

conneX16

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

Высокоскоростная печь

Merrychef conneX® 16

Нержавеющая сталь



Черный карбон



Функции

- conneX®16 — это самая универсальная высокоскоростная печь, представленная на рынке.
- Универсальное устройство идеально подходит для быстрого приготовления, обжаривания, приготовления на гриле и разогрева свежих или замороженных продуктов и заменяет множество других приборов.
- Скорость приготовления до 20 раз выше по сравнению с другими способами приготовления, что позволяет готовить горячие блюда по требованию.
- Печь оснащена самой большой камерой (40,5 см x 40,5 см по отношению к ширине 45,5 см), устанавливается на столешнице 700 мм и идеально подходит для небольших помещений.
- Подходит для использования в гостевой зоне, бесшумно работает и легко устанавливается. Встроенный каталитический нейтрализатор исключает необходимость в вытяжном вентиляторе.
- Благодаря ненагревающимся поверхностям можно безопасно размещать устройство в любом месте, не занимая лишнее пространство.
- Удобный 7-дюймовый широкоэкранный HD-дисплей и контроллер с пиктограммами EasyTouch®2.0 нового поколения обеспечивают стабильно высокое качество блюд.

- Внутренняя камера и корпус из нержавеющей стали с герметичными закругленными краями облегчают очистку.
- Запатентованный воздушный фильтр на передней панели обеспечивает удобный доступ.
- Подключение Wi-Fi/ethernet, доступ к облаку KitchenConnect для удобного обновления меню (или с помощью USB-накопителя).

Варианты

- Отделка из нержавеющей стали или черного карбона.
- Контроллер EasyTouch® 2.0 под защитой очень прочного стекла.

Принадлежности, входящие в комплект

- Плоская пластина для приготовления.
- Защитная лопатка с боковыми бортами.
- Полноразмерный противень.
- Форма для остывания.
- Коврик для выпечки.

Технические характеристики

High speed Technology® сочетает в себе три технологии нагрева:

- СВЧ
- Конвекция
- Регулируемый импиджер

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

- Параметры настройки микроволновой печи: выключено и 5–100% с шагом 1%.
- В системе распределения СВЧ-волн используется вращающаяся активная антенна, которая обеспечивает равномерный нагрев продуктов.

КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

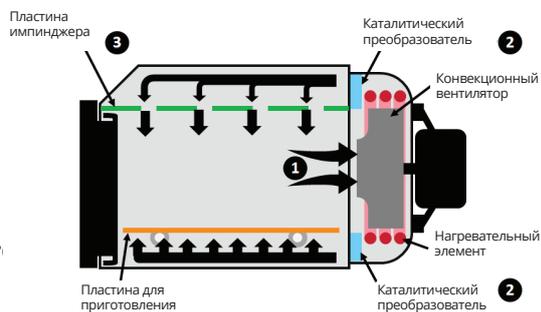
- Параметры настройки температуры: выключено и от 100°C до 275°C с шагом 1°C.
- Система распределения тепла использует регулируемый нагрев с помощью импиджера, обеспечивающий наиболее равномерное подрумянивание.

ВЕНТИЛЯЦИЯ

- Сертифицированная безвытяжная вентиляция. Протестировано EPA 202 (8 часов).
- Внутренняя каталитическая фильтрация для ограничения выбросов жира и запаха.

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ EasyTouch® 2.0

- Сенсорная панель управления со значками и цветным HD-экраном с неограниченным объемом памяти для хранения многоступенчатых режимов приготовления.
- Каждый профиль приготовления включает до шести (6) этапов с программируемым временем приготовления, настройками мощности микроволновой печи и письменными и/или наглядными инструкциями пользователя для каждого этапа.
- Возможность самодиагностики для контроля компонентов.
- Простое обновление меню или передача данных через USB-накопитель и облачный сервис KitchenConnect.



ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

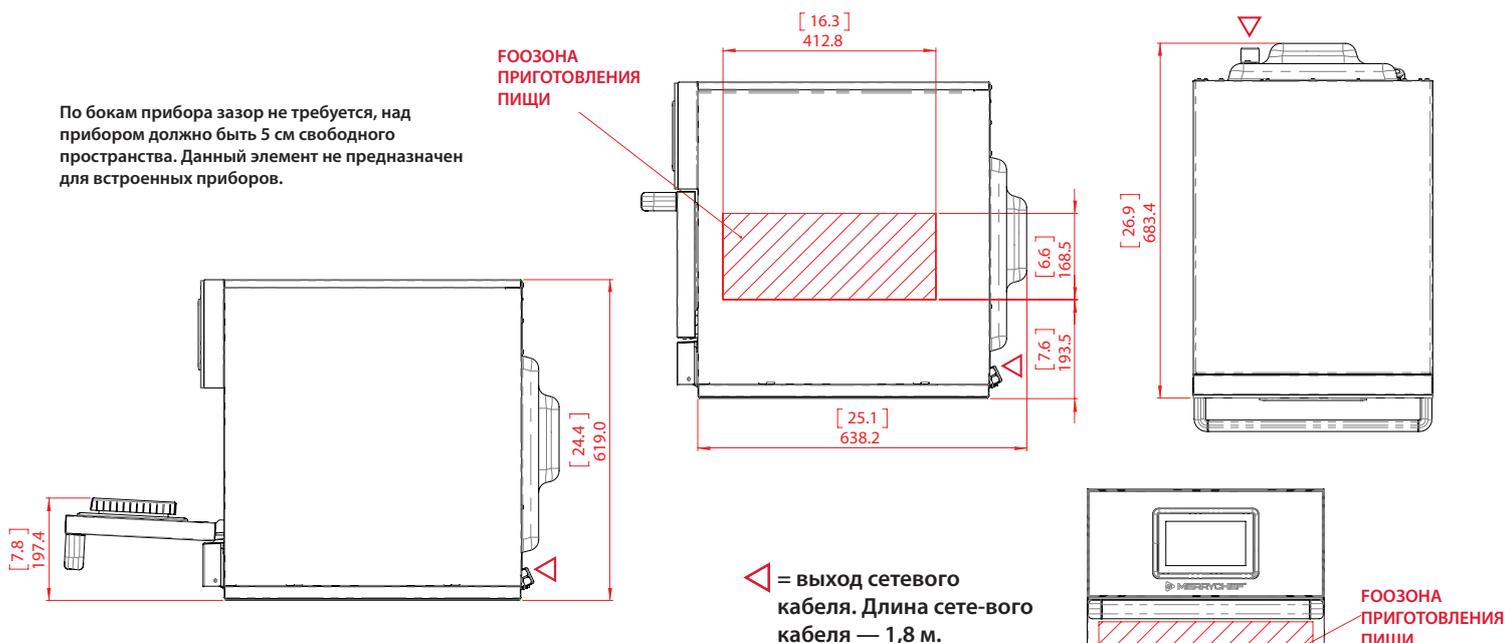
Конвекционный вентилятор втягивает воздух через заднюю часть камеры (1). После этого воздух нагревается и возвращается в камеру через каталитические преобразователи (2) и пластину импиджера (3), что обеспечивает равномерный нагрев в печи. Такая схема нагрева обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильное получение хрустящей золотистой корочки.



Merrychef conneX® 16

По бокам прибора зазор не требуется, над прибором должно быть 5 см свободного пространства. Данный элемент не предназначен для встроенных приборов.

ФООНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ



РАЗМЕРЫ/МАССА: ПЕЧЬ В УПАКОВКЕ

МОДЕЛЬ	ОБЩИЙ РАЗМЕР			МАССА
	ВЫСОТА	ШИРИНА	ГЛУБИНА	
conneX®16	855 мм	620 мм	820 мм	МАССА НЕТТО 79,2 кг

РАЗМЕРЫ/МАССА: ПЕЧЬ

МОДЕЛЬ	ОБЩИЙ РАЗМЕР			МАССА
	ВЫСОТА	ШИРИНА	ГЛУБИНА	
conneX®16	619 мм	458,8 мм	683,4 мм	МАССА НЕТТО 67,2 кг

ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ И ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ

Модель	Номер модели	Отделка	ИСТОЧНИК ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ							ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (ПРИБЛ.)		
			Напряжение	Частота	Расположение и соединения	Тип электро вилки	Изображение электровилки	Номинальный фазовый ток электровилки*	Макс. входная мощность	Микроволны** (IEC 705) 100%	Конвективный нагрев	Комбинированный режим
conneX®16 (модель повышенной мощности)	X16SBMV5HEL1CLEU	Нержавеющая сталь	220-230 В	50 Гц	Одна фаза L1+N+E	IEC 309, 3-контактный разъем		32А	6000 Вт	2000 Вт	3200 Вт	2000 Вт** + 3200 Вт
	X16SBMV5BDL1CLEU		380-400 В	50 Гц	Две фазы L1+L2+N+E	IEC 309, 5-контактный разъем		16А	2500 Вт + 3300 Вт	2000 Вт	3200 Вт	2000 Вт** + 3200 Вт
	X16SBMV5GCL1CLEU		380-400 В	50 Гц	Две фазы L1+L2+N+E	IEC 309, 5-контактный разъем		32А	2500 Вт + 3300 Вт	2000 Вт	3200 Вт	2000 Вт** + 3200 Вт
	X16SBMV5HEL1BKEU	Черный карбон	220-230 В	50 Гц	Одна фаза L1+N+E	IEC 309, 3-контактный разъем		32А	6000 Вт	2000 Вт	3200 Вт	2000 Вт** + 3200 Вт
	X16SBMV5BDL1BKEU		380-400 В	50 Гц	Две фазы L1+L2+N+E	IEC 309, 5-контактный разъем		16А	2500 Вт + 3300 Вт	2000 Вт	3200 Вт	2000 Вт** + 3200 Вт
	X16SBMV5GCL1BKEU		380-400 В	50 Гц	Две фазы L1+L2+N+E	IEC 309, 5-контактный разъем		32А	2500 Вт + 3300 Вт	2000 Вт	3200 Вт	2000 Вт** + 3200 Вт

*Это не потребляемый ток. **Это приблизительная выходная мощность микроволнового излучения. MerryChef рекомендует установить автоматический выключатель типа D, следуя местным нормативным требованиям.

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