

Miele

Calientaplatos

Lista de precios

Programa Especialistas

Versión: julio de 2020

Miele. Immer Besser.



Calientaplatos Gourmet y envasadores al vacío

Índice

Iconos para calientaplatos y envasadores	3/ESW
Diseños PureLine/VitroLine/ContourLine	4/ESW
Información de producto	
Calientaplatos Gourmet empotrables, 14 cm de altura	6/ESW
Calientaplatos Gourmet empotrables, 29 cm de altura	8/ESW
Envasadores al vacío empotrables, 14 cm de altura	10/ESW

Los accesorios y consumibles se encuentran en el último capítulo de esta carpeta.

¿Qué significa cada icono?

Iconos para los calentaplatos



Manejo

Teclas sensoras para la selección directa de las funciones, las temperaturas y los tiempos



Altura del aparato

Capacidad: vajilla para 6 personas



Capacidad: vajilla para 12 personas



Cocción a baja temperatura

Recetas perfectas gracias a la cocción a baja temperatura.



Push2open

Para abrirlo, tan solo es necesario presionar ligeramente.



Guías telescópicas

El calentaplatos se abre por completo para facilitar su carga y descarga.



Timer

Timer de 4 horas que se desconecta solo al finalizar el tiempo programado.



Parrilla

Para colocar alimentos y vajilla en dos niveles.



Envasar al vacío

Extrae el aire de la bolsa de vacío.

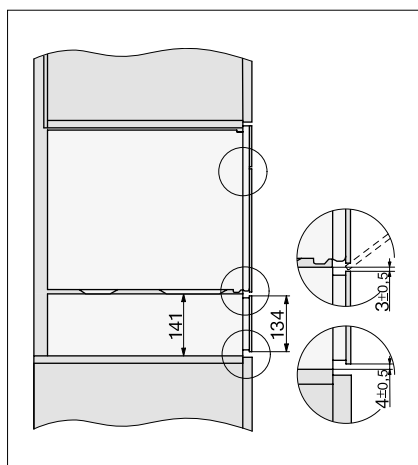


Soporte para bolsa

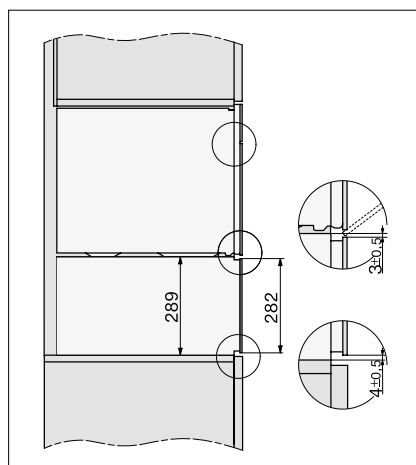
Facilita el manejo de bolsas de vacío pequeñas.

