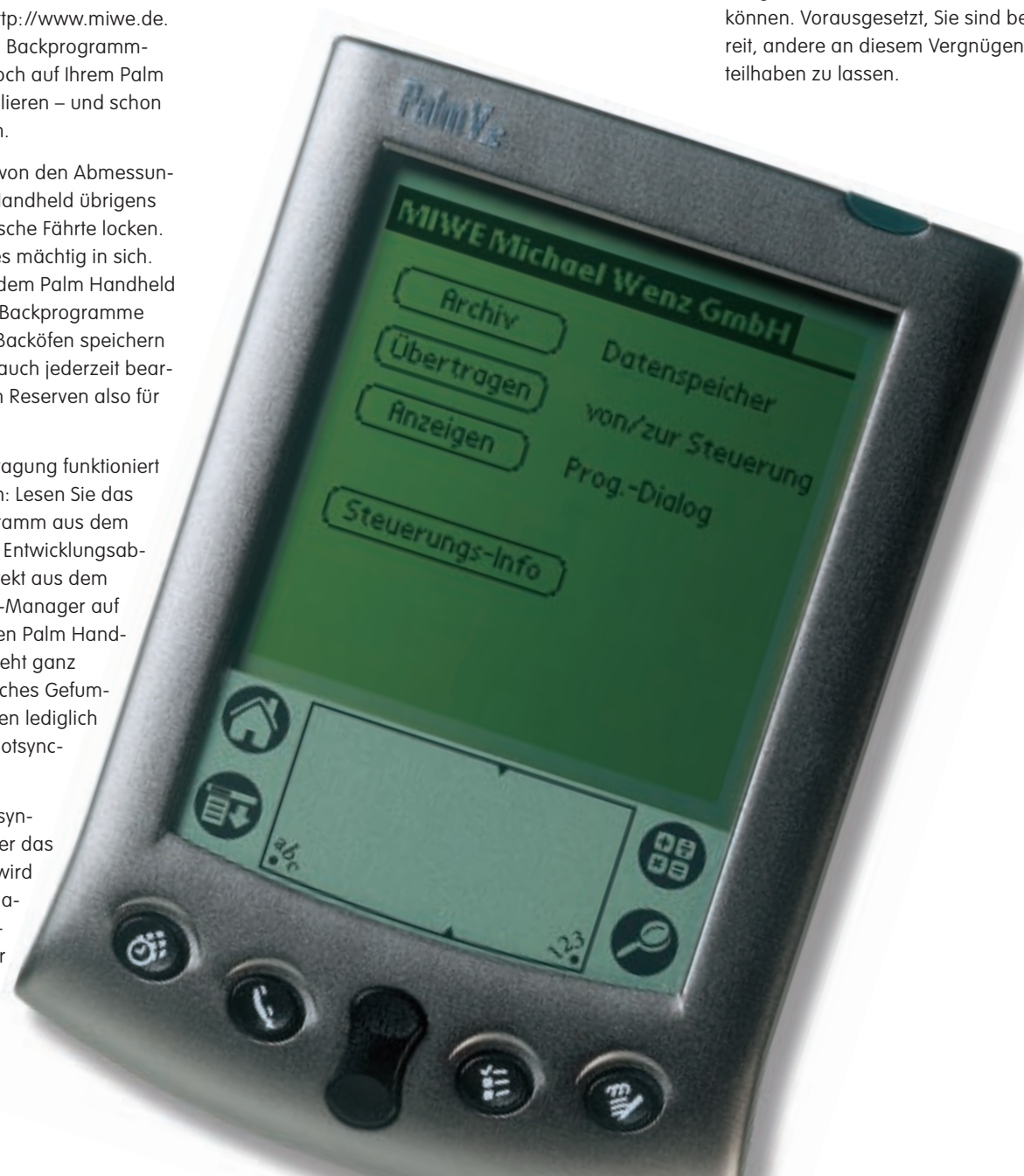
Die Datenübertragung funktioniert denkbar einfach: Lesen Sie das neue Backprogramm aus dem Backofen in der Entwicklungsabteilung (oder direkt aus dem Backprogramm-Manager auf Ihrem PC) in Ihren Palm Handheld aus. Das geht ganz ohne umständliches Gefummel; Sie brauchen lediglich das Standard-Hotsync-Kabel.

Bei jeder Datensynchronisation über das Hotsync-Kabel wird übrigens automatisch eine Sicherungskopie Ihrer PDA-Daten auf dem PC hinterlegt.

Das ist bequem und erspart Ihnen im Fall der Fälle eine Menge Ärger.

