

NEW!

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 et donc 4 capacités, il est adapté à tous les besoins ; et même pour les cadences de production élevées, avec le modèle « double four » (avec une platine centralisée de commande MIWE TC-U).
- ▶ Grigne parfaite et croûte croustillante grâce aux ventilateurs (4 vitesses en option) avec sens de rotation réversible, qui s'arrêtent automatiquement juste avant la fin du programme de cuisson. Avec, en option, le clapet électrique d'air frais.
- ▶ Excellente ergonomie d'utilisation de la platine tactile avec utilisation intuitive MIWE go! ; intégration possible à la MIWE shop baking suite (ou avec la platine à touches préprogrammées MIWE FP 12) ; platine pré-programmable en usine (en option).
- ▶ Possède une multitude de fonctions intelligentes : démarrage automatique, cuisson de produits encore surgelés, adaptation automatique des cuissons des charges partielles MIWE flexbake® (uniquement sur MIWE TC) et le système énergétique MIWE eco mode, qui porte le four, lorsqu'il n'est pas utilisé, à une température de maintien paramétrable.
- ▶ 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-chaueur (triple vitrage en option) évite toute brûlure et réduit la consommation d'énergie.
- ▶ Avec buée permanente et sonde de température à cœur (en option), MIWE econo devient un outil universel pour les boulangeries proposant snacks et plats préparés.
- ▶ Pour une atmosphère optimale : condenseur de buée (en option) au rendement amélioré.



Avec 4, 6, 8 ou 10 plaques de 60 x 40 cm, en version à un ou deux circuits, avec étuve avec hygrométrie ou élément de support : le MIWE econo répond à presque toutes les exigences de capacité. Également disponible combiné au four à soles MIWE condo, sous la forme du MIWE backcombi (voir photo de droite), pour profiter du meilleur des deux univers de cuisson.

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)	90 x 85 x 71	90 x 85 x 87	90 x 85 x 103	90 x 85 x 119
Poids total (sans plaques) kg	155	180	208	232
Puissance connectée kW	6,5	9,4	12,8	15,9
Fusible A ¹⁾	3 x 16	3 x 16	3 x 25	3 x 32
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)	90 x 104 x 19	90 x 104 x 19	90 x 104 x 19	90 x 104 x 19
Puissance connectée kW	0,2	0,2	0,2	0,2
Compartment 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⁾	1 x 16	1 x 16	1 x 16	1 x 16
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. design noir, MIWE cleaning control, MIWE flexbake® pour MIWE TC, triple vitrage d'isolation thermique, compteur d'eau, fonction gastronomique avec sonde de température à cœur, clapet électrique d'air frais, raccordement d'optimisation d'énergie.