Vista lateral

ESW/EVS 7 x 10



ESW 7 x 20

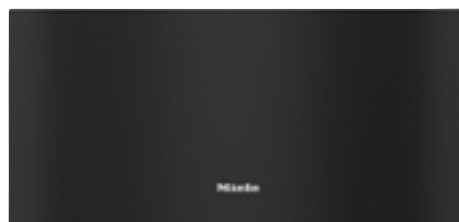


Calientaplatos empotrables

Diseños PureLine/ContourLine



ESW 7020 acero inoxidable CleanSteel



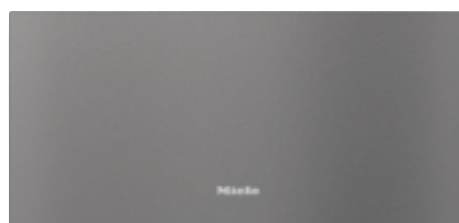
ESW 7020 Obsidian Black



EVS/ESW 7010 Obsidian Black



EVS/ESW 7010 Graphite Grey



ESW 7020 Graphite Grey

Calientaplatos empotrables

Diseño ContourLine



ESW 7110 acero inoxidable CleanSteel



ESW 7120 acero inoxidable CleanSteel

Calientaplatos Gourmet

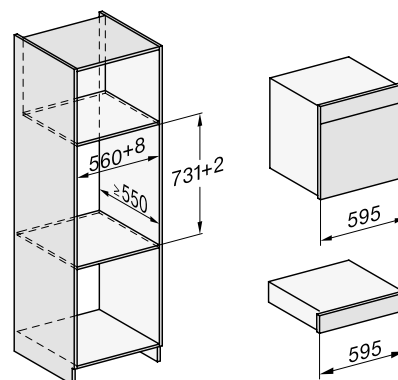
ESW 7010

Altura hueco
14 cm

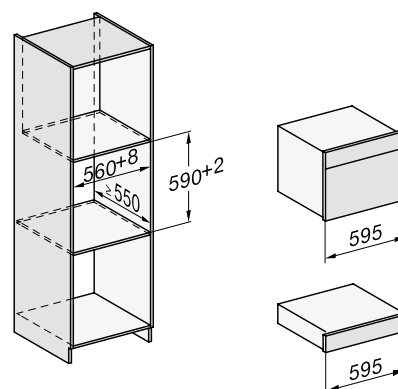


Denominación de modelo	ESW 7010
Tipo y diseño	
Calientaplatos Gourmet	●
PureLine/ContourLine/VitroLine/ArtLine	-/-/●/●
Ventajas Miele	
Pre calentamiento de la vajilla	●
Mantener caliente	●
Perfectos resultados con cocción a baja temperatura	●
Funciones	
Atemperar tazas	●
Atemperar platos	●
Mantener calientes los alimentos	●
Cocción a baja temperatura	●
Confort de manejo	
Capacidad	Vajilla para 6 personas
Mecanismo Push2open	●
Extracción completa para una fácil carga y descarga	●
Listón de mandos con teclas sensoras	●
Listón de manejo con texto/símbolos	-/●
Programación Stop/Función Timer	●
Confort de mantenimiento	
Frontal en acero inoxidable con acabado CleanSteel	-
Listón de mandos enrasado	●
Integración en una red domótica	
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●
Programación de temperatura mediante la App Miele@Mobile	●
Programación horaria mediante la App Miele@Mobile	●
Seguridad	
Frente frío	●
Base antideslizante	●
Desconexión de seguridad	●
Datos técnicos	
Control preciso de la temperatura en °C	40 – 85
Medidas del aparato en mm (An x Al x Fo)	595 x 141 x 570
Altura interior útil en mm	80
Potencia nominal total en kW/Tensión en V/Fusibles en A	0,7/230/10
Longitud de la conducción eléctrica en m	2,0
Accesorios suministrados con el aparato	
Base antideslizante	1
Parrilla para aumentar la superficie de colocación	-
Cupón para solicitar libro de cocina	●
P.V.P. recomendado (impuestos incl.)	
Graphite Grey	1.169,00 €
Código EAN	4002516162551
Obsidian Black	1.169,00 €
Código EAN	4002516162544

