

# Печи микроволновые с конвекцией eikon e1s

## Технические характеристики

### По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48

Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81  
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73

Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35

Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35  
Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93



Буррито с тунцом  
**60 секунд**

## Составьте собственное меню

Печь Merrychef **eikon® e1s** – это одна из самых компактных высокоскоростных печей на рынке, разработанная для малых предприятий, которые хотят расширить свою деятельность, добавив возможность приготовления горячей пищи, и повысить свою производительность. Это отдельное устройство с рабочей поверхностью, сконструированное для размещения в зале и запрограммированное на получение высококачественных результатов для каждого заказа простым нажатием всего одного значка на экране. Идеальный вариант для быстрого приготовления, поджаривания и выпекания самых разнообразных блюд как из свежих, так и из замороженных продуктов.



### Высокая скорость

Сокращение времени ожидания благодаря увеличению скорости приготовления, которая в 10 раз превышает скорость обыкновенной печи.



### Универсальность

Экономия пространства – всего один прибор может приготовить самые разнообразные блюда.



### Простота монтажа

Отсутствуют затраты на установку – просто вставьте в сеть однофазную вилку, рассчитанную на силу тока 13 А (в Великобритании) или 16 А (в странах ЕС).



### Эффективность

Отличная рентабельность капиталовложений при низком потреблении электроэнергии – использует менее 0,7 кВт·ч в режиме ожидания. Экономит расходы, когда не используется.

# Идеально подходит для ограниченных пространств.

Компактный прибор со стильной рабочей поверхностью, разработанный для легкой установки в условиях ограниченного пространства и являющийся бесценным ресурсом для организаций, связанных с общественным питанием. Превосходные функциональные возможности, отсутствие вентиляционных отверстий в стандартном варианте, что означает отсутствие необходимости в вытяжном колпаке. Все это вместе с инновационной системой охлаждения, позволяющей сохранять все внешние стенки холодными на ощупь, делают эту печь превосходным устройством в условиях ограниченного пространства, тесных углов и с возможностью установки в один ряд с другими приборами, такими как кофе-машины.

## Прецизионная технология

Точно настроенное сочетание трех технологий нагрева: конвекция, направленная ударная подача потоков горячего воздуха и микроволновое излучение создает равномерный нагрев печи, что обеспечивает получение одинаковых высококачественных стабильных результатов, превосходя обыкновенную печь в 10 раз по скорости приготовления.



## «Быстрый доступ» (Press & Go)

Merrychef eikon® e1s поставляется с предварительно запрограммированными меню, диапазон которых распространяется от панини и картофеля-фри до рыбы. Можно очень легко создать собственный рецепт, следуя инструкциям после нажатия значков или, что еще лучше, используя инструмент «готовый рецепт» (Ready Recipe) компании Merrychef, который позволяет загрузить широкий диапазон рецептов в печь через USB.



Благодаря значкам на экране easyTouch® персонал с низкой квалификацией сможет получить профессиональные результаты, что одновременно снижает время обучения и способствует преодолению любых языковых барьеров.

## Принадлежности

Чтобы начать работу, к каждому заказу прилагаются предметы, пригодные для мытья в посудомоечной машине:



Настоящая универсальность печи Merrychef eikon® e1s реализуется благодаря уникальному ассортименту профессиональных принадлежностей, доступных для этой печи – от форм для яиц до поддонов для пельменей Гёдза.



# Высокоскоростная печь

## Merrychef eikon® e1s



### Стандартные характеристики

- Технология сверхбыстрого приготовления Rapid Cooking Technology объединяет три технологии нагрева:
  - Направленную ударную подачу горячего воздуха
  - Микроволновое излучение
  - Конвекция
- Возможность приготовления без вентиляции благодаря встроенному каталитическому преобразователю
- Ускоренное приготовление от 10 до 12 раз быстрее по сравнению с обыкновенной печью.
- Камера размером 31 см при 40,7 см габарите по ширине
- Холодная на ощупь внешняя поверхность
- easyTouch®, интерфейс пользователя с управлением на основе значков на сенсорном экране
- Очень простая чистка благодаря крупным скругленным кромкам
- Тихая работа – уровень шума 52 дБа в режиме ожидания

- Перенос данных с USB-накопителя, позволяющий передать до 1024 программ приготовления
- Встроенное диагностическое тестирование
- Подходит для установки на рабочей поверхности размером 50 см
  - Черная наружная поверхность из нержавеющей стали
  - Дизайн передней панели со скругленными углами

### Доступные принадлежности

- Плоская подставка для приготовления
- Вкладыш подставки для приготовления
- Корзина с цельным дном
- Лопатка с защитой для рук и опорными боковыми стенками
- Могут поставляться другие принадлежности по запросу

### Технические характеристики

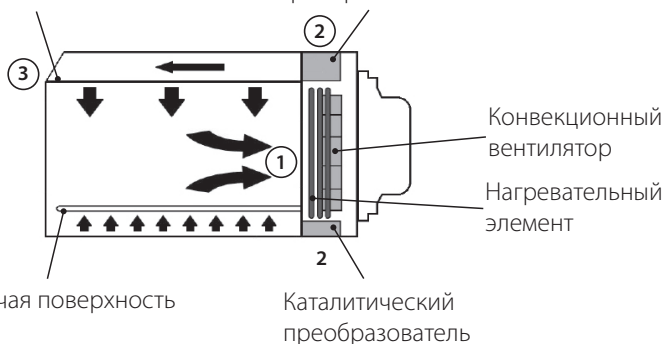
Печь eikon® e1s – это правильный выбор для всех, кто хочет готовить свежую, горячую еду по заказу в условиях сильно ограниченного пространства.

