

eikon e2s

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



Полуфабрикат пиццы на тонкой основе

90 секунд

Ускорьте процесс приготовления блюд из вашего меню

Печь Merrychef **eikon® e2s** – наиболее предпочтительный выбор для рынка быстрого питания в формате «еда на вынос», Печь Merrychef eikon e2s - это высокая производительность, постоянно высокое качество готовых блюд и устранение очередей. Эта печь идеально подходит для кафе, баров, магазинов товаров повседневного спроса и торговых точек быстрого обслуживания.



Высокая скорость

До 20 раз превышает показатели других способов приготовления



Компактность

Печь с инновационным для размещения на столешнице максимального размера камерой (311 x 311 мм) к минимальной ширине печи (356 мм), для размещения на столешнице.



Универсальность

Мультифункциональный аппарат для приготовления, поджаривания, обработки на гриле и подогрева свежих и замороженных продуктов. Конструкция рассчитана на тихую работу, а дизайн позволяет разместить печь в зале с клиентами.



Эффективность

Сертифицированная UL конструкция, не требующей наличия вентиляции в помещении. Удобный сенсорный дисплей с пиктограммами. Энергосберегающая технология с расходом 0,67 кВтч в режиме ожидания, которая экономит расходы, когда печь не используется.

Высокая скорость, компактный размер и универсальность

Благодаря инновационному соотношению размера камеры (311 x 311 мм) к ширине печи (356 мм), сертифицированной UL конструкции, не требующей наличия вентиляции и запатентованной системе охлаждения, позволяющей наружным стенкам оставаться холодными на ощупь, печь Merrychef eikon® e2s можно установить на стандартную столешницу в зале. Превосходные функциональные возможности, легкость установки, удобство в эксплуатации и наилучшая энергоэффективность в этом классе изделий гарантирует превосходную рентабельность вложений для вашей компании.

Сенсорный дисплей easyTouch® с пиктограммами позволит персоналу с низкой квалификацией получить профессиональные результаты при

каждом заказе, что одновременно снижает время обучения и способствует преодолению любых языковых барьеров.

Высокоточная технология

Точно настроенное сочетание трех технологий нагрева: конвекция, технология направленного теплового удара (tuned impingement) и микроволны, обеспечивает равномерное приготовление пищи, стабильные воспроизводимые результаты с высоким качеством. Печь Merrychef eikon® e2s поставляется со стандартной (1000 Вт) или увеличенной (2000 Вт) мощностью микроволнового излучения, позволяя готовить пищу до 20 раз быстрее, чем другие способы приготовления.



Ширина 356 мм

Глубина рабочей поверхности 600 мм

Понятные в использовании значки на сенсорном экране для снижения ошибок.

Простота очистки, камера из нержавеющей стали со скругленными углами и гладкими поверхностями.

Фронтальный воздушный фильтр с удобным доступом

Камера размером 311 x 311 мм

Высота 620 мм

Хранение принадлежностей на крыше печи

Быстрое приготовление, в 20 раз превышающее показатели традиционных печей.

Дизайн, позволяющий разместить печь в зале

Технология воздушной заслонки обеспечивает постоянную подачу воздуха для охлаждения через переднюю часть печи.

Бесшумная работа, уровень шума 45,3 дБА в режиме ожидания

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

Поставляется в классическом варианте из нержавеющей стали, а также со стильной отделкой черного или красного цвета по нержавеющей стали.

Принадлежности

Для работы к каждой печи прилагаются предметы, пригодные для мойки в посудомоечной машине:



Лопатка с защитой для рук и боковыми бортиками
№ по каталогу: SR318

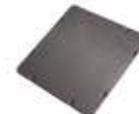


противень
№ по каталогу: 32Z4080

Контейнер для охлаждения
№ по каталогу: 32Z4079



Антипригарный лист для приготовления (из натуральных материалов)
№ по каталогу: 32Z4088



Плоская подставка для приготовления
№ по каталогу: DB0719

Настоящая универсальность печи Merrychef eikon® e2s реализуется благодаря уникальному ассортименту профессиональных аксессуаров, доступных для этой печи – от форм для яиц до поддонов для пирожков.

