MIWE gusto:snack

AVEC FONCTION QUICK SERVE

Les snacks chauds à emporter sont un véritable moteur de croissance. Afin que vous puissiez profiter de cette tendance pour augmenter votre chiffre d'affaires et vos bénéfices, nous avons développé le MIWE gusto:snack. Ce four ventilé aux formes élégantes vous offre tous les avantages du MIWE gusto ainsi que des fonctions supplémentaires adaptées à la vente de snacks : la cuisson vapeur et la préparation de gratins. Il vous permet de réduire vos coûts et d'économiser un espace précieux.

En un coup d'œil

- Les fonctions gastronomiques vous permettent d'élargir votre offre avec des en-cas chauds et des plats à emporter qui augmenteront votre chiffre d'affaires sans augmenter votre besoin en espace disponible.
- Fonctions de cuisson vapeur ou combinée (vapeur et chaleur pulsée) faciles à utiliser pour préparer et réchauffer les viandes, poissons et légumes.
- Ni «trop cuit», ni «brulé», résultat de cuisson vapeur parfait grâce à une sonde de température à cœur à points multiples. La technologie intelligente sécurise la durée du process pendant la cuisson vapeur.
- Idéal pour les plats gratinés grâce à la chaleur de voûte. En option : la plaque de cuisson spéciale emmagasinera plus de chaleur pour la transmettre au produit par le dessous (ex. pour pizzas).
- Intuitive, la nouvelle commande Touch Control MIWE go! évite les erreurs d'utilisation.
- Plug'n bake : mise en service immédiate et facile grâce à son raccordement au courant domestique. Cela permet d'économiser du temps et de l'argent au moment de l'installation.
- Transfert rapide des programmes de cuisson via l'interface USB située à l'avant; possibilité de mise en réseau.
- MIWE connectivity inclue : intégration possible dans la MIWE shop baking suite.
- Hygiénique et facile à nettoyer grâce à la chambre de cuisson arrondie aux surfaces lisses et aux systèmes de nettoyage automatique MIWE easy clean et MIWE cleaning control avec système d'écoulement au sol (en option).
- Ouverture de porte automatique en fin de cuisson, évitant donc les surcuissons involontaires.

Caractéristiques techniques

	L x P x H (cm)	Tôles 44,5 / 35	Commande	kW	Fusibles	Butée de porte
Hotte ou condenseur	60 x 76 x 19	–	–	0,1	–	–
Chambre de cuisson GU 3.0403 *	60 x 66 x 52 [1]	3 / 1	TC	3,4	1x16 A	à dr. ou à ga.
Compartiment intermédiaire	60 x 63 x 36	4	–	–	–	–
Élément de support	60x63x70/85/100 [2]	4/6/8/10	–	–	–	–

1) Pieds en sus.
2) Chaque élément de support se présente avec deux supports de plaque différents dont la capacité maximale varie.
* Variante Duo avec deux chambres de cuisson superposées possible. Combiné avec MIWE gusto, MIWE gusto:snack doit être placé au fond.

- Accessoires: Supports GN, accessoires GN, hotte avec condenseur de buées, compartiment intermédiaire, support.

MIWE Michael Wenz GmbH · D-97450 Arnstein · Téléphone +49-(0)9363-680 · e-mail: contact@miwe.de · **www.miwe.com/gusto-snack**

© MIWE · PI GU-S/fr/1909 · Sous réserve de modifications et perfectionnements techniques. Les illustrations peuvent comprendre des équipements spéciaux.