Calientaplatos y envasadores al vacío

Programa Design

Versión Abril 2022

Miele. Immer Besser.

CALIENTAPLATOS-GOURMET

Hecho a la medida perfecta de tus necesidades

Medidas del hueco y tamaños de los calientaplatos de Miele

Tamaños y medidas del hueco

Los calientaplatos Gourmet de Miele están disponibles en tres tamaños: para situaciones de montaje y medidas diferentes y para un lograr un aspecto armonioso en tu cocina.

El clásico: 14 cm de alto, 60 cm de ancho
Gracias a su altura de 14 cm, el calientaplatos Gourmet de Miele combina a la perfección con un electrodoméstico compacto de 45 cm como, p. ej., una máquina de café, un horno a vapor combinado o un horno combinado con microondas de Miele para aprovechar al máximo un hueco de 60 cm.

El extragrande: 29 cm de alto, 60 cm de ancho
Nuestro calientaplatos Gourmet de 29 cm de altura ofrece mucho espacio. En combinación con un horno convencional de 60 cm o un horno a vapor combinado XXL aprovecharás de forma óptima el espacio de un hueco de 88 cm de alto.

La combinación perfecta para huecos de 90 cm
Cuando se instalan dos aparatos de 45 cm de alto uno encima del otro y se coloca al lado otro de 60 cm de alto, la mejor solución para llenar ese hueco que queda debajo del aparato de 60 cm de alto es el calientaplatos Gourmet ESW 7030. Su frontal de aproximadamente 32 cm es más alto que el de los demás calientaplatos Gourmet de Miele. Gracias a ello, se minimiza la ranura entre este y el electrodoméstico colocado encima, ajustándose a la medida del espacio entre los dos electrodomésticos de 45 cm.

Para optimizar el espacio entre ambos electrodomésticos de 45 cm en este tipo de instalación, se recomienda utilizar la balda ENB 1060.

Además, el ESW 7030 resulta ideal para su combinación con la vinoteca KWT 6422 iG y un electrodoméstico de 60 cm a su lado.

¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Características principales* de los calientaplatos Gourmet de Miele

Sólo en Miele

Cocción a baja temperatura
Con este método profesional la carne se cocina suavemente a baja temperatura, de forma que se conservan el aroma y los nutrientes. El resultado es siempre tierno, aromático y jugoso y se puede cortar inmediatamente después dela preparación. Se suprime el habitual tiempo de reposo, ya que el jugo de la carne se reparte homogéneamente.

Cuatro funciones
4 en 1: calentar tazas o platos, mantener calientes los platos o cocinar a baja temperatura.

Manejo SensorTouch
Display táctil, elegante e innovador: maneja cómodamente el panel Touch con la última tecnología.

Push2Open
Abierto en un abrir y cerrar de ojos: basta con presionar ligeramente sobre el frontal del aparato.

Función Timer
Olvídate de desconectarlo: el calientaplatos se desconecta solo una vez finalizado el tiempo programado.

Variedad de aplicaciones
Con el calientaplatos Gourmet también puedes deshidratar, secar hierbas, fermentar masas, derretir chocolate y mucho más.

* dotación según modelo

¿Qué significa cada icono?

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
Activación del sistema automático de apertura presionando ligeramente sobre el calientaplatos.

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.

CALIENTAPLATOS GOURMET

Calientaplatos Gourmet ESW 7010
- Calientaplatos Gourmet para hueco de 14 cm de altura
- Diseños VitroLine y ArtLine
- Capacidad: vajilla para 6 personas
- Sistema de apertura Push2open
- Atemperar tazas y platos
- Mantener calientes los alimentos
- Cocción a baja temperatura
- Conectividad: Miele@home, WiFiConn@ct, gestión a través de la App Miele@mobile
- Medidas del calientaplatos en mm (An x Alt x Fo): 595 x 141 x 570

Graphite Grey
Nº de material: 11149260
Nº de EAN: 4002516162551

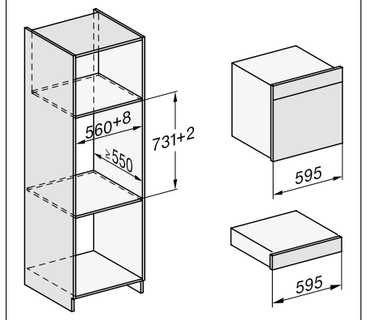
Obsidian Black
Nº de material: 11149250
Nº de EAN: 4002516162544