Croquis de empotramiento



Croquis de empotramiento



Calientaplatos Gourmet

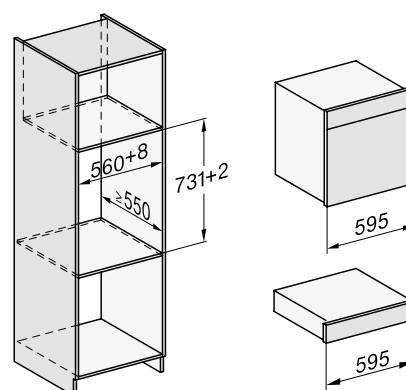
ESW 7110

Altura hueco
14 cm

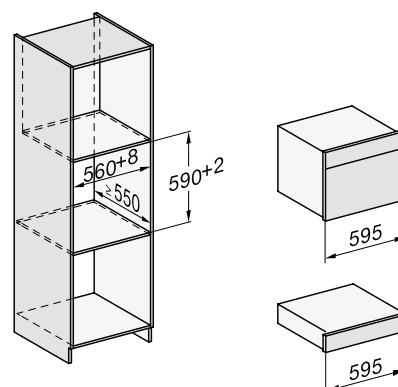


Denominación de modelo	ESW 7110
Tipo y diseño	
Calientaplatos Gourmet	•
PureLine/ContourLine/VitroLine/ArtLine	•/-/-/-
Ventajas Miele	
Pre calentamiento de la vajilla	•
Mantener caliente	•
Perfectos resultados con cocción a baja temperatura	•
Funciones	
Atemperar tazas	•
Atemperar platos	•
Mantener calientes los alimentos	•
Cocción a baja temperatura	•
Confort de manejo	
Capacidad	Vajilla para 6 personas
Mecanismo Push2open	•
Extracción completa para una fácil carga y descarga	•
Listón de mandos con teclas sensoras	•
Listón de manejo con texto/símbolos	-/•
Programación Stop/Función Timer	•
Confort de mantenimiento	
Frontal en acero inoxidable con acabado CleanSteel	•
Listón de mandos enrasado	•
Integración en una red domótica	
Miele@home/WiFiConn@ct	•/•
Programación de temperatura mediante la App Miele@Mobile	•
Programación horaria mediante la App Miele@Mobile	•
Seguridad	
Frente frío	•
Base antideslizante	•
Desconexión de seguridad	•
Datos técnicos	
Control preciso de la temperatura en °C	40 – 85
Medidas del aparato en mm (An x Al x Fo)	595 x 141 x 570
Altura interior útil en mm	80
Potencia nominal total en kW/Tensión en V/Fusibles en A	0,7/230/10
Longitud de la conducción eléctrica en m	2,0
Accesorios suministrados con el aparato	
Base antideslizante	1
Parrilla para aumentar la superficie de colocación	–
Cupón para solicitar libro de cocina	•
P.V.P. recomendado (impuestos incl.)	
Acero inox. CleanSteel	1169,00 €
Código EAN	4002516162650

Croquis de empotramiento



Croquis de empotramiento



Calientaplatos Gourmet

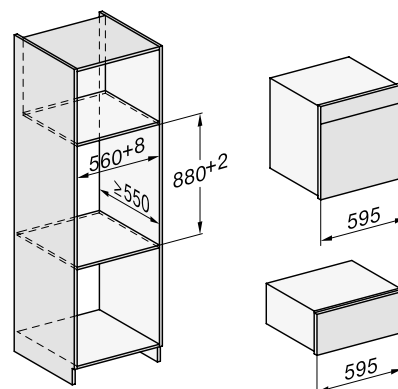
ESW 7020

Altura hueco
29 cm

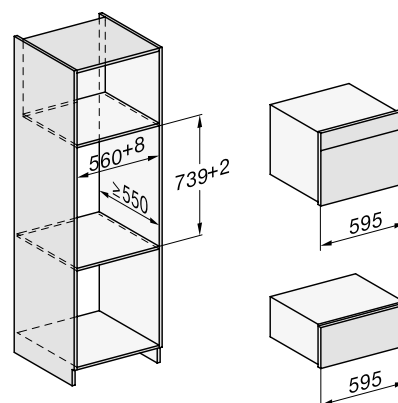


Denominación de modelo	ESW 7020
Tipo y diseño	
Calientaplatos Gourmet	●
PureLine/ContourLine/VitroLine/ArtLine	●/-/●/●
Ventajas Miele	
Pre calentamiento de la vajilla	●
Mantener caliente	●
Perfectos resultados con cocción a baja temperatura	●
Funciones	
Atemperar tazas	●
Atemperar platos	●
Mantener calientes los alimentos	●
Cocción a baja temperatura	●
Confort de manejo	
Capacidad	Vajilla para 12 personas
Mecanismo Push2open	●
Extracción completa para una fácil carga y descarga	●
Listón de mandos con teclas sensoras	●
Listón de manejo con texto/símbolos	-/●
Programación Stop/Función Timer	●
Confort de mantenimiento	
Frontal en acero inoxidable con acabado CleanSteel	●
Listón de mandos enrasado	●
Integración en una red domótica	
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●
Programación de temperatura mediante la App Miele@Mobile	●
Programación horaria mediante la App Miele@Mobile	●
Seguridad	
Frente frío	●
Base antideslizante	●
Desconexión de seguridad	●
Datos técnicos	
Control preciso de la temperatura en °C	40 – 85
Medidas del aparato en mm (An x Al x Fo)	595 x 289 x 570
Altura interior útil en mm	230
Potencia nominal total en kW/Tensión en V/Fusibles en A	0,7/230/10
Longitud de la conducción eléctrica en m	2,0
Accesorios suministrados con el aparato	
Base antideslizante	1
Parrilla para aumentar la superficie de colocación	1
Cupón para solicitar libro de cocina	●
P.V.P. recomendado (impuestos incl.)	
Graphite Grey	1.269,00 €
Código EAN	4002516162643
Acero inox. CleanSteel	1.269,00 €
Código EAN	4002516164524
Obsidian Black	1.269,00 €
Código EAN	4002516162636

