

ESW 7020

Calientaplatos Gourmet sin tirador de 29 cm de alto

Precalentar vajilla, mantener alimentos calientes y cocción a baja temperatura.



- Magníficas creaciones culinarias: cocción a baja temperatura
- Siempre a la temperatura adecuada: cuatro funciones
- Cómodo y fácil: manejo Touch
- La forma más fácil de abrir el cajón: Push2open
- Seguridad garantizada: función Timer con desconexión automática

EAN: 4002516128250 / número de artículo: 30702040D / número de material: 11103150

| Construcción y diseño | |
|--|-----------------------------|
| Calientaplatos Gourmet | • |
| PureLine | • |
| Sin tirador | • |
| Color | Acero inoxidable/CleanSteel |
| 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 | |
| Conexión con Miele@home | • |
| Capacidad | Vajilla para 12 personas |
| Mecanismo Push2open | • |
| Extracción completa para una fácil carga y descarga | • |
| Listón de mandos con teclas sensoras | • |
| Programaciones de tiempo | • |
| Panel de mandos con símbolos | • |
| Programación Stop | • |
| Función Timer | • |
| Programa Sabbath | • |
| Eficiencia y sostenibilidad | |
| Consumo de potencia en estado desconectado en W | 0,5 |
| Consumo de potencia en modo standby en W | 1,0 |
| Consumo de potencia en el modo preparado en red en W | 2,0 |
| Tiempo hasta la conexión automática en estado desconectado en red en min | 20 |
| Tiempo hasta la conexión automática en el modo preparado en red en min | 20 |
| Tiempo hasta la conexión automática en el modo preparado en red en min | 20 |
| Confort de mantenimiento | |
| Superficie en acero inoxidable/CleanSteel | • |
| Listón de mandos enrasado | • |
| Seguridad | |
| Frente frío | • |
| Base antideslizante | • |
| Desconexión de seguridad | • |

ESW 7020

Calientaplatos Gourmet sin tirador de 29 cm de alto

Precalentar vajilla, mantener alimentos calientes y cocción a baja temperatura.

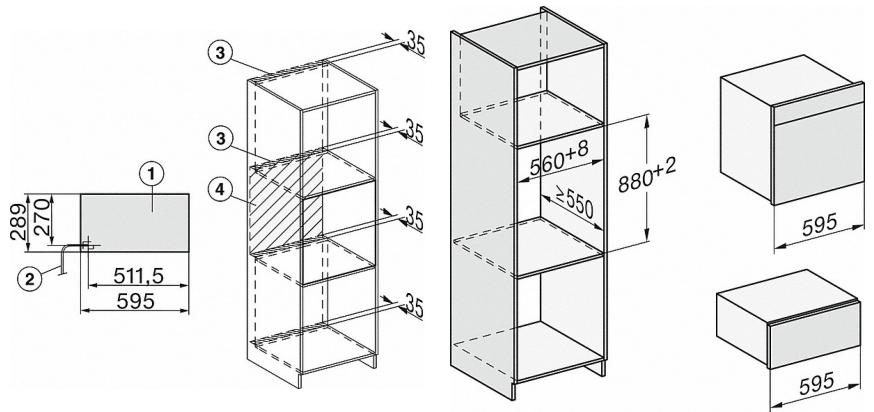
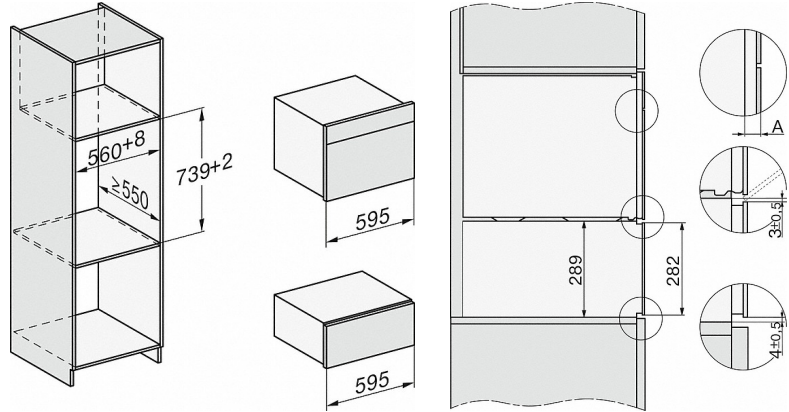


