

NEW!

MIWE econo



MIWE econo



Le four parfait pour faciliter la cuisson.

Le MIWE econo veille aussi bien à la satisfaction des boulangers qu'à celle des clients. Idéal pour tous les produits précuits, les viennoiseries, les croissants... : ce four offre un rapport qualité/prix incomparable qui plaira à tous les profils de chef d'entreprise.

Le gestionnaire de production sera heureux de savoir que le MIWE econo est disponible en plusieurs variantes (et donc capacités). Le chef d'entreprise visionnaire aimera les nombreuses options qui lui permettront de répondre aux hautes exigences de cuisson et donc d'anticiper les futures exigences

des clients. Le responsable du personnel travaillera l'esprit apaisé du fait de la sécurité d'utilisation du four et de la simplicité d'utilisation de la commande. Le gestionnaire financier, quant à lui, fera l'éloge de la faible consommation d'énergie. MIWE econo : votre satisfaction, notre priorité.

- ▶ Four ventilé électrique : Spécialiste de la cuisson rapide, idéal pour les produits précuits, les viennoiseries et les croissants.
- ▶ Disponible en 4 tailles, il est adapté à chaque capacité avec un nombre variable de plaques. Pour les cadences de production élevées, le modèle « double » avec 2 chambres de cuisson ayant chacune leur commande s'impose.
- ▶ Grigne parfaite et croûte croustillante grâce aux ventilateurs de circulation réversibles avec 4 vitesses réglables (en option) et à l'arrêt automatique des ventilateurs juste avant la fin du programme de cuisson.
- ▶ Utilisation extrêmement simple grâce à la platine Touch-Control avec commande intuitive MIWE go! (intégrable dans la MIWE shop baking suite). Autre platine disponible : la commande à touches préprogrammées MIWE FP12.
- ▶ Dispose de diverses fonctions ingénieuses : démarrage automatique, cuisson de produits surgelés, cuissons partielles grâce au système breveté MIWE flexbake (uniquement avec commande Touch-Control MIWE TC).
- ▶ Disponibilité rapide et économies d'énergie en plus : le mode Eco MIWE permet de régler le four, s'il n'est pas utilisé, à une température librement programmable.
- ▶ Très hygiénique : chambre de cuisson arrondie Softline, supports de plaque faciles à retirer, vitres de portes faciles à nettoyer, système de nettoyage semi-automatique MIWE easy clean.
- ▶ Hygiène et confort parfaits : système de nettoyage MIWE cleaning control (en option) entièrement automatique et sobre en ressources avec réservoir intégré pour plusieurs cycles de nettoyage.
- ▶ Mise en scène parfaite de la cuisson « visuelle » du fait de la largeur de la vitre du four et d'un éclairage LED ; le double vitrage anti-chaleur (triple vitrage en option) évite toute brûlure et réduit la consommation d'énergie.
- ▶ Avec la technologie de buée permanente et la sonde de température à cœur (en option), le MIWE econo devient un outil universel pour les boulangeries proposant des snacks et des plats préparés.



Peu importe le nombre de plaques : 4, 6, 8 ou 10 plaques de 60 x 40 cm, le MIWE econo présente des variantes pour quasi toutes les capacités. Combiné avec un four à sole MIWE condo, ce four rassemble alors le meilleur des deux types de cuisson et devient un MIWE backcombi.

MIWE econo	EC 4.0604	EC 6.0604	EC 8.0604	EC 10.0604
Nombre de supports de plaque 60 x 40 cm	4	6	8	8/10
Commande	TC/FP12	TC/FP12	TC/FP12	TC/FP12
Dimensions extérieures cm (L x P x H)	90x85x71	90x85x87	90x85x103	90x85x119
Poids total (sans plaques) kg	155	180	208	232
Puissance connectée kW	6,5	9,5	13,8	15,8
Fusible A	3x16 ¹⁾	3x16 ¹⁾	3x25 ¹⁾	3x32 ¹⁾
Ouverture de porte	à droite ou à gauche	à droite ou à gauche	à droite ou à gauche	à droite ou à gauche
Hotte d'évacuation / condenseur de buée				
Dimensions extérieures cm (L x P x H)	90x104x19	90x104x19	90x104x19	90x104x19
Puissance connectée kW	0,2	0,2	0,2	0,2
Compartiment intermédiaire				
Nombre de supports de plaque 60 x 40 cm	3/4/6/8	3/4/6/8	3/4/6/8	3/4/6/8
Hauteur cm ²⁾	32	32	32	32
Étuve avec hygrométrie				
Nombre de supports de plaque 60 x 40 cm	10/12/16	10/12/16	10/12/16	10/12/16
Commande	FP3	FP3	FP3	FP3
Hauteur cm ²⁾	54/61/77	54/61/77	54/61/77	54/61/77
Puissance connectée kW	2,2	2,2	2,2	2,2
Fusible A	1 x 16 A ¹⁾	1 x 16 A ¹⁾	1 x 16 A ¹⁾	1 x 16 A ¹⁾
Ouverture de porte	Porte double	Porte double	Porte double	Porte double
Support inférieur				
Nombre de supports de plaque 60 x 40 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
Hauteur cm ²⁾	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93	30/54/61/77/93
Roulettes				
Hauteur cm	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16	4 ⁴⁾ /8/11/16

1) Fusible pour 400/230 V ; 3/N/PE, 50 Hz : le fusible indiqué ne doit pas être utilisé en cas de tension spéciale !

2) Surface de base (L x P) 90 x 85 cm.

3) Insertion côté court des plaques de face sur deux rangées.

Disponible aussi en insertion côté long de la plaque de face sur une rangée.

4) Non applicable à l'étuve avec hygrométrie.

- ▶ Accessoires : hotte d'évacuation, condenseur de buée modulaire, compartiment intermédiaire, étuve avec hygrométrie, support inférieur, socle, roulettes, système d'enfournement.
- ▶ Options : p. ex. modèle en noir, MIWE cleaning control, MIWE flexbake pour la commande MIWE TC, triple vitrage d'isolation thermique, compteur d'eau.