Печь eikon® e1s – это идеальный прибор для приготовления, поджаривания, приготовления на гриле, выпекания и восстановления широкого ассортимента свежих и замороженных продуктов, таких как сэндвичи, кондитерские изделия, пицца, рыба, овощи и мясо.

Одна стандартная печь eikon® e1s работает от стандартной бытовой розетки питания с силой тока 13 А до 16 А.

Пластина импиджера (сопла)

Каталитический преобразователь



#### ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Конвекционный вентилятор подает воздух через впускное отверстие вентилятора (1). После этого воздух нагревается и возвращается в камеру через каталитические преобразователи (2) и пластину импиджера, что обеспечивает равномерную схему нагрева в печи. Такая схема нагрева обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильное получение хрустящей золотистой корочки.



Merrychef eikon® e1s

#### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ

- Сплошная подставка для приготовления
- Лопатка с опорными боковыми стенками
- Вкладыш подставки для приготовления
- Корзина с цельным дном

#### КОНСТРУКЦИЯ

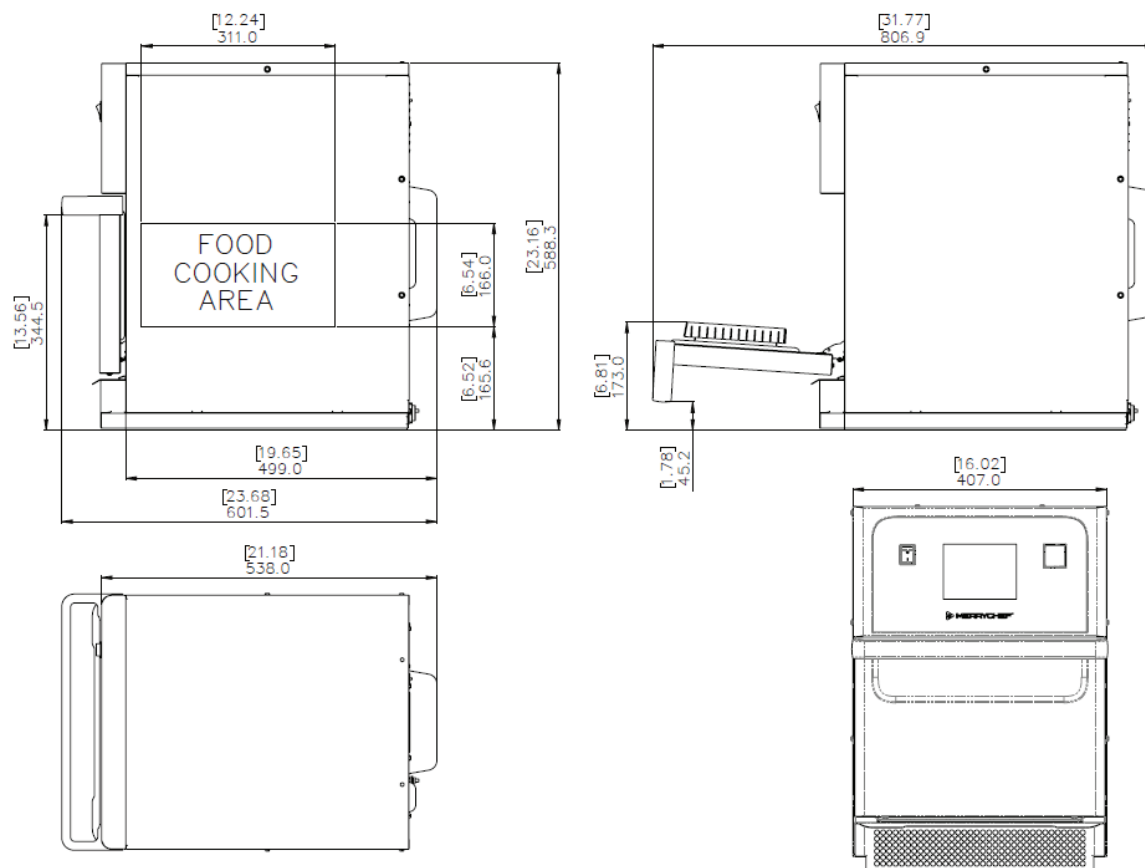
- Внутренняя камера и корпус из нержавеющей стали

#### МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

- Параметры микроволнового излучения: выкл. или 5-100% с шагом 1%

#### КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

- Параметры температуры: ВЫКЛ. и от 100 до 260 °C с шагом 1 °C



#### РАЗМЕРЫ

| МОДЕЛЬ    | ОБЩИЙ РАЗМЕР |        |         | ЧИСТЫЙ ВЕС                      |
|-----------|--------------|--------|---------|---------------------------------|
|           | ВЫСОТА       | ШИРИНА | ГЛУБИНА |                                 |
| eikon e1s | 588 мм       | 407 мм | 538 мм  | НЕТТО 58,0 кг<br>БРУТТО 61,0 кг |

#### ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ И ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ

| ИСТОЧНИК ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ |                          |            |                         |                                       |                        | ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (ПРИБЛ.)  |                     |                       |
|---------------------------|--------------------------|------------|-------------------------|---------------------------------------|------------------------|-----------------------------|---------------------|-----------------------|
| Страна/регион             | Напряжение               | Компоновка | Используемое соединение | Номинальный потребляемый ток на фазу* | Макс. входная мощность | Микроволны** (МЭК 705) 100% | Конвективный нагрев | Комбинированный режим |
| UK                        | 1 нейтр. – 240 В, 50 Гц. | Одна фаза  | L + N + E               | 13 А                                  | 2990 Вт                | 800 Вт                      | 2200 Вт             | 800 Вт** + 900 Вт     |
| EU                        | 1 нейтр. – 240 В, 50 Гц. | Одна фаза  | L + N + E               | 16 А                                  | 2990 Вт                | 800 Вт                      | 2200 Вт             | 800 Вт** + 900 Вт     |

\* Это не потребляемый ток. \*\* Это приблизительная выходная мощность микроволнового излучения.

Компания Welbilt оставляет за собой право изменять конструкцию или характеристики изделий без предварительного уведомления.

**По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:**

|                             |                                 |                                |                          |
|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Алматы (7273)495-231        | Калининград (4012)72-03-81      | Омск (3812)21-46-40            | Сыктывкар (8212)25-95-17 |
| Ангарск (3955)60-70-56      | Калуга (4842)92-23-67           | Орел (4862)44-53-42            | Тамбов (4752)50-40-97    |
| Архангельск (8182)63-90-72  | Кемерово (3842)65-04-62         | Оренбург (3532)37-68-04        | Тверь (4822)63-31-35     |
| Астрахань (8512)99-46-04    | Киров (8332)68-02-04            | Пенза (8412)22-31-16           | Тольятти (8482)63-91-07  |
| Барнаул (3852)73-04-60      | Коломна (4966)23-41-49          | Петрозаводск (8142)55-98-37    | Томск (3822)98-41-53     |
| Белгород (4722)40-23-64     | Кострома (4942)77-07-48         | Псков (8112)59-10-37           | Тула (4872)33-79-87      |
| Благовещенск (4162)22-76-07 | Краснодар (861)203-40-90        | Пермь (342)205-81-47           | Тюмень (3452)66-21-18    |
| Брянск (4832)59-03-52       | Красноярск (391)204-63-61       | Ростов-на-Дону (863)308-18-15  | Ульяновск (8422)24-23-59 |
| Владивосток (423)249-28-31  | Курск (4712)77-13-04            | Рязань (4912)46-61-64          | Улан-Удэ (3012)59-97-51  |
| Владикавказ (8672)28-90-48  | Курган (3522)50-90-47           | Самара (846)206-03-16          | Уфа (347)229-48-12       |
| Владимир (4922)49-43-18     | Липецк (4742)52-20-81           | Саранск (8342)22-96-24         | Хабаровск (4212)92-98-04 |
| Волгоград (844)278-03-48    | Магнитогорск (3519)55-03-13     | Санкт-Петербург (812)309-46-40 | Чебоксары (8352)28-53-07 |
| Вологда (8172)26-41-59      | Москва (495)268-04-70           | Саратов (845)249-38-78         | Челябинск (351)202-03-61 |
| Воронеж (473)204-51-73      | Мурманск (8152)59-64-93         | Севастополь (8692)22-31-93     | Череповец (8202)49-02-64 |
| Екатеринбург (343)384-55-89 | Набережные Челны (8552)20-53-41 | Симферополь (3652)67-13-56     | Чита (3022)38-34-83      |
| Иваново (4932)77-34-06      | Нижний Новгород (831)429-08-12  | Смоленск (4812)29-41-54        | Якутск (4112)23-90-97    |
| Ижевск (3412)26-03-58       | Новокузнецк (3843)20-46-81      | Сочи (862)225-72-31            | Ярославль (4852)69-52-93 |
| Иркутск (395)279-98-46      | Ноябрьск (3496)41-32-12         | Ставрополь (8652)20-65-13      |                          |
| Казань (843)206-01-48       | Новосибирск (383)227-86-73      | Сургут (3462)77-98-35          |                          |
| Россия +7(495)268-04-70     | Киргизия +996(312)-96-26-47     | Казахстан +7(7172)727-132      |                          |