| Datos técnicos | |
|--|-------|
| Temperaturas en °C | 40 |
| Ancho del aparato en mm | 595 |
| Alto del aparato en mm | 289 |
| Fondo del aparato en mm | 570 |
| Altura interior útil en mm | 230 |
| Potencia nominal total en kW | 0,7 |
| Tensión en V | 230 |
| Frecuencia en Hz | 50-60 |
| Fusibles en A | 10 |
| Número de fases | 1 |
| Cable de conexión eléctrica con clavija | • |
| 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 |

ESW 7020

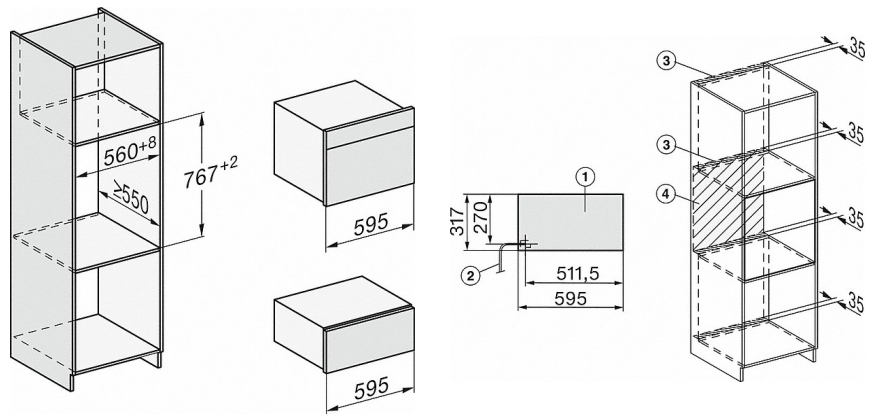
Calientaplatos Gourmet sin tirador de 29 cm de alto

Precalentar vajilla, mantener alimentos calientes y cocción a baja temperatura.



ESW7x20, DGM7x4x croquis

- 1) Vista delantera
- 2) Cable de conexión, L = 2.000 mm
- 3) Diámetro salida de ventilación mín. 180 cm²
- 4) Sin conexión en esta zona



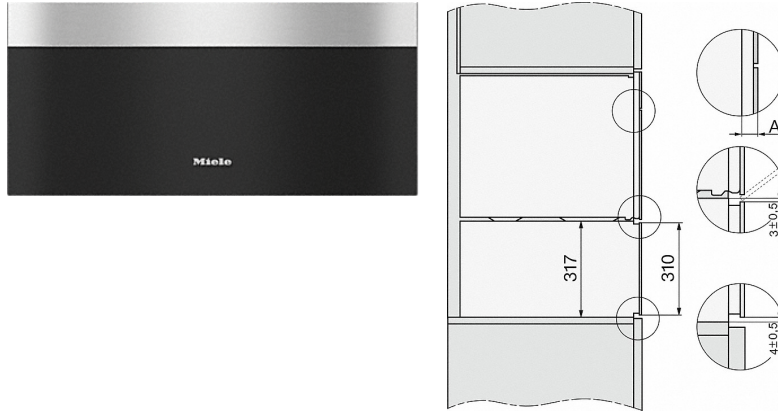
ESW7030 croquis

- 1) Vista delantera
- 2) Cable de conexión, L = 2.000 mm
- 3) Diámetro salida de ventilación mín. 180 cm²
- 4) Sin conexión en esta zona

ESW 7020

Calientaplatos Gourmet sin tirador de 29 cm de alto

Precalentar vajilla, mantener alimentos calientes y cocción a baja temperatura.



ESW7030, croquis

A) 22 mm cristal, 23,3 mm acero inoxidable