Noch einmal einfacher ist die Übertragung von einem Palm Handheld auf einen anderen: die beiden verstehen sich drahtlos per Infrarotschnittstelle. Ein Knopfdruck – und Sie „beamen“ ihre Daten aufs Zweitgerät.

Ist das Backprogramm erst einmal auf Ihrem Palm Handheld gespeichert, können Sie es auf jeden aktuellen MIWE Backofen übertragen, der eine Steuerung mit Computerschnittstelle besitzt (alle CS und die meisten DS/FP und BDS-Steuerungen). Das Aufspielen der Daten auf den Backofen geht so einfach, dass Sie es nach einer kurzen Einweisung ruhig Ihrem Lieferfahrer überlassen können. Vorausgesetzt, Sie sind bereit, andere an diesem Vergnügen teilhaben zu lassen.



Im Archiv lassen sich sämtliche Programme individuell und/oder backofenorientiert verwalten

Programme MIUCS aeromat

Name: Brötchen 01

Ph	mm:ss	°C	L	S	U	D
Rt	00:00	000	0.00	0	0	0
2	01:30	210	0.80	0	0	0
3	13:00	190	0.00	0	4	0
4	03:00	210	0.00	1	0	1
5	00:00	000	0.00	0	0	0
6	00:00	000	0.00	0	0	0
7	00:00	000	0.00	0	0	0
8	00:00	000	0.00	0	0	0

Buttons: Aktualisieren, Übernahme, Übertragen, Archiv, Menu

Einzelnes Backprogramm zur Kontrolle und eventuellen Änderung



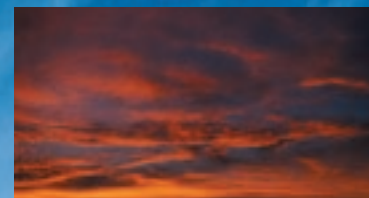
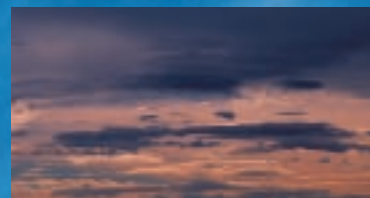
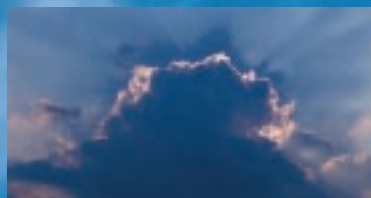
Übertragungsmodus vom Palm zum Backofen – oder umgekehrt

Eine runde Sache...

... MIWE-Produkte auf CD-ROM. Sie möchten gerne mehr wissen über MIWE und über unsere Backöfen? Dann haben wir genau das Richtige für Sie: Die MIWE CD-ROM. Darauf finden Sie nicht nur alles Wissenswerte über MIWE Produkte und über das Unternehmen MIWE, sondern auch vieles, was – getreu unserem Motto – das Bäckerleben einfacher macht. Mit dieser CD findet Ihr Rechner auf Anhieb den für Sie zuständigen Fachberater. Oder er leitet Sie mit einem Mausklick auf unsere Website im Internet. Alles in allem eine ebenso nützliche wie informative Sache, diese CD. Und obendrein auch noch gratis für Sie. Einfach auf der beiliegenden Rückantwort ankreuzen und ab die Post.



Besser backen mit dosierter Luft:



MIWE aircontrol

Die Luftmengenregelung bei Konvektionsbacköfen wird heute heftig diskutiert. Alles nur heiße Luft? Oder doch ein wichtiger Schritt nach vorn für das Backen?

Wir befassen uns in den folgenden Artikeln mit den physikalischen und backtechnischen Grundlagen und stellen bei der Gelegenheit eine wichtige Neuerung vor: MIWE aircontrol, die Luftmengensteuerung mit Dosierschieber.

■ *Ein wenig Physik zur Luftmenge*

Dass die Luftmenge, die das Backgut bei der Heißluftumwälzung im Konvektionsofen überstreicht, Auswirkungen auf das Backergebnis hat, leuchtet selbst dem Laien auf Anhieb ein.

Der physikalische Hintergrund ist auch einfach zu verstehen. Für die Energieübertragung von der Luft auf das Backgut sind vor allem zwei Parameter verantwortlich: die Höhe der Lufttemperatur (physikalisch zutreffender: der Temperaturunterschied zwischen Luft und Backgut) und die Menge (bzw. Geschwindigkeit) der umgewälzten Luft.

Beide Parameter bedingen einander gegenseitig. Um die gleiche Energie zu übertragen, kann man bei erhöhter Lufttemperatur die Luftmenge reduzieren. Umgekehrt gilt: Wenn man mehr Luft umwälzt, kann man mit geringerer Lufttemperatur auskommen und dennoch die gleiche Menge Energie übertragen.