Brilliant White
Nº de material: 11103090
Nº de EAN: 4002516128168

Calientaplatos Gourmet ESW 7110
- Calientaplatos Gourmet para hueco de 14 cm de altura
- Diseño PureLine
- Capacidad: vajilla para 6 personas
- Sistema de apertura Push2open
- Atemperar tazas y platos
- Mantener calientes los alimentos
- Cocción a baja temperatura
- Conectividad: Miele@home, WiFiConn@ct, gestión a través de la App Miele@mobile
- Medidas del calientaplatos en mm (An x Alt x Fo): 595 x 141 x 570

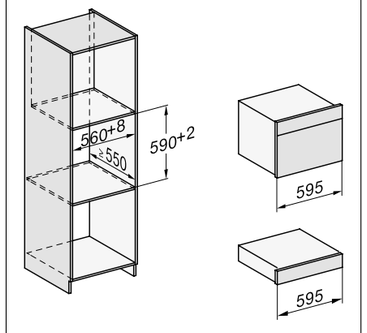
Acero inox. "CleanSteel"
Nº de material: 11149290
Nº de EAN: 4002516162650

ESW 7010



En combinación con un aparato de 60 cm

ESW 7110



En combinación con un aparato de 45 cm

Calientaplatos Gourmet ESW 7020
- Calientaplatos Gourmet para hueco de 29 cm de altura
- Diseños PureLine, VitroLine y ArtLine
- Capacidad: vajilla para 12 personas
- Sistema de apertura Push2open
- Atemperar tazas y platos
- Mantener calientes los alimentos

Acero inox. CleanSteel
Nº de material: 11153820
Nº de EAN: 4002516164524

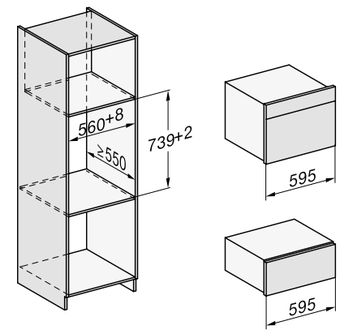
Graphite Grey
Nº de material: 11149280
Nº de EAN: 4002516162643

Obsidian Black
Nº de material: 11149270
Nº de EAN: 4002516162636

Calientaplatos Gourmet ESW 7120
- Calientaplatos Gourmet para hueco de 29 cm de altura
- Diseño PureLine
- Capacidad: vajilla para 12 personas
- Sistema de apertura Push2open
- Atemperar tazas y platos
- Mantener calientes los alimentos
- Cocción a baja temperatura
- Conectividad: Miele@home, WiFiConn@ct, gestión a través de la App Miele@mobile
- Medidas del calientaplatos en mm (An x Alt x Fo): 595 x 289 x 570

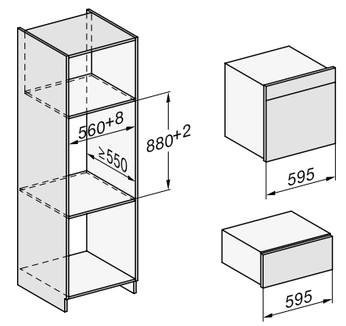
Acero inox. CleanSteel
Nº de material: 11149300
Nº de EAN: 4002516162667

ESW 7020



En combinación con un aparato de 45 cm

ESW 7120



En combinación con un aparato de 60 cm

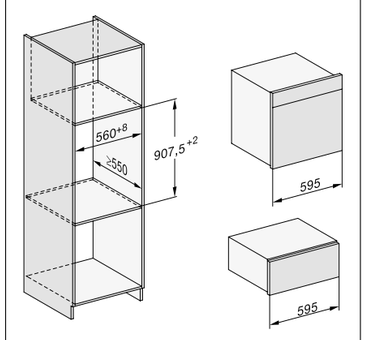
CALIENTAPLATOS GOURMET

Calientaplatos Gourmet ESW 7030
- Calientaplatos Gourmet para hueco de 32 cm de altura
- Diseños VitroLine y ArtLine
- Capacidad: vajilla para 12 personas
- Sistema de apertura Push2open
- Atemperar tazas y platos
- Mantener calientes los alimentos
- Cocción a baja temperatura
- Conectividad: Miele@home, WiFiConn@ct, gestión a través de la App Miele@mobile
- Medidas del calientaplatos en mm (An x Alt x Fo): 595 x 317 x 570

