

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

Donnerstag, 12. März 2026

**Seminar: Verarbeiten langeführter 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
Rohrnodeln mit Kirschfüllung
2. Twin Divider VX222 mit Arbeitstisch
Der universelle Abwieger für Kleingebäck und Brot
Baguette
3. Twin Divider VX222 (mit variabler Teigbandbreite) mit Arbeitstisch
Schwäbische Dinkelseelen (Teigführung über Nacht)
4. Twin Divider VX222 mit Arbeitstisch
Der universelle Abwieger für Kleingebäck und Brot
Genetztes TA190
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
Osterbrot
7. Twin Divider VX222 mit Arbeitstisch,
Der universelle Abwieger für Kleingebäck und Brot
Körnerbrötchen
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