Croquis de empotramiento



Croquis de empotramiento



Calientaplatos Gourmet

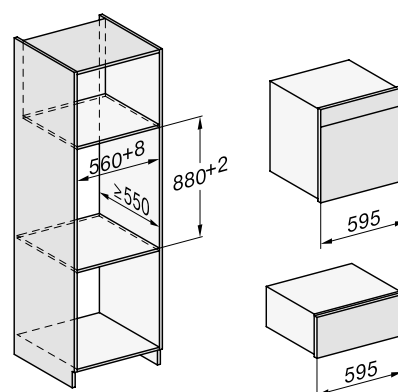
ESW 7120

Altura hueco
29 cm

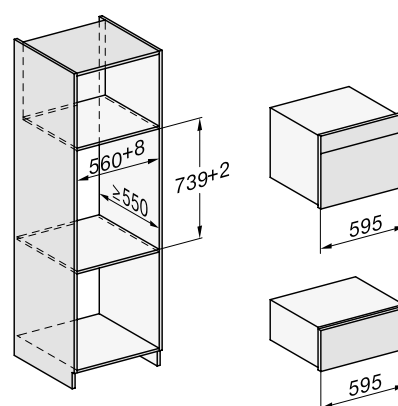


Denominación de modelo	ESW 7120
Tipo y diseño	
Calientaplatos Gourmet	•
PureLine/ContourLine/VitroLine/ArtLine	-/•/-/-
Ventajas Miele	
Pre calentamiento de la vajilla	•
Mantener caliente	•
Perfectos resultados con cocción a baja temperatura	•
Funciones	
Atemperar tazas	•
Atemperar platos	•
Mantener calientes los alimentos	•
Cocción a baja temperatura	•
Confort de manejo	
Capacidad	Vajilla para 12 personas
Mecanismo Push2open	•
Extracción completa para una fácil carga y descarga	•
Listón de mandos con teclas sensoras	•
Listón de manejo con texto/símbolos	-/•
Programación Stop/Función Timer	•
Confort de mantenimiento	
Frontal en acero inoxidable con acabado CleanSteel	•
Listón de mandos enrasado	•
Integración en una red domótica	
Miele@home/WiFiConn@ct	•/•
Programación de temperatura mediante la App Miele@Mobile	•
Programación horaria mediante la App Miele@Mobile	•
Seguridad	
Frente frío	•
Base antideslizante	•
Desconexión de seguridad	•
Datos técnicos	
Control preciso de la temperatura en °C	40 – 85
Medidas del aparato en mm (An x Al x Fo)	595 x 289 x 570
Altura interior útil en mm	230
Potencia nominal total en kW/Tensión en V/Fusibles en A	0,7/230/10
Longitud de la conducción eléctrica en m	2,0
Accesorios suministrados con el aparato	
Base antideslizante	1
Parrilla para aumentar la superficie de colocación	1
Cupón para solicitar libro de cocina	•
P.V.P. recomendado (impuestos incl.)	
Acero inox. CleanSteel	1.269,00 €
Código EAN	4002516162667

