



MIWE econo



El horno que cuece a la perfección consigue que se relaje, sea feliz y sonrío de satisfacción. El MIWE econo satisface a panaderos y clientes. Ideal para productos semicocidos, y también para bollos de hojaldre, cruasanes... Su relación calidad-precio hará

las delicias del comprador. Para quien planifica la producción, las múltiples variantes de MIWE econo suponen una gran ventaja al permitir adaptar la capacidad a cualquier necesidad. Quien hoy no sabe lo que sus clientes querrán mañana, apreciará las

múltiples opciones, como los exigentes procedimientos de horneado. Los jefes de personal estarán tranquilos gracias a su manejo seguro y al funcionamiento del mando FP. Y los ahorradores, admiran su bajo consumo. MIWE econo: queremos verle sonreír.

- ▶ Horno eléctrico de convección: especialista para la comida preparada, es ideal para productos precocidos y para el horneado de bollos de hojaldre y cruasanes.
- ▶ Se equipa según la necesidad de capacidad gracias a 4 tamaños con número variable de bandejas; para una cantidad especialmente grande también como circuito dual con 2 controladores y 2 cámaras de cocción.
- ▶ Vaporización con atomizadores: el sistema opcional de optimización del vapor proporciona más volumen y brillo justo en aquellos productos que requieren mucho vapor; una muy buena formación de corteza gracias a la trampilla eléctrica para el escape de vapor (opcional).
- ▶ Hendidura y corteza gracias a ventiladores de circulación con inversión de marcha que, opcionalmente, pueden estar dotados de 4 velocidades regulables y función de parada automática de los ventiladores poco antes de que finalice el programa de cocción.
- ▶ Tueste perfecto incluso con cargas parciales gracias al sistema automático patentado que detecta las cantidades de forma inteligente (MIWE flexbake para MIWE FP).
- ▶ Fácil manejo mediante el mando de programación fija MIWE FP o el Touch Control MIWE TC: un sinnúmero de funciones inteligentes (p. ej. interconectividad a través del puerto USB delantero, función de autoarranque, descongelado automático).
- ▶ Rápida cocción, pero con ahorro de energía: el MIWE Eco-Modus regula la estación de cocción a una temperatura de libre elección cuando no está en uso.
- ▶ Especialmente higiénico gracias a la forma redondeada de su cámara de horneado Softline, la comodidad con que se extraen sus soportes de bandeja, el sistema de limpieza MIWE cleaning control o easy clean.
- ▶ Control de horneado perfecto gracias a la ventana grande y la iluminación halógena; el acristalamiento doble termorreflectante (acristalamiento triple opcional) evita además las quemaduras y ahorra energía.
- ▶ Función gastronómica (opcional): función vaporera y función combinada fáciles de usar (Vapor + convección) para productos frescos; la tecnología inteligente controla la vaporización permanente y el sensor de temperatura del núcleo.



No importa si requiere 4, 6, 8 o 10 bandejas de 60 x 40 cm: el MIWE econo (en el centro) como versión de circuito dual con dos controladores FP está disponible para casi todo tipo de necesidades de capacidad.

MIWE econo	EC 4.0604	EC 6.0604	EC 8.0604	EC 10.0604
No. soportes para bandejas 60x40 cm	4	5/6	8	8/10
Mando (estándar/opcional)	FP12 / TC	FP12 / TC	FP12 / TC	FP12 / TC
Dimens. exteriores cm (an. x p. x al.)	90x85x71	90x85x87	90x85x103	90x85x119
Peso total (sin bandejas) kg	155	180	208	232
Potencia de conexión kW	6,5	9,5	13,8	15,8
Fusible A	3x16 ¹⁾	3x16 ¹⁾	3x25 ¹⁾	3x32 ¹⁾
Tope para la puerta	A dcha./izq.	A dcha./izq.	A dcha./izq.	A dcha./izq.
Campana extractora/condensador de vapor				
Dimens. exteriores cm (an. x p. x al.)	90x125x19	90x125x19	90x125x19	90x125x19
Potencia de conexión kW	0,2	0,2	0,2	0,2
Compartimento intermedio				
No. soportes para bandejas 60x40 cm	3/4/6/8	3/4/6/8	3/4/6/8	3/4/6/8
Altura cm ²⁾	32	32	32	32
Fermentador				
No. soportes para bandejas 60x40 cm	10/12/16	10/12/16	10/12/16	10/12/16
Mando	FP3	FP3	FP3	FP3
Altura cm ²⁾	54/61/77	54/61/77	54/61/77	54/61/77
Potencia de conexión kW	2,2	2,2	2,2	2,2
Fusible A	1 x 16 ¹⁾			
Tope para la puerta	Puerta doble	Puerta doble	Puerta doble	Puerta doble
Bastidor inferior				
No. soportes para bandejas 60x40 cm ³⁾	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20	4/6/10/12/16/20
Altura cm ²⁾	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93	30/54/61/77/93
Ruedas				
Altura cm	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16

¹⁾ Fusible para 400/230 V; 3/N/PE; 50 Hz: los datos del fusible no se aplican con tensión especial

²⁾ Base (an. x p.) 90 x 85 cm

³⁾ Inserción longitudinal en dos filas. También disponible en una fila con inserción transversal

⁴⁾ No es para el fermentador

- ▶ Control de programa fijo opcional MIWE FP12 (100 programas de cocción con 5 secciones de cocción cada uno, selección directa de 12 programas de cocción mediante teclas con pictograma), o bien Touch Control MIWE TC con pantalla de cristal capacitivo (250 programas de cocción con hasta 8 secciones de cocción).
- ▶ Accesorios: campana extractora, condensador de vapor, compartimento intermedio, cámara de fermentación, bastidor inferior, base, rodillos, sistema de alimentación.
- ▶ Opciones: p. ej., versión de color negro, MIWE cleaning control, MIWE flexbake para controlador MIWE TC, cristal triple de aislamiento térmico, contador de agua.