In der Backpraxis sind der Anwendung dieses einfachen physikalischen Sachverhalts freilich Grenzen gesetzt: Man kann die Luftmenge nicht beliebig erhöhen (und die Backtemperatur nicht beliebig reduzieren), ohne dass der Backvorgang in seinen komplexen Einzelprozessen gestört wird.

■ *Luftmengenregelung: Was sie praktisch einbringt*

Für den Bäcker ergeben sich verschiedene Vorzüge, wenn er in einem Konvektionsbackofen neben der Temperatur auch die Luftmenge individuell steuern kann. Bei manchen Backgütern funktioniert der beschriebene physikalische Mechanismus durchaus: man kann die Backzeit innerhalb bestimmter Grenzen verkürzen, wenn man gleichzeitig die Luftmenge im Backprogramm erhöht. Ganz nebenbei kann eine derart optimierte Einstellung von Backtemperatur und Luftmenge auch zu durchaus willkommenen Energieeinsparungen führen.

► Jedes Produkt, das der Bäcker heute in seinen Öfen ausbäckt, hat andere, jeweils ganz individuelle Eigenschaften bei der Wärmeleitung und andere Volumen-Massen-Verhältnisse – also bei sehr genauer Betrachtung auch ein anderes Anforderungsprofil an die Temperatur- und Luftmengenführung beim Heißluftofen. Theoretisch gibt es für jedes Gebäck in jedem Backofen und (wegen der unterschiedlichen klimatischen Bedingungen) zu jeder Jahreszeit an jedem Ort der Welt für jede Backphase eine ideale Kombination aus einer bestimmten Lufttemperatur und einer bestimmten Luftmenge. So weiß man beispielsweise, dass die Hitze umso „weicher“ sein sollte, je fett- und eiweißreicher die Rezeptur ist.

Die tatsächlichen Qualitätszuwächse, die sich durch solche Idealkombinationen gegenüber dem herkömmlichen, rein temperaturgeführten Backverfahren erzielen lassen, sind allerdings bei unterschiedlichen Gebäckarten sehr verschieden ausgeprägt. Bei Hefefeinteigen, Biskuitmassen oder Kastenwaren lässt sich (abhängig von der Teigführung) die Qualität des Endproduktes mit einem differenzierten Luftmengenprofil durchaus erkennbar positiv beeinflussen.

► Manche Qualitätsschwankungen, die auf jahreszeitliche Klimaschwankungen zurückzuführen sind, lassen sich mit einer Luftmengensteuerung deutlich reduzieren. Die relative Luftfeuchtigkeit schwankt beispielsweise zwischen Sommer und Winter sehr stark. Bei niedriger Luftfeuchtigkeit im Sommer kann es zur Röscheproblematik kommen. Fährt man im letzten Drittel der Backzeit im Sommer eine höhere Luftmenge, kann man damit die Rösche des Backgutes stabilisieren.

Nach unserer langjährigen Erfahrung bringt der Einsatz der Luftmengenregelung vor allem solchen Bäckern Vorteile, die Ihre Anlage und ihre Verfahrenstechnik sehr gut kennen und die (z.B. mit Automatisierungsmaßnahmen) Schwankungsbreiten ohnehin bereits weitgehend reduziert haben.

■ *MIWE-Wege zur dosierten Luft*

Eine Backtechnik, mit der man bessere Resultate erzielen kann (und seien die möglichen Fortschritte auch nur bescheiden), hat natürlich frühzeitig das Interesse der Entwickler und Ingenieure bei MIWE auf sich gezogen.



Sobald eine Technik verfügbar war, die es erlaubte, die Luftmenge in unserem Stikkenofen roll-in individuell mit der Zuverlässigkeit einzustellen, die wir nun einmal von allen Bauteilen in unseren Öfen fordern, haben

wir sofort gehandelt und eine Steuerung der Umluftgeschwindigkeit angeboten. Das war 1993. Technisch bestand die Lösung aus einem Frequenzumrichter, mit dem die Drehzahl des Ventilators geregelt werden konnte. Je niedriger die Drehzahl, desto weniger Luft wird umgewälzt.

Von der einstellbaren Luftmenge zum programmgesteuerten Luftmengenprofil war es für MIWE ein recht kurzer Schritt: Die Ansteuerung des Frequenzumrichters und damit die individuelle Regelung der Luftmenge für jede Backphase wurde 1998 einfach als zusätzlicher Backparameter in unsere Steuerung »CS« aufgenommen.

ihren Lorbeeren aus. Schon gar nicht dann, wenn sie den Eindruck haben, eine neue Technik müsste sich noch ein gutes weiteres Stück verbessern lassen. Bei der Steuerung der Luftmenge über die Frequenz eines Ventilators war das der Fall. Frequenzumrichter sind vergleichsweise aufwändige Bauteile. In einem Backofen müssen sie unter Umgebungsbedingungen und bei Temperaturen arbeiten, die selbst für weniger empfindliche Komponenten gelegentlich eine Herausforderung darstellen.