Graphite Grey
Nº de material: 11326670
Nº de EAN: 4002516247586

Obsidian Black
Nº de material: 11326660
Nº de EAN: 4002516247333

ESW 7030



En combinación con un horno de 60 cm

ENVASADORES AL VACÍO

Conserva y potencia la frescura y el sabor de los alimentos

El versátil envasador al vacío

El envasador al vacío de Miele te ofrece una gran variedad de aplicaciones: el envasado al vacío preserva la calidad de tus platos, los conserva durante más tiempo o los prepara para utilizar después la cocción Sous-vide. Esto se consigue de forma sencilla y limpia mediante el envasado en film, la extracción del aire y el posterior sellado hermético. Así podrás, por ejemplo, envasar al vacío los alimentos que no has utilizado y congelarlos: los nutrientes, el sabor y las vitaminas se conservan durante mucho más tiempo que con la congelación tradicional, y no existe riesgo de quemaduras por congelación. Además, ahorrarás mucho espacio en el congelador. Los líquidos como las sopas, por ejemplo, se pueden envasar al vacío sin problemas. En un solo aparato es posible envasar porciones, conservar los alimentos y prepararlos para la cocción.

Para una experiencia de sabor intensa
Con la cocción Sous-vide los alimentos se cocinan al vapor dentro de la bolsa donde se han envasado previamente al vacío a una temperatura reducida y constante. Especialmente recomendable para preparar carne, pescado, verdura y fruta, ya que con este proceso los aromas se conservan de forma muy intensa. Las especias y los escabeches combinan a la perfección con los platos y crean un excelente sabor.

Un práctico ayudante en la cocina diaria
Los alimentos saben mejor cuando está frescos. Pero ¿consigues comprar ingredientes frescos para cocinar cada día? ¿Y si queda algo? Puedes utilizar el envasador al vacío de Miele para que los alimentos duren más tiempo. Al extraer el aire y, por tanto, el oxígeno, la frescura se conserva durante mucho más tiempo que con el almacenamiento convencional en el congelador o en el frigorífico, independientemente de que se trate de carne, verduras o frutas.

Si deseas preparar porciones más grandes para que utilizarlas en un momento posterior, p. ej., unos días después, para consumirlo caliente, el envasador al vacío te garantiza una experiencia completa en cuanto a sabor como en el primer día de preparación. Por ejemplo, puedes cocinar tranquilamente durante el fin de semana y envasar al vacío porciones individuales y luego guardarlas en el frigorífico. Así, podrás disfrutar de una comida deliciosa tras un largo día de trabajo a mitad de semana.

¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Principales ventajas de los envasadores al vacío empotrables

Envasar al vacío
Al eliminar el aire y el oxígeno, se consigue la preparación ideal de los alimentos para la cocción Sous-vide en un horno a vapor. Además, puedes envasar porciones en bolsas para envasar al vacío, almacenar alimentos, marinarlos o volver a cerrarlos. Una ventaja adicional: para lograr una durabilidad máxima de los alimentos, envásalos al vacío antes de congelarlos; de este modo, las vitaminas y el sabor se conservan al máximo y se evita el riesgo de quemaduras por congelación. Además, ahorrarás espacio en el congelador.

Manejo SensorTouch
Display táctil, elegante e innovador: maneja cómodamente el panel Touch con la última tecnología.

Tres niveles de vacío
Ajuste personalizado: al envasar al vacío puedes elegir entre tres niveles en función de cada alimento.

Push2Open
Abierto en un abrir y cerrar de ojos: basta con presionar ligeramente sobre el frontal del aparato.

Bolsas de envasar al vacío aptas para alimentos
Envasado seguro: las bolsas para envasar al vacío de Miele son termorresistentes, no dejan pasar aire y no afectan a los sabores.