Примеры блюд:



Ветчина с сыром Focaccia
30 секунд



Подогреваемый макароны с сыром
75 секунд



Филе лосося
45 секунд



Десерт «Запеченная Аляска»
50 секунд

Все приведенные выше значения времени приготовления блюд относятся к печи Merrychef eikon® e2s HP. Эти значения времени могут изменяться в зависимости от количества и качества продуктов.

Печь комбинированная MERRYCHEF Eikon e2s HP Trend Red 380B



Характеристики

Производитель	MERRYCHEF
Напряжение (В)	380
Мощность электрическая (кВт)	5,8
Длина (мм)	356
Ширина (мм)	595
Высота (мм)	644
Вес нетто (кг)	58,5
Длина в упаковке (мм)	545
Ширина в упаковке (мм)	890
Высота в упаковке (мм)	840
Гарантия	12 месяцев

Accelerated Cooking Technology® (технология быстрого приготовления) объединяет три технологии нагрева:

- Tuned Impingement
- Микроволновое излучение
- Конвекция

Приготовление без вентиляции благодаря встроенному каталитическому преобразователю

Ускоренное приготовление, до 20 раз быстрее по сравнению с обыкновенной печью

30,5 см внутренняя полость при 35,6 см габарите по ширине

Холодная внешняя поверхность

Чрезвычайно простая чистка благодаря цельносварной полости с крупными скругленными

кромками.

Параметры конвекционного вентилятора, 10–100% с шагом 1%.

Тихая работа

easyToUCH®, управление на основе значков на сенсорном экране

Фронтальный воздушный фильтр с удобным доступом

Передача данных с помощью USB-модуля памяти, передача до 1024 программ приготовления

Встроенное диагностическое тестирование

Конструкция из нержавеющей стали

Хранение принадлежностей на верху печи

Помещается на столе шириной 600 мм

ПРИНЦИП РАБОТЫ::

Конвекционный вентилятор всасывает воздух с задней стороны полости. Затем воздух нагревается и возвращается в полость через каталитические преобразователи и пластину импинджера, что обеспечивает равномерный нагрев печи. Такое распределение теплоты обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильно формирует хрустящую золотистую корочку

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ:

Плоский противень

Лопатка с боковыми стенками

Полноразмерная корзина

Противень для охлаждения

Два вкладыша для пластин для приготовления

КОНСТРУКТИВНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Полость и корпус из нержавеющей стали

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Цветной сенсорный экран на основе значков

Хранение до 1024 программ в памяти. 6 стадий на каждую программу приготовления, инструкция пользователя для каждой стадии

Передача данных с помощью USB-модуля памяти

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Система распределения, вращающиеся активные антенны

Параметры СВЧ: выкл. или 5–100 % с шагом 1 %

КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

Параметры температуры: выкл. и 100–275 °С с шагом 1 °С.

Система распределения, регулируемые ударные воздушные струи

Цвет: красный

Тип розетки: 400V, Plug Type: 16A Red - 5 Pin IP44 - Right Angled, 16 Amper, 2 Phase

Печь комбинированная MERRYCHEF Eikon e2s HP Classic 380B, E2SDBMV5GCU2CLEU



Характеристики

Производитель	MERRYCHEF
Напряжение (В)	380
Мощность электрическая (кВт)	5,8
Длина (мм)	356
Ширина (мм)	595
Высота (мм)	620
Вес нетто (кг)	61
Гарантия	12 месяцев

Accelerated Cooking Technology® (технология быстрого приготовления) объединяет три технологии нагрева:

- Tuned Impingement
- Микроволновое излучение
- Конвекция

Приготовление без вентиляции благодаря встроенному каталитическому преобразователю
Ускоренное приготовление, до 20 раз быстрее по сравнению с обыкновенной печью

30,5 см внутренняя полость при 35,6 см габарите по ширине

Холодная внешняя поверхность

Чрезвычайно простая чистка благодаря цельносварной полости с крупными скругленными кромками.

Параметры конвекционного вентилятора, 10–100% с шагом 1%.

