



MIWE cube:steam



Er legt das gleiche herausragende Backverhalten wie ein klassischer Konvektionsofen an den Tag, punktet aber darüber hinaus auch mit der Gatrofunktion. So erlaubt der MIWE cube:steam Ihnen, neben Backwaren auch die verschiedensten Speisen und Snacks zuzubereiten. Egal ob Tortilla, Coq au vin oder Buchteln mit Vanillesauce – mit diesem weiteren Baustein im FreshFoodSystem MIWE cube sind Ihren gastronomischen Ambitionen keine Grenzen mehr gesetzt.

Auf einen Blick

- ▶ Liefert dank Schwadensystem mit Versprühertechnologie und Frostlingsfunktion die gleichen exzellenten Backergebnisse wie ein klassischer Konvektionsofen, verfügt aber zusätzlich über zahlreiche Gatrofunktionen.
- ▶ Die Permanentschwaden-Technologie mit regelbarer Feuchte erlaubt das Dämpfen von Speisen.
- ▶ Ideal zum Zubereiten von Schöpfgerichten wie Käsespätzle oder Lasagne sowie zum Kochen von Gemüse, Eiern oder Reis; Schnelles Regenerieren von Beilagen wie Nudeln, Reis oder Kartoffeln und rasche Vorbereitung von Convenience-Auflagen für belegte Brötchen.
- ▶ Der Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler erkennt das Erreichen des richtigen Garpunktes und meldet das Programmende; so lassen sich Braten wie z.B. Leberkäse, Krustenbraten, Pulled Pork oder Roastbeef prozesssicher zubereiten.
- ▶ Mit Einzelherdsteuerung oder optional als TC-U mit nur einem Bedienteil in der Ausführung als Zweikreiser (siehe Abb. links). Das moderne Bedienkonzept MIWE go! bietet höchste Bediensicherheit auch bei angelerntem Personal.
- ▶ MIWE connectivity included: Einbindung in die MIWE shop baking suite möglich.
- ▶ Ökonomischer Umgang mit kostenintensiven Ressourcen durch Autostart-Funktion (auch in Kombination mit MIWE cleaning control) und einstellbarem Eco-Modus.
- ▶ Perfekte Bräunung auch bei Teilbelegungen dank der patentierten, intelligenten Mengenautomatik MIWE flexbake.
- ▶ Vollautomatische Reinigung mittels MIWE cleaning control; der Reinigungstank reicht für mehrere Reinigungszyklen und ist platzsparend im Untergestell untergebracht.
- ▶ Hygienisches Design: gerundete, hochglanzpolierte Backkammer.
- ▶ Optionale Handbrause für grobe Reinigung sowie das Ablöschen oder Aufgießen von Gargut.
- ▶ Variable Nutzung ohne Wechsel des Einhängestells: 5 Blechauflagen 60 x 40 oder 1/1 GN Längseinschub für alle gängigen GN-Größen.



Technische Daten

MIWE cube:steam CBM 5.0406

B x T x H (mm)	Steuerung	Blechauflagen ¹⁾	kW	Absicherung ²⁾	Türanschlag
800x805x625	TC / TC-U	5	8	3 x 16 A	rechts o. links

¹⁾ Blechgröße 60 x 40 oder 1/1 GN (längs)

²⁾ Absicherung 400/230V; 3N/PE 50Hz (gilt nicht bei Sonderspannung)

- ▶ Zubehör: Dunsthaube, Schwadenkondensator, Untergestell, Gärschrank, Zwischenfach, Handbrause.