Am deutlichsten missfallen hat uns aber diese Vision: Wenn ein Frequenzumrichter ausfällt, wird keine Heißluft mehr umgewälzt. Das bedeutet: Der Backofen steht.

Deshalb haben die MIWE-Entwickler nach einer Lösung gesucht, die einen höheren Nutzen und Leistungsgrad als ein frequenzgesteuerter Ventilator bietet und diesem obendrein an Robustheit und Wartungskomfort weit überlegen ist.

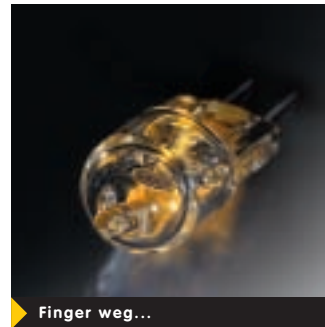
■ *MIWE aircontrol. Dosierte Luft. Sicher. Robust. Sparsam.*

Jetzt ist es so weit: MIWE präsentiert für den Stikkenofen roll-in die Steuerung MIWE aircontrol.

Die Luftmenge wird hier über die Öffnung (genauer: über den variablen Öffnungsquerschnitt) eines Schiebers geregelt, der zwischen Backkammer und Heizregister angeordnet ist.

Dieser Schieber ist absolut robust und ohne Einschränkungen für den harten Dauereinsatz ausgelegt. Dazu kommen weitere äußerst angenehme Vorzüge:

► Man kann den Schieber praktisch verzögerungsfrei schließen. Wir nutzen das, um die Luftumwälzung in



Finger weg...

...von frischen Lämpchen!
Für strahlendes Licht in der Backkammer sorgen bei vielen MIWE-Backöfen kleine Halogenlämpchen. Wenn es überraschend dunkel wird im Ofen, dann hat meistens ein solches Birnchen sein Lebenslicht ausgehaucht. Der Austausch ist keine große Sache: Altes Lämpchen raus, Ersatzbirnchen rein. Mit einem ganz einfachen Trick können Sie beim Einsetzen der neuen Halogenlampe für ein besonders langes Lampenleben sorgen: Fassen Sie die Ersatzbirne am Glaskolben nicht mit bloßen Fingern, sondern immer nur mit einem Tuch. So vermeiden Sie Verschmutzungen am Glaskolben, die die Standzeit der Lämpchen spürbar verkürzen würden.



zwei Spezialfällen automatisch sofort zu unterbrechen: wenn die Türe geöffnet wird und – noch wichtiger – bei der Beschwadung.

Während der Schwadengabe ist das Heizregister von der beschwadeten Backkammer abgeschottet. Erst nach der Einwirkzeit öffnet sich der Schieber wieder auf einen zuvor eingestellten, frei wählbaren Wert.

► Der Schwaden wird daher mit MIWE aircontrol nicht durch das Heizregister geblasen. Das ist ein ganz wesentlicher Vorzug gegenüber der Luftmengenregelung mit Frequenzumrichter, bei welcher der Schwaden unnötigerweise immer das Heizregister durchflutet. Die Schwadengabe führt bei dieser Konstruktion zu einem Temperatureinbruch von bis zu 10° C, der durch zusätzliche Heizenergie erst wieder ausgeglichen werden muss.

Nach unseren Messungen können Sie gegenüber der herkömmlichen Lösung mit MIWE aircontrol bis zu 10 % der Heizenergie einsparen!