Recipientes para vacío reutilizables
La alternativa sostenible: a diferencia de las bolsas para envasar al vacío, pueden reutilizarse los recipientes para envasar al vacío.

¿Qué significa cada icono?

Iconos para el envasador al vacío

Manejo
Teclas sensoras para la selección directa del nivel de vacío y de sellado deseado.

Capacidad
Capacidad de la cámara de vacío de acero inoxidable de 8 l.

Envasar al vacío
Extrae el aire de la bolsa de vacío.

Push2open
Activación del sistema automático de apertura presionando ligeramente sobre el envasador.

Guías telescópicas
El envasador se abre por completo para facilitar su carga y descarga.

Soporte para bolsa
Facilita el manejo de bolsas pequeñas.

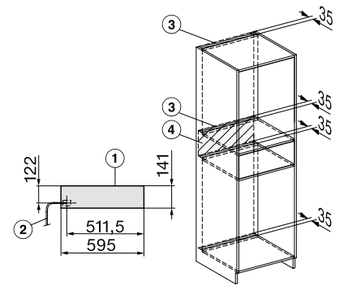
ENVASADOR AL VACÍO

Envasador al vacío EVS 7010
- Envasador al vacío para hueco de 14 cm de altura
- Capacidad 8 l
- Panel de control con simbolos
- Sistema de apertura Push2open
- Preparación de los alimentos para la cocción “Sous-vide”
- Envasado al vacío de bolsas de dos tamaños diferentes y de recipientes
- Tres niveles de vaciado y sellado
- Sistema de apertura Push2open
- Medidas del envasador en mm (An x Alt x Fo): 595 x 141 x 570

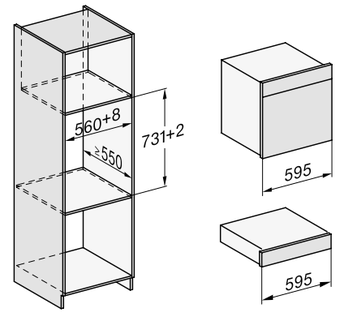
Graphite Grey
Nº de material: 11149320
Nº de EAN: 4002516162537

Obsidian Black
Nº de material: 11149310
Nº de EAN: 4002516162520

EVS 7010

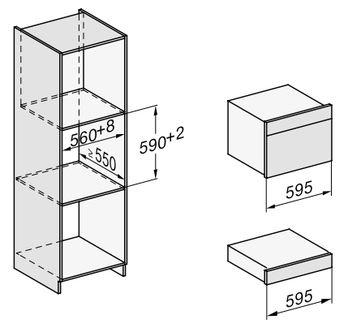


EVS 7010



En combinación con un aparato de 60 cm

EVS 7010



En combinación con un aparato de 45 cm

Miele S.A.U.
Avda. de Bruselas 31
28108 Arroyo de la Vega, Alcobendas
Telf. 902 398 398 / 91 623 20 00
Fax. 91 662 02 66

Atención al cliente
info@miele.es

Servicio Post-venta
miele.es/service

Miele online
miele.es

Miele Experience Center La Moraleja
Avenida de Bruselas, 31
28108 Arroyo de la Vega
Alcobendas (Madrid)
Telf. 91 111 55 66

Miele Experience Center Madrid
Claudio Coello, 17
28001 Madrid
Telf. 91 111 55 67

Miele Experience Center Las Rozas
Londres, 28A
28232 Las Rozas
Telf. 91 111 55 68

Miele Experience Center Barcelona
Vía Augusta, 24-26
08006 Barcelona
Telf. 93 292 04 50

Miele Experience Center Bilbao
Plaza de Euskadi, 3
48009 Bilbao
Telf. 94 678 11 08

Síguenos en nuestros canales de Miele España:

Tu distribuidor oficial Miele:

Las características técnicas son válidas salvo error tipográfico u omisión.
Antes de su adquisición deberá consultar el etiquetado de los aparatos en el punto de venta para su confirmación.

© Miele & Cie. KG, Gütersloh / M.-Nr. 12 003 471 / MMS 22-0242 / Salvo modificaciones / 04/22