

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**

Envases 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 ícono?

Iconos para los calientaplatos

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 calientaplatos 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.



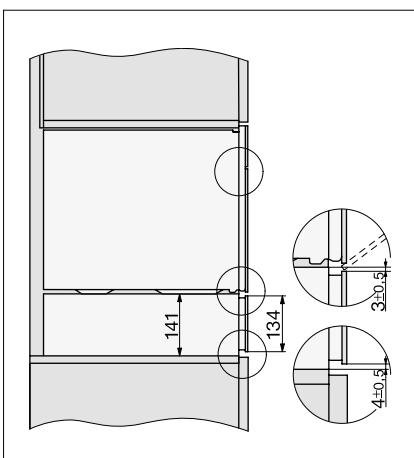
Soporte para bolsa

Facilita el manejo de bolsas de vacío pequeñas.

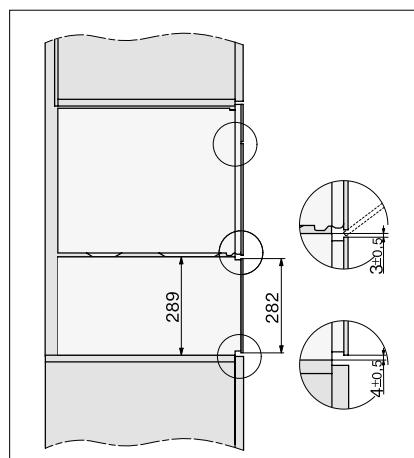


Vista lateral

ESW/EVS 7 x 10



ESW 7 x 20

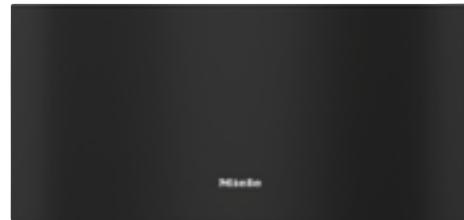


Calientaplatos empotrables

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

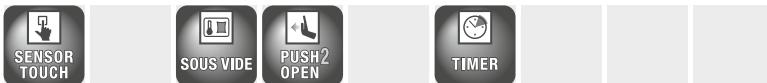


ESW 7120 acero inoxidable CleanSteel

Calientaplatos Gourmet

ESW 7010

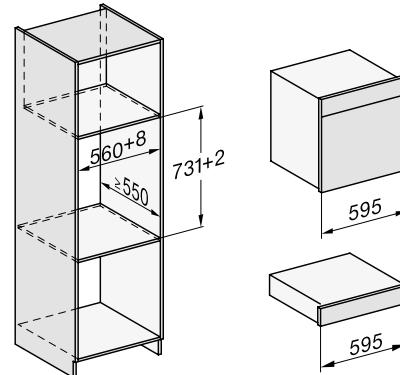
Altura hueco
14 cm



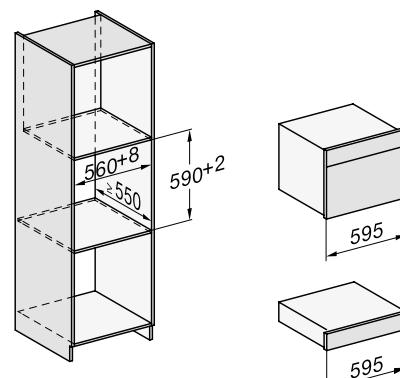
| Denominación de modelo | ESW 7010 |
|--|-------------------------|
| Tipo y diseño | |
| Calientaplatos Gourmet | ● |
| PureLine/ContourLine/VitroLine/ArtLine | -/-/●/● |
| Ventajas Miele | |
| Precalentamiento de la vajilla | ● |
| Mantener caliente | ● |
| Perfectos resultados con cocción a baja 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



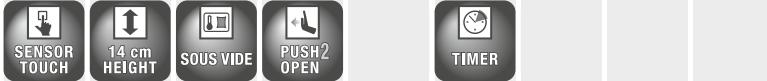
Croquis de empotramiento



Calientaplatos Gourmet

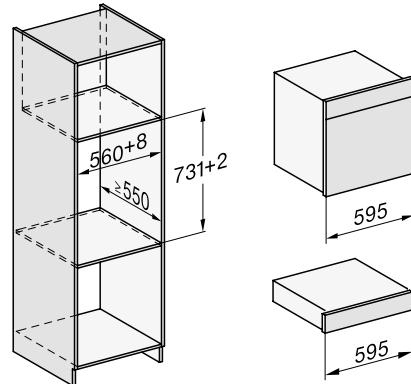
ESW 7110

Altura hueco
14 cm

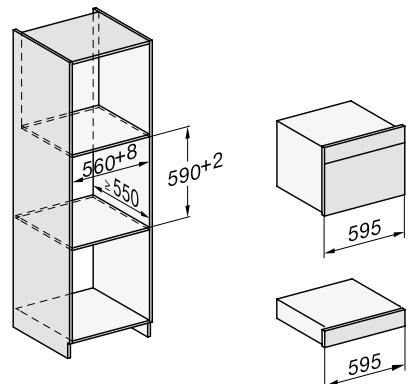


| Denominación de modelo | ESW 7110 |
|--|-------------------------|
| Tipo y diseño | |
| Calientaplatos Gourmet | ● |
| PureLine/ContourLine/VitroLine/ArtLine | ●/-/-/- |
| Ventajas Miele | |
| Precalentamiento de la vajilla | ● |
| Mantener caliente | ● |
| Perfectos resultados con cocción a baja 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