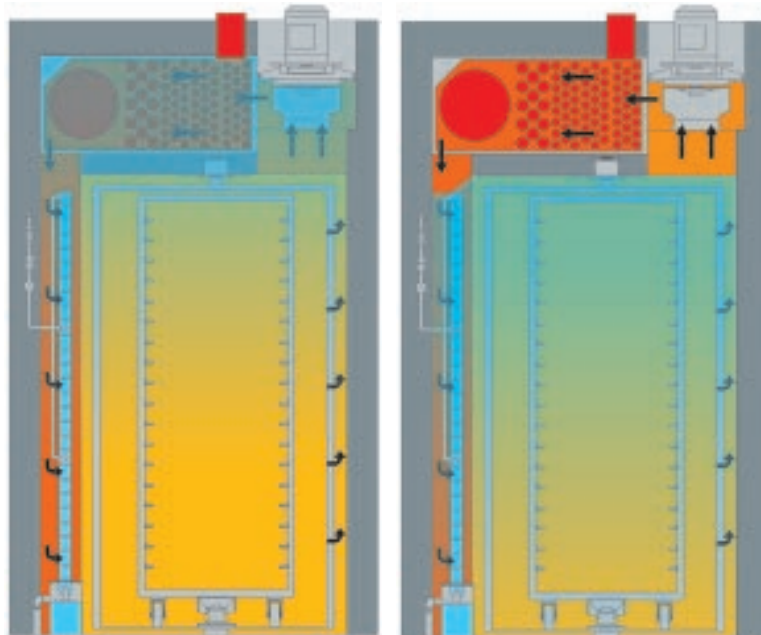
► Ganz nebenbei wird dadurch auch die Lebensdauer des Heizregisters erhöht. Das Temperaturprofil, in dem das Register arbeiten muss, ist weitaus gleichmäßiger.

► Sollte der Dosierschieber doch einmal nicht funktionieren, muss der Ofen deswegen noch lange nicht stehen: Mit einem Handgriff ist der Schieber offen, der Backofen backt weiter.

► Weil der Schwaden nur die Backkammer und nicht auch noch das Heizregister füllen muss, erzeugen Sie mit der gleichen Wassermenge wie bisher deutlich mehr Schwaden. In vielen Fällen kommen Sie sogar mit weniger Wasser aus. Das bedeutet immer auch geringere Verkalkung und damit niedrigere Wartungskosten.

► Schlussendlich: Wegen seiner Robustheit konnten wir die neue Luftmengensteuerung MIWE aircontrol aufgrund der veränderten Konstruktion mit einer üppigen Leistungsreserve ausstatten. Dadurch steht

Ihnen bei Bedarf bis zu einem Drittel mehr Luft zur Verfügung als bei unseren herkömmlichen Lösungen mit Frequenzumrichtern.



Schnitt durch die Backkammer des MIWE roll-in, rechts mit MIWE aircontrol: Bessere Verteilung des Schwadens (blau) bei gleichzeitiger Schonung des Heizregisters und einer Energieeinsparung von bis zu 10 Prozent

Unter Volldampf

Wenn es darum geht, in möglichst kurzer Folge große Gebäckmengen zu backen, brauchen Sie vor allem eines: Dampf in Hülle und Fülle. Denn nur mit reichlich verfügbarem Dampf können Sie die Backkammer in schneller Folge ausreichend beschwaden. Und nur dann lässt sich der Ofen auch rasch wieder neu beschicken.

Zeit ist bekanntlich Geld. Deshalb haben wir dem Wunsch vieler Bäcker gerne entsprochen und unseren Wagenofen MIWE thermo-static mit einem noch einmal stärkeren Schwadenapparat ausgerüstet, der in kürzeren Abständen größere Dampfmengen bereitstellt und somit deutlich schnellere Schussfolgen erlaubt.

Satte 9 m³ Dampf liefert der neue Schwadenapparat bei einem 10 m²-Ofen – und das bei einer Erholzeit von gerade einmal 14 Minuten. Wir erreichen dieses Mehr an Dampf durch eine weiter verstärkte Heizleistung und die zusätzlich vergrößerte Verdampferoberfläche des Schwadenapparates. Bei einer längeren Backzeit nimmt auch die Menge des verfügbaren Dampfes noch zu. Wenn Sie 20 Minuten backen, stehen schon 11 m³ Dampf bereit, die auch für besonders schwadenintensives Backgut komfortabel ausreichen. 1.800 rösche Brötchen in einer Stunde – das sind Aufgaben, für die der neue thermo-static bestens vorbereitet ist.

Weil wir gerade dabei waren, haben wir dem Schwadenapparat des thermo-static gleich noch in zwei weiteren Punkten kleine, aber feine Verbesserungen spendiert. Der Thermoöl-Kreislauf liegt jetzt – vom Wasserkreislauf säuberlich getrennt – auf einer eigenen Seite des Backofens. Das ist die technisch überzeugendere, auf alle Fälle wartungstechnisch weit einfachere (und deshalb zum Beispiel auch von den Sicherheits-spezialisten der Gewerbeaufsicht eindeutig bevorzugte) Lösung.

Um das Thema Wartung geht es auch bei der zweiten Neuerung: Bisher war der Schwadenapparat beim thermo-static nur von oben zugänglich. Die neue Bauform wird von vorne gewartet. Der thermo-static kann also ohne weiteres von zwei Seiten eingebaut werden und muss bei Wartungsarbeiten auch bei Verbauungen oberhalb des Ofens nicht von der Stelle bewegt werden.

