



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 FP. 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 pré-cuits, les viennoiseries et les croissants.
- ▶ Disponible en 4 tailles, il est adapté à chaque capacité avec un nombre variable de plaques ; lorsque la cadence de production est élevée, il faut s'orienter sur un modèle « double » avec 2 chambres de cuisson ayant chacune leur commande.
- ▶ Production de buée par pulvérisation ; le dispositif d'optimisation de la buée en option assure un volume et une brillance intensifiés même pour les produits qui exigent une quantité importante de buée ; formation de croûte optimale grâce au clapet d'évacuation de la buée (en option).
- ▶ Grigne et croûte grâce aux ventilateurs de circulation réversibles avec 4 vitesses réglables en option et arrêt automatique des ventilateurs juste avant la fin du programme de cuisson.
- ▶ Brunissement parfait même sur les fournées partielles grâce à un système automatique breveté d'adaptation intelligente aux quantités (MIWE flexbake pour MIWE TC).
- ▶ Utilisation simple avec une commande à touches préprogrammées MIWE FP ou une Touch Control MIWE TC : une multitude de fonctions intelligentes (p. ex. mise en réseau par le biais de l'interface USB à l'avant, démarrage automatique, décongélation automatique).
- ▶ 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 programmable librement.
- ▶ Four particulièrement hygiénique du fait de l'intérieur de la chambre de cuisson arrondie Softline, des supports de plaques faciles à retirer et du système de nettoyage MIWE easy clean ou (en option) MIWE cleaning control avec réservoir intégré.
- ▶ Mise en scène parfaite de la cuisson « visuelle » du fait de la largeur de la vitre du four et d'un éclairage halogène ; le double vitrage anti-chaleur (triple vitrage en option) évite toute brûlure et réduit la consommation d'énergie.
- ▶ Fonction gastronomique (en option) : fonctions de cuisson vapeur ou combinées (vapeur + convection) faciles à utiliser pour les produits frais ; un système intelligent commande l'injection de buée en continu et la sonde de température à cœur. Combiné avec un four à sole MIWE condo, ce four rassemble alors le meilleur des deux types de cuisson et devient un MIWE backcombi.



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.

MIWE econo	EC 4.0604	EC 6.0604	EC 8.0604	EC 10.0604
Nombre de supports de plaque 60 x 40 cm	4	5/6	8	8/10
Commande	FP12 / TC	FP12 / TC	FP12 / TC	FP12 / TC
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			
Hotte d'évacuation / condenseur de buée				
Dimensions extérieures cm (L x P x H)	90x125x19	90x125x19	90x125x19	90x125x19
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 16A 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.

- ▶ Au choix, commande à touches préprogrammées MIWE FP12 (100 programmes de cuisson, 5 phases chacun, 12 programmes sélectionnables directement par des touches symboles) ou Touch Control MIWE TC avec écran en verre capacitif (250 programmes de cuisson avec jusqu'à 8 phases chacun).
- ▶ Accessoires : hotte d'évacuation, condenseur de buée, 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.