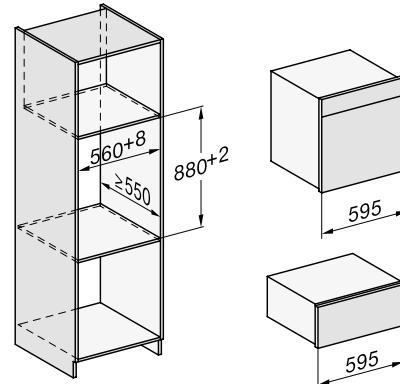
ESW 7020

Altura hueco
29 cm

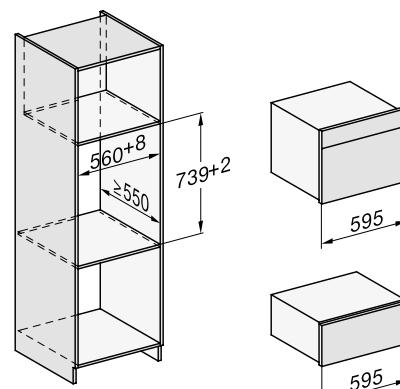


| Denominación de modelo | ESW 7020 |
|--|--------------------------|
| Tipo y diseño | |
| Calientaplatos Gourmet | ● |
| PureLine/ContourLine/VitroLine/ArtLine | ●/-/●/● |
| Ventajas Miele | |
| Precalentamiento de la vajilla | ● |
| Mantener caliente | ● |
| Perfectos resultados con cocción a baja 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

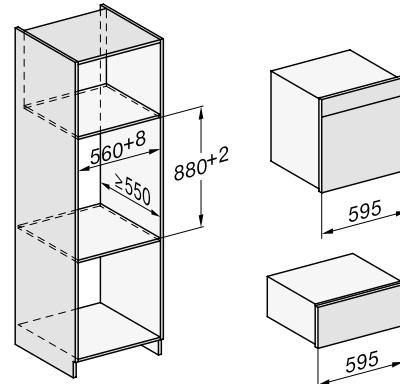


Altura hueco
29 cm

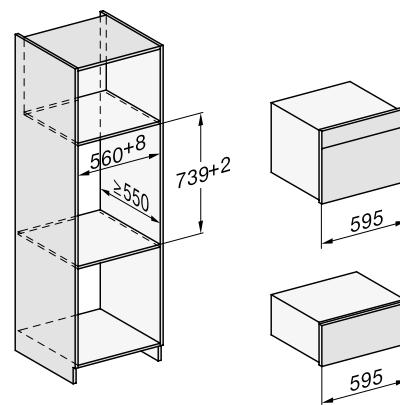


| Denominación de modelo | ESW 7120 |
|--|--------------------------|
| Tipo y diseño | |
| Calientaplatos Gourmet | ● |
| PureLine/ContourLine/VitroLine/ArtLine | -/-/-/- |
| Ventajas Miele | |
| Precalentamiento de la vajilla | ● |
| Mantener caliente | ● |
| Perfectos resultados con cocción a baja 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

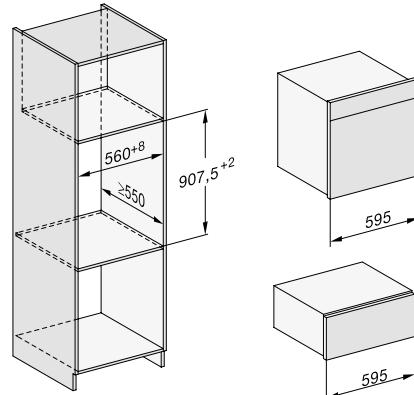
ESW 7030

Altura hueco
32 cm

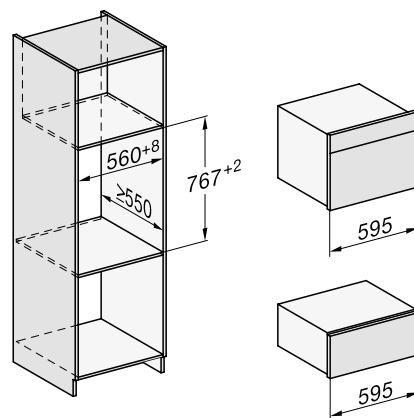


| Denominación de modelo | ESW 7030 |
|--|--------------------------|
| Tipo y diseño | |
| Calientaplatos Gourmet | ● |
| PureLine/ContourLine/VitroLine/ArtLine | -/-/●/● |
| Ventajas Miele | |
| Precalentamiento de la vajilla | ● |
| Mantener caliente | ● |
| Perfectos resultados con cocción a baja 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

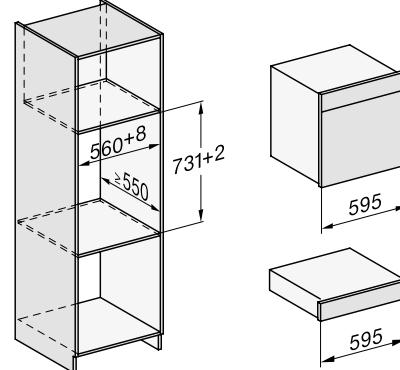
EVS 7010

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 | ● |
| Vacio de recipientes herméticos | ● |
| Re-envasado 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 PushOpen | ● |
| 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