Ein deutliches Praxisplus nicht nur in beengten Backstuben.

MIWE thermo-static



Bake 'n Snack ...

... der einfache Weg zum guten Bäcker-Snack

Delikate Snacks aus der Bäckerei? „Aber ja“ – sagen immer mehr begeisterte Kunden. Denn sie schätzen an den Bäcker-Snacks genau das, was sie auch sonst Gutes mit dem Bäcker in Verbindung bringen: Hochwertige Leckereien, frisch aus dem Ofen appetitlich serviert. Wenn die Snackbäckerei ein Erfolg werden soll, müssen freilich die Zutaten und die Rezeptur stimmen. Mit dem neuen Bake 'n Snack-Konzept schafft MIWE beste Voraussetzungen, damit der Einstieg ins Snack-Geschäft gelingt.

Der Trend zum „situativen Verzehr“, wie die Marketingstrategen den schnellen Snack zwischendurch in ihrer Fachsprache nennen, setzt sich immer weiter fort. Feste Zeiten für Mahlzeiten, steife Regeln an gestärkten Tischtüchern – das alles spielt heute kaum noch eine Rolle. Imbiss und Fast Food sind dagegen Wachstumsmärkte. Gleichzeitig nimmt vor allem der Appetit auf höherwertige Snacks deutlich zu.

Genau an dieser Stelle kommt der Bäcker ins Spiel. Denn er ist prädestiniert für hochwertige Snacks.

Bäcker und Filialisten mit guter Spürnase haben den neuartigen Braten frühzeitig gerochen und mit viel Engagement und Eigeninitiative Snackangebote für ihre Ladengeschäfte entwickelt.

Mancher frühe Snackbäcker musste dabei freilich erfahren, dass sich Snacks so mal eben nebenher nicht einfach ins Programm nehmen lassen. Wenn die Snacks vom Bäcker ein Erfolg werden sollen, muss alles zueinander passen: die sorgfältige Planung, der richtige Ofen, leckere, abwechslungsreiche Rezepte, die appetitliche Präsentation – und vieles, vieles mehr. Kein Wunder also, dass mancher Bäcker selbst in besserer Lage noch keinen rechten Appetit auf Snacks entwickeln mochte: Die Materie erscheint vielen einfach zu kompliziert.

Das ist schade, dachten wir uns bei MIWE. Denn die Snackbäckerei ist – das richtige Verkaufsumfeld einmal vorausgesetzt – viel zu profitabel, um einfach übergangen zu werden. Wie wäre es denn, so überlegten wir weiter, wenn wir dem Bäcker rund um den Ofen ein ganzes Bündel an gut aufeinander abgestimmten Leistungen und Produkten anbieten würden, eine komplette Systemlösung für die Snackbäckerei gewissermaßen, die er im allereinfachsten Fall nur zu übernehmen braucht?

Großartig wäre das, sagten die Bäcker, denen wir unsere Überlegungen bei vielen Schulungen und Gesprächen vortrugen. Und darum haben wir aus der Idee Wirklichkeit werden lassen und Bake 'n Snack geschaffen, das Rundum-Komfortpaket für schlaue Snackbäcker. Bake 'n Snack steckt voller guter und ausgereifter Ideen, weil es in Zusammenarbeit mit vielen engagierten Bäckern entstanden ist.



Das Multitalent für alle Backaufgaben: Der MIWE condo

Und weil es von MIWE stammt, dem Backofen-Spezialisten und Partner der Bäcker.

Herzstück des Bake 'n Snack-Konzeptes ist natürlich – wie könnte es beim Bäcker anders sein – ein optimal für die Snackbereitung geeigneter Backofen. Aber zu Bake 'n Snack gehört vieles mehr: das ganze handwerklich notwendige Drumherum beispielsweise, vom Schneidbrett bis zur Warmhalteplatte. Oder das gastronomische Experten-Know-how für die rationelle Snackbereitung. Bake 'n Snack gibt dem Bäcker rundum alles an die Hand, was er für den erfolgreichen Start mit der Snackbäckerei braucht.



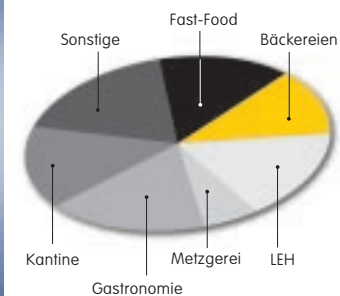
Backofen und Kombidämpfer in einem: Der MIWE aero

Da wäre zum Beispiel ein einfach zu steuernder Backofen, mit dem man auch professionell kombidämpfen kann, weil Auflauf & Co. eben nur so gut gelingen. Bestens in Form für Bake 'n Snack zeigt sich beispielsweise der MIWE aero. Wenn Sie größeren Durchsatz und noch mehr Produktvielfalt wünschen, bietet sich der MIWE condo als routiniertes Multitalent für alle Backaufgaben an.