Тихая работа

easyToUCH®, управление на основе значков на сенсорном экране

Фронтальный воздушный фильтр с удобным доступом

Передача данных с помощью USB-модуля памяти, передача до 1024 программ приготовления

Встроенное диагностическое тестирование

Конструкция из нержавеющей стали

Хранение принадлежностей на верху печи

Помещается на столе шириной 600 мм

ПРИНЦИП РАБОТЫ::

Конвекционный вентилятор всасывает воздух с задней стороны полости. Затем воздух нагревается и возвращается в полость через каталитические преобразователи и пластину импинджера, что обеспечивает равномерный нагрев печи. Такое распределение теплоты обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильно формирует хрустящую золотистую корочку

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ:

Плоский противень

Лопатка с боковыми стенками

Полноразмерная корзина

Противень для охлаждения

Два вкладыша для пластин для приготовления

КОНСТРУКТИВНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Полость и корпус из нержавеющей стали

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Цветной сенсорный экран на основе значков

Хранение до 1024 программ в памяти. 6 стадий на каждую программу приготовления, инструкция пользователя для каждой стадии

Передача данных с помощью USB-модуля памяти

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Система распределения, вращающиеся активные антенны

Параметры СВЧ: выкл. или 5–100 % с шагом 1 %

КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

Параметры температуры: выкл. и 100–275 °С с шагом 1 °С.

Система распределения, регулируемые ударные воздушные струи

Тип розетки: 400 Voltage, 50 Hz, Plug Type: 32A Red - 5 Pin IP44 - Straight, 30 Amper, 2 Phase

Печь комбинированная MERRYCHEF Eikon e2s HP Trend Black 380B



Характеристики

Производитель	MERRYCHEF
Напряжение (В)	380
Мощность электрическая (кВт)	5,8
Длина (мм)	356
Ширина (мм)	595
Высота (мм)	644
Вес нетто (кг)	61,4
Гарантия	12 месяцев

Accelerated Cooking Technology® (технология быстрого приготовления) объединяет три технологии нагрева:

- Tuned Impingement
- Микроволновое излучение
- Конвекция

Приготовление без вентиляции благодаря встроенному каталитическому преобразователю

Ускоренное приготовление, до 20 раз быстрее по сравнению с обыкновенной печью

30,5 см внутренняя полость при 35,6 см габарите по ширине

Холодная внешняя поверхность

Чрезвычайно простая чистка благодаря цельносварной полости с крупными скругленными кромками.

Параметры конвекционного вентилятора, 10–100% с шагом 1%.

Тихая работа

easyToUCH®, управление на основе значков на сенсорном экране

Фронтальный воздушный фильтр с удобным доступом

Передача данных с помощью USB-модуля памяти, передача до 1024 программ приготовления

Встроенное диагностическое тестирование

Конструкция из нержавеющей стали

Хранение принадлежностей на верху печи

Помещается на столе шириной 600 мм

ПРИНЦИП РАБОТЫ::

Конвекционный вентилятор всасывает воздух с задней стороны полости. Затем воздух нагревается и возвращается в полость через каталитические преобразователи и пластину импинджера, что обеспечивает равномерный нагрев печи. Такое распределение теплоты обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильно формирует хрустящую золотистую корочку

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ:

Плоский противень

Лопатка с боковыми стенками

Полноразмерная корзина

Противень для охлаждения

Два вкладыша для пластин для приготовления

КОНСТРУКТИВНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Полость и корпус из нержавеющей стали

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Цветной сенсорный экран на основе значков

Хранение до 1024 программ в памяти. 6 стадий на каждую программу приготовления, инструкция пользователя для каждой стадии

Передача данных с помощью USB-модуля памяти

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Система распределения, вращающиеся активные антенны

Параметры СВЧ: выкл. или 5–100 % с шагом 1 %

КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

Параметры температуры: выкл. и 100–275 °С с шагом 1 °С.

Система распределения, регулируемые ударные воздушные струи

Цвет: черный

Подключение электричества: 380-400 V/50 Hz Three Phase

Печь комбинированная MERRYCHEF Eikon e2s HP Classic 380B, E2SDBMV5GCU1CLEU



Характеристики

Производитель	MERRYCHEF
Напряжение (В)	380
Мощность электрическая (кВт)	5,8
Длина (мм)	356
Ширина (мм)	595
Высота (мм)	620
Вес нетто (кг)	61
Длина в упаковке (мм)	360
Ширина в упаковке (мм)	605
Высота в упаковке (мм)	625
Гарантия	12 месяцев

Accelerated Cooking Technology® (технология быстрого приготовления) объединяет три технологии нагрева:

- Tuned Impingement
- Микроволновое излучение
- Конвекция

Приготовление без вентиляции благодаря встроенному каталитическому преобразователю
Ускоренное приготовление, до 20 раз быстрее по сравнению с обыкновенной печью
30,5 см внутренняя полость при 35,6 см габарите по ширине

Холодная внешняя поверхность

Чрезвычайно простая чистка благодаря цельносварной полости с крупными скругленными кромками.

