Печи микроволновые с конвекцией eikon e3
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
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
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
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

Россия +7(495)268-04-70
Киргизия +996(312)-96-26-47
Казахстан +7(7172)727-132

mfb@nt-rt.ru || https://merrychef.nt-rt.ru/

eikon® e3

Гибкость меню

Печь Merrychef **eikon® e3** отличается универсальностью и адаптивностью, которые необходимы кафе, бару или кондитерской, чтобы удовлетворять потребности клиентов в любое время дня. Ее трехуровневая камера и вращающийся диск позволяют готовить самую разнообразную пищу — от нежных круассанов до множества разных блюд на завтрак. Пользоваться простым в управлении сенсорным дисплеем easyTouch® на основе пиктограмм сможет даже необученный персонал.

Подогрев датской сдобы за **80 секунд**

Открытый панини с тунцом за **135 секунд**

eikon® e3

Выпекание, приготовление, поджарка и жарка на гриле только с печью Merrychef

Единственная высокоскоростная печь в отрасли, оборудованная вращающимся диском для создания равномерной поджаристой корочки и трехуровневой камерой для приготовления пищи разными способами, позволят обслуживать клиентов горячими блюдами в соответствии с потребностями в любое время дня в 5 раз быстрее по сравнению с традиционной печью. Сертификат UL на использование без вентиляционных отверстий (если установлен каталитический нейтрализатор) и запатентованная система охлаждения, позволяющая всем стенкам оставаться холодными, обеспечивают простую установку как прямо в торговом зале, так и в производственных помещениях.

Простой сенсорный дисплей easyTouch® с пиктограммами позволяет необученному персоналу получать профессиональные результаты при каждом заказе при минимальном времени обучения, снижении ошибок и отходов продуктов.

Прецизионная технология

Современная технология приготовления Advance cooking technology® увеличивает скорость до 5 раз по сравнению с традиционной печью, объединяя две технологии нагрева: конвекцию (3000 Вт) и микроволновую энергию (700/1000 Вт) с поворотным диском, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев (предлагаются также другие уровни мощности в соответствии с требованиями заказчика).

Мощная и равномерная конвекция, дающая превосходные результаты даже с деликатной выпечкой.

Лучшая энергоэффективность в этом классе (0,83 кВт в режиме ожидания)

Бесшумная работа, уровень шума 56,8 дБА в режиме ожидания

Простота очистки, камера с гладкими поверхностями

Фронтальный воздушный фильтр на магнитном креплении с удобным доступом и контролем печи, что исключает его отсутствие на штатном месте

Перенос данных с USB-накопителя, позволяющий передать до 1024 программ приготовления

Простой в управлении сенсорный дисплей easyTouch® на основе пиктограмм гарантирует высококачественные и воспроизводимые результаты

Инновационная система охлаждения позволяет внешним поверхностям оставаться холодными на ощупь

Универсальная трехуровневая камера с вращающимся диском для получения равномерной поджаристой корочки

Дополнительный каталитический нейтрализатор поглощает жиры, устраняет пищевые запахи и обеспечивает чистоту печи и эффективность ее работы.

Печь Merrychef eikon® e3 отличается универсальностью и адаптивностью, позволяющие при использовании в кафе, барах или кондитерских удовлетворять потребности клиентов в любое время дня.

Принадлежности

Предлагается линейка аксессуаров для использования с печью Merrychef eikon® e3, в том числе:

Антипригарный противень для выпекания/жарки
Номер по каталогу: 40H0230

Эмалированный противень, идеальный аксессуар для выпекания/жарки
Номер по каталогу: DX0117

Плоская поворотная пластина
Номер по каталогу: 40H0347

Поворотная пластина с рифленым вкладышем
Номер по каталогу: 40H0240

Противень для охлаждения
Номер по каталогу: 32Z4043

Подлинная универсальность печи Merrychef eikon® e3 обеспечивается благодаря предложению нашего уникального ассортимента аксессуаров Signature, которые можно приобрести, – от форм для яиц до суповых мисок.

Все значения времени приготовления указаны для печи **Merrychef eikon® e3**. Эти значения могут изменяться в зависимости от количества и качества продуктов.

Merrychef eikon® e3

Bake, cook, toast and grill with only a Merrychef

The most flexible of all our ovens, the Merrychef eikon® e3 is the only high speed oven with a turntable for even browning and a three-tier cavity for flexible baking and cooking. A single appliance that allows you to quickly move from baking off delicate croissants at high quality level, quickly heating up sandwiches, or cooking a meal, through to batches of breakfast items.

The Merrychef eikon e3s allows you to serve hot food on demand at any time of the day, 5x faster than other cooking methods, making it ideal for cafes, bars, bakeries and convenience stores with the added benefit that the easyTouch® icon-driven touchscreen

ensures high quality, repeatable results, even for untrained staff.

Quick pre-heat time (15 minutes)

Built-in diagnostic testing

Ventless operation

Turntable gives you extremely even browning

Easy to clean interior

Microwave combination mode reduces cooking times by up to 6 times

EIKON® E3

W x D x H	23 1/2" x 21" x 21 3/4" 59.7 cm x 53.3 cm x 55.2 cm
Weight	137.8 lb 62.5 kg
Power Output	4.7 N/A
Power Input Type	Electric
Primary Power Input	230 V x 50 Hz x 1 PH
Certifications	NSF CE

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
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
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
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

Россия +7(495)268-04-70
Киргизия +996(312)-96-26-47
Казахстан +7(7172)727-132

mfb@nt-rt.ru || https://merrychef.nt-rt.ru/