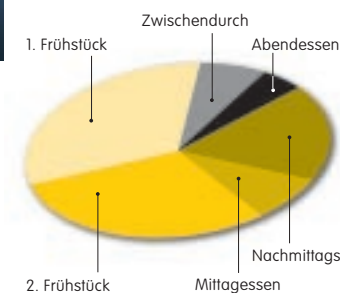
Vielleicht verwenden Sie einen dieser Öfen ja ohnehin schon für das Ladenbacken (das übrigens auch einmal als eine Idee von MIWE seinen Siegeszug in der Backwelt angetreten hat). Dann werden Sie sich mit Bake 'n Snack über die spürbar höhere Auslastung und folglich kürzere Amortisationszeit Ihres Backofens ganz besonders freuen.

Ein Ofen allein macht aber noch keinen Snack. Deshalb haben wir speziell für die Snack-Bäckerei zusammen mit Profis aus der Gastronomie die Bake 'n Snack -Gastronomiepakete entwickelt.

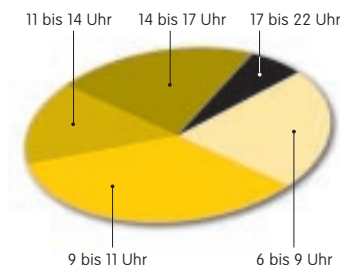
Außerhaus-Verzehr



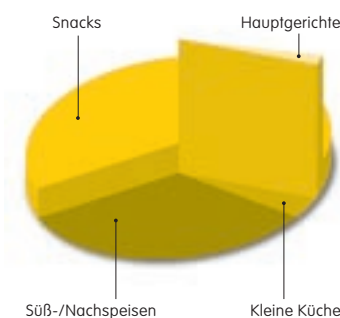
Verzehr Anlass



Umsatz / Zeit



Produktgruppen (vertikal: Steigungstendenz)



Darin sind alle wichtigen Gerätschaften enthalten, die Sie als Snackbäcker brauchen, von der Auflaufform bis hin zum Küchenpinsel.

Auf jede Minute kommt es an

Ihr Gebäck gewinnt im Backofen sprichwörtlich bis zur allerletzten Minute dazu: Appetitliche Farbe, Rösche und Geschmack. Wer an der Backzeit geizt, verschenkt deshalb wertvolle Qualität. Unser Tipp: Halten Sie die Backzeiten immer exakt ein. Denn gerade die letzten beiden Minuten sind entscheidend für die Qualität Ihrer Produkte.

Drei einander ergänzende Ausbaustufen (basic, pro und pro+) stehen zu Ihrer Wahl. Bei diesen Paketen arbeiten wir übrigens mit den lokalen Gastronomieeinrichtern zusammen, damit Sie im

Fall der Fälle auf den besonders raschen Vorort-Service zurückgreifen können.

Auch für das rechte Know-how ist bei Bake 'n Snack gesorgt. Gleich zu Beginn bekommen Sie von uns ein kleines Kochbuch mit vielen einfachen und verlockenden Rezepten und nützlichen Tipps zum problemlosen Einstieg.

Auf speziellen Bake 'n Snack-Seminaren erfahren Sie und Ihr Team alles über die erfolgreiche Snackbäckerei. Wir unterstützen Sie mit Tipps und Tricks für die aufmerksamkeitsstarke Präsentation und haben dabei selbst an so kleine Details wie Entwürfe für Ihre Menükarten und Displays gedacht.

Wie es sich für eine gute Komplettlösung gehört, arbeitet MIWE Bake 'n Snack Ihnen auch dann noch zu, wenn sich Ihr eigenes Snack-Konzept längst erfolgreich etabliert hat. Mit immer wieder neuen Rezeptideen und mit frischen Vorschlägen für die Präsentation bringen wir Abwechslung in Ihre Speisekarte – künftig übrigens auch einfach zum Download im Internet. Na denn: Guten Appetit!