Croquis de empotramiento



Croquis de empotramiento



Calientaplatos Gourmet

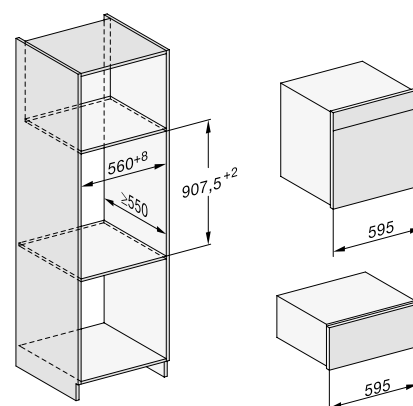
ESW 7030

Altura hueco
32 cm

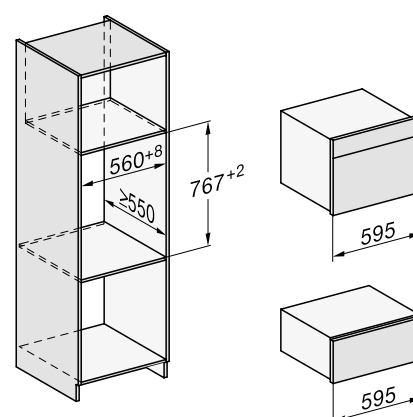


Denominación de modelo	ESW 7030
Tipo y diseño	
Calientaplatos Gourmet	●
PureLine/ContourLine/VitroLine/ArtLine	-/-/●/●
Ventajas Miele	
Pre calentamiento de la vajilla	●
Mantener caliente	●
Perfectos resultados con cocción a baja temperatura	●
Funciones	
Atemperar tazas	●
Atemperar platos	●
Mantener calientes los alimentos	●
Cocción a baja temperatura	●
Confort de manejo	
Capacidad	Vajilla para 12 personas
Mecanismo Push2open	●
Extracción completa para una fácil carga y descarga	●
Listón de mandos con teclas sensoras	●
Listón de manejo con texto/símbolos	-/●
Programación Stop/Función Timer	●
Confort de mantenimiento	
Frontal en acero inoxidable con acabado CleanSteel	-
Listón de mandos enrasado	●
Integración en una red domótica	
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●
Programación de temperatura mediante la App Miele@Mobile	●
Programación horaria mediante la App Miele@Mobile	●
Seguridad	
Frente frío	●
Base antideslizante	●
Desconexión de seguridad	●
Datos técnicos	
Control preciso de la temperatura en °C	40 – 85
Medidas del aparato en mm (An x Al x Fo)	595 x 317 x 570
Altura interior útil en mm	230
Potencia nominal total en kW/Tensión en V/Fusibles en A	0,7/230/10
Longitud de la conducción eléctrica en m	2,0
Accesorios suministrados con el aparato	
Base antideslizante	1
Parrilla para aumentar la superficie de colocación	1
Cupón para solicitar libro de cocina	●
P.V.P. recomendado (impuestos incl.)	
Graphite Grey	1.329,00 €
Código EAN	4002516247586
Obsidian Black	1.329,00 €
Código EAN	4002516247333

Croquis de empotramiento



Croquis de empotramiento



Envasador al vacío

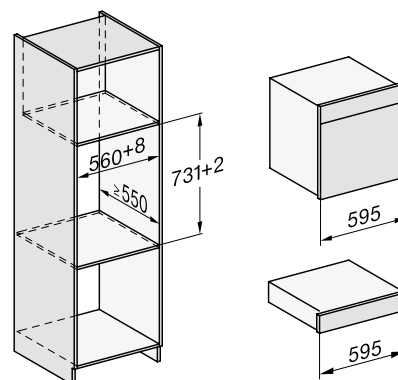
EVS 7010

Altura hueco
14 cm



Denominación de modelo	EVS 7010
Tipo y diseño	
Envasador al vacío de integración	●
PureLine/ContourLine/VitroLine/ArtLine	-/-/●/●
Ventajas Miele	
Preparación para la cocción "Sous-vide" (cocción al vacío)	●
Mayor conservación de los alimentos	●
Marinado de alimentos	●
Funciones	
Conservar alimentos al vacío	●
Marinado de alimentos	●
Conservación de troceados y porciones	●
Vacío de recipientes herméticos	●
Re-ensado de envases originales	●
Cerrar tarros	●
Envasar al vacío líquidos	●
Confort de manejo	
Capacidad de la cámara de vacío en l	8
Tamaño máximo de la bolsa en mm	250 – 350
Mecanismo Push2open	●
Extracción completa para una fácil carga y descarga	●
Listón de mandos con teclas sensoras	●
Listón de manejo con texto/símbolos	-/●
Potencia de vacío en niveles	1 – 3
Indicación de potencia de vacío a través de LED	●
Potencia de vacío en niveles	1 – 3
Indicación de potencia de vacío para recipientes externos a través de LED	●
Duración de sellado en niveles	1 – 3
Indicación de duración de sellado a través de LED	●
Función Stop	●
Técnica de vacío	
Cámara de vacío en acero inoxidable	●
Potencia de succión de la bomba en m³/h	4
Confort de mantenimiento	
Frontal en acero inoxidable con acabado CleanSteel	-
Listón de mandos enrasado	●
Aviso secado bomba de vacío	●
Barra de sellado fácil reemplazo	●
Seguridad	
Desconexión de seguridad	●
Datos técnicos	
Medidas del aparato en mm (An x Al x Fo)	595 x 141 x 570
Altura interior útil en mm	80
Potencia nominal total en kW/Tensión en V/Fusibles en A	0,3/230/10
Longitud de la conducción eléctrica en m	1,8
Accesorios suministrados con el aparato	
Adaptador para envasar al vacío recipientes	1
Superficie de apoyo para bolsas pequeñas	1
Bolsa para envasar al vacío de 180 x 280 mm	50
Bolsa para envasar al vacío de 240 x 350 mm	50
Cupón para solicitar libro de cocina	●
P.V.P. recomendado (impuestos incl.)	
Graphite Grey	2.269,00 €
Código EAN	4002516162537
Obsidian black	2.269,00 €
Código EAN	4002516162520

Croquis de empotramiento



Croquis de empotramiento

