

**DESCRIPCIÓN:**

Horno Miwe es ideal para productos semi cocidos, hojaldres y croissants. Funciona por vaporación con atomizadores, con lo que proporciona un mayor volumen y brillo a los productos.

CARACTERÍSTICAS:

- *Cocción homogénea gracias a la óptima distribución del flujo de aire caliente regulable.*
- *Evita quemaduras y pérdidas calóricas con su vidrio doble termorefectante.*
- *Proporciona 12 programas de horneado seleccionables de forma directa, cada una con hasta 8 fases de horneado. Capacidad de almacenamiento de hasta 100 programas.*
- *Rápida transferencia de datos de programas de cocción a través del puerto USB frontal.*

Revisión: 0400011000073_1

Fecha: 28/01/2026



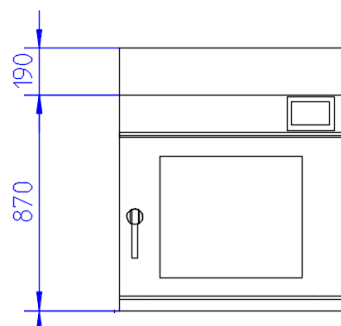
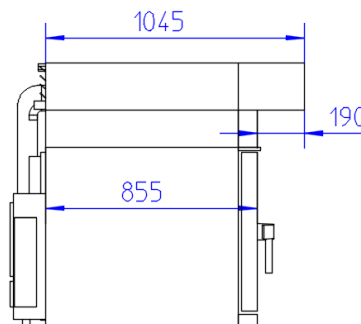
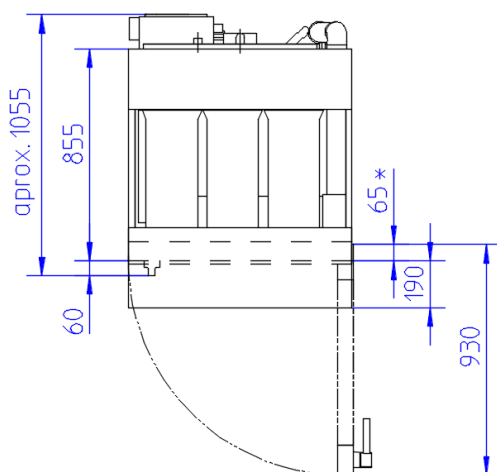
Eficiencia asegurada gracias a la vaporización con tecnología de pulverización. Para obtener aún más volumen, brillo y expansión, puede adquirir de forma opcional la optimización del vapor.



Cuadro de mando



Las oscilaciones en los procesos (como la ocupación parcial del horno o las piezas de masa incorrectamente templadas) no son deseables, pero en la práctica se dan a menudo. El horno MIWE se encarga, incluso con tales irregularidades, para obtener siempre el mismo resultado de horneado perfecto.

DIMENSIONES:

VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL

VISTA SUPERIOR
INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Capacidad	Potencia eléctrica	Peso
HORNO MIWE ECONO 6.0604 FP12 SIN LAVADO 220V-3Ph- 60Hz	900	1250	1060	6 charolas 60 x 40 cm	9.7 Kw	180 Kg

**Las imágenes mostradas son meramente lustrativas y pueden no coincidir exactamente con el producto puesto a la venta.*

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. European se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNOS DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, CDMX, Tel: 55 55 45 62 72

Pag web: <https://www.european.mx/asistencia-tecnica>

www.european.mx