Hilft beim Start: Das MIWE Bake 'n Snack-Booklet erhalten Sie gratis

MIWE menus

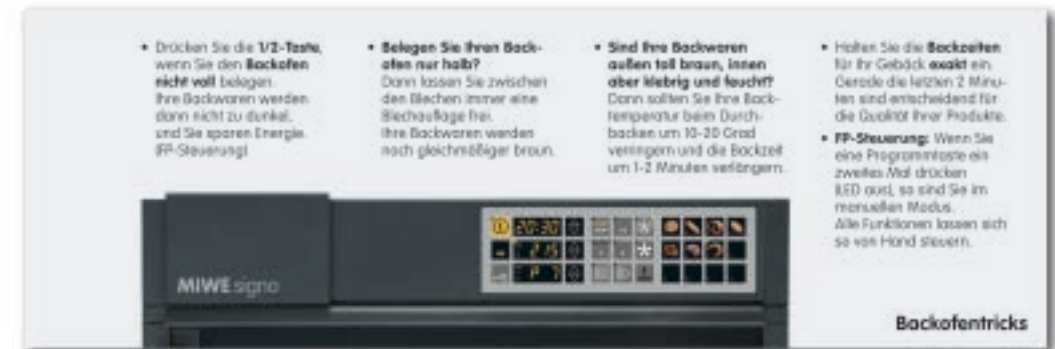
Grundausstattung
Backofentricks
Backofentricks
Backofentricks
Vorbereitungen
Braten
Dämpfen von Gemüse
Pizzateig
Sauce Royal
Tomatensauce
Armer Ritter de luxe
Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf
Speckkartoffelgratin
Vegetarischer Gemüse-Auflauf
Zwiebelkuchen

Appetithappen gefällig?

Das Bake 'n Snack-Rezeptbüchlein hilft Snackbäckern beim Start. Mit allerlei Tricks für den Backofen. Mit nützlichen Hinweisen zur praktischen Vorbereitung. Mit Snack-Basics, die Sie immer wieder brauchen werden; die würzige Sauce Royal beispielsweise oder die Marinade für eine pikante Senfruste. Und natürlich mit vielen leckeren Rezepten.

Also bitte: Was darf es sein? Speckkartoffelgratin? Spinat-Nudelaufwurf mit Sahne und Shrimps? Oder vielleicht doch eher etwas Süßes? Wie wäre es mit den „Armen Rittern de luxe“?

Wenn Sie jetzt Appetit auf mehr bekommen haben, rufen Sie uns an. Oder schicken Sie uns die beiliegende Rückantwort per Fax oder im Freiumschlag.



... beginnend mit der optimalen Nutzung Ihres Backofens



... über die zeitsparende Herstellung von Basis-Saucen



... bis hin zu kompletten Gerichten für Ihre Kunden



Seien Sie unser Gast.

■ *Messetermine*

- ▶ **Food and Hotel China**
Shanghai / China
3. – 6. September 2002
- ▶ **Polagra**
Posen/Polen
10. – 13. September 2002
- ▶ **Bageri och Konditormässa**
Stockholm/Schweden
19. – 22. September 2002
- ▶ **Nordback**
Düsseldorf
29. September – 1. Oktober 2002
- ▶ **Hogatec**
Düsseldorf
6. – 10. Oktober 2002
- ▶ **Modern Bakery**
Moskau/Rußland
7. – 10. Oktober 2002
- ▶ **südback**
Stuttgart
19. – 23. Oktober 2002
- ▶ **Sachsenback**
Leipzig
2. – 4. November 2002
- ▶ **Alles für den Gast Herbst**
Salzburg/Österreich
9. – 13. November 2002
- ▶ **FBK**
Bern/Schweiz
19. – 23. Januar 2003
- ▶ **Interkondica & Gast**
Wiesbaden
1. – 4. Februar 2003
- ▶ **Hotelmesse**
Bozen/Italien
24. – 27. März 2003
- ▶ **Messe Beijing/China**
März 2003

■ *Impressum*

- ▶ **Messe Hong Kong/China**
Mai 2003
- ▶ **iba**
Düsseldorf
3. – 9. Oktober 2003
- ▶ **iba**
München
3. – 9. Oktober 2006

Herausgeber:
MIWE Michael Wenz GmbH
Postfach 20 · 97450 Arnstein
Telefon (09363) 68-0
Fax (09363) 68 408
e-mail: impulse@miwe.de

Redaktion:
Charlotte Steinheuer

Autoren:
Egon Eisenbacher, Joachim Illek, Ernst Kerler, Uwe Klatt, Michael Koos, Hermann Späth, Erich Steiner, Christian Wolf

Gestaltung:
hartliebcorporate, Arnstein

Druck:
Bonitas-Bauer, Würzburg

Alle Rechte vorbehalten:
Alle veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Ohne Genehmigung des Herausgebers ist eine Verwertung strafbar. Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers und unter voller Quellenangabe. Dies gilt auch für die Vervielfältigung per Kopie, die Aufnahme in elektronische Datenbanken und für die Vervielfältigung auf CD-ROM.