

*Partnerseminar von MIWE und Rheon
im MIWE live baking center in Arnstein*

Donnerstag, 13. März 2025

**Seminar: Verarbeiten weicher Teige – Handwerkliche Qualität mit
Automatisierung**

10:00 Seminarbeginn

- Begrüßung
- Einführung in die Technologie von Miwe und Rheon

11:15 Vorführungen in der Backstube – Teil 1

1. KN551 Form-, Füll- und Portioniermaschine
Gefüllte Brötchen mit herzhafter Füllung (rund, eckig und als open top)
2. Twin Divider VX222 mit Arbeitstisch
Der universelle Abwieger für Kleingebäck und Brot
Rustikales Kleingebäck aus weichen Teigen mit langer Führung z.B. Wurzelkruste
3. Twin Divider VX222 (mit variabler Teigbandbreite) mit Arbeitstisch und Punch
Rounder (der sanfte und teigschonende Rundwirker)
Pita Brot
4. MIWE Bäckerei-Kältetechnik
5. Vergleichsbacken auf verschiedenen Backofen-Systemen (Elektro, Rauchgas, Thermoöl)

12:45 Mittagspause

- Inkl. Verkostung der Backwaren

13:30 Vorführungen in der Backstube – Teil 2

6. Twin Divider VX222 mit Arbeitstisch, Punch Rounder (Rundwirker)
Der universelle Abwieger für Kleingebäck und Brot
Opa-Dinkel-Brot
7. Twin Divider VX222 mit Arbeitstisch, Punch Rounder
Der universelle Abwieger für Kleingebäck und Brot
Dinkel-Honig Brötchen, eckig und rund
8. Vergleichsbacken auf verschiedenen Backofen-Systemen (Elektro, Rauchgas, Thermoöl)

14:45 Produktbewertungen plus Fragen & Antworten

ca. 15:30 Programmende

Programmänderungen vorbehalten

Veranstaltungsort: MIWE Michael Wenz GmbH, Michael-Wenz-Str. 2-10, 97450 Arnstein