Параметры конвекционного вентилятора, 10–100% с шагом 1%.

Тихая работа

easyToUCH®, управление на основе значков на сенсорном экране

Фронтальный воздушный фильтр с удобным доступом

Передача данных с помощью USB-модуля памяти, передача до 1024 программ приготовления

Встроенное диагностическое тестирование

Конструкция из нержавеющей стали

Хранение принадлежностей на верху печи

Помещается на столе шириной 600 мм

ПРИНЦИП РАБОТЫ::

Конвекционный вентилятор всасывает воздух с задней стороны полости. Затем воздух нагревается и возвращается в полость через каталитические преобразователи и пластину импинджера, что обеспечивает равномерный нагрев печи. Такое распределение теплоты обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильно формирует хрустящую золотистую корочку

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ:

Плоский противень

Лопатка с боковыми стенками

Полноразмерная корзина

Противень для охлаждения

Два вкладыша для пластин для приготовления

КОНСТРУКТИВНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Полость и корпус из нержавеющей стали

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Цветной сенсорный экран на основе значков

Хранение до 1024 программ в памяти. 6 стадий на каждую программу приготовления, инструкция пользователя для каждой стадии

Передача данных с помощью USB-модуля памяти

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Система распределения, вращающиеся активные антенны

Параметры СВЧ: выкл. или 5–100 % с шагом 1 %

КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

Параметры температуры: выкл. и 100–275 °С с шагом 1 °С.

Система распределения, регулируемые ударные воздушные струи

Тип розетки: 400 Voltage, 50 Hz, Plug Type: 32A Red - 5 Pin IP44 - Straight, 30 Amper, 2 Phase

Печь комбинированная MERRYCHEF Eikon e2s HP Classic 380B, E2SDBMV5GCU1KFEU, после эксплуатации



Характеристики

Производитель	MERRYCHEF
Напряжение (В)	380
Мощность электрическая (кВт)	5,8
Длина (мм)	356
Ширина (мм)	595
Высота (мм)	620
Вес нетто (кг)	61
После эксплуатации	Да
Гарантия	12 месяцев

Accelerated Cooking Technology® (технология быстрого приготовления) объединяет три технологии нагрева:

- Tuned Impingement
- Микроволновое излучение
- Конвекция

Приготовление без вентиляции благодаря встроенному каталитическому преобразователю

Ускоренное приготовление, до 20 раз быстрее по сравнению с обыкновенной печью

30,5 см внутренняя полость при 35,6 см габарите по ширине

Холодная внешняя поверхность

Чрезвычайно простая чистка благодаря цельносварной полости с крупными скругленными кромками.

Параметры конвекционного вентилятора, 10–100% с шагом 1%.

Тихая работа

easyToUCH®, управление на основе значков на сенсорном экране

Фронтальный воздушный фильтр с удобным доступом

Передача данных с помощью USB-модуля памяти, передача до 1024 программ приготовления

Встроенное диагностическое тестирование

Конструкция из нержавеющей стали

Хранение принадлежностей на верху печи

Помещается на столе шириной 600 мм

ПРИНЦИП РАБОТЫ::

Конвекционный вентилятор всасывает воздух с задней стороны полости. Затем воздух нагревается и возвращается в полость через каталитические преобразователи и пластину импинджера, что обеспечивает равномерный нагрев печи. Такое распределение теплоты обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильно формирует хрустящую золотистую корочку

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ:

Плоский противень

Лопатка с боковыми стенками

Полноразмерная корзина

Противень для охлаждения

Два вкладыша для пластин для приготовления

КОНСТРУКТИВНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Полость и корпус из нержавеющей стали

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Цветной сенсорный экран на основе значков

Хранение до 1024 программ в памяти. 6 стадий на каждую программу приготовления, инструкция пользователя для каждой стадии

Передача данных с помощью USB-модуля памяти

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Система распределения, вращающиеся активные антенны

Параметры СВЧ: выкл. или 5–100 % с шагом 1 %

КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

Параметры температуры: выкл. и 100–275 °С с шагом 1 °С.

Система распределения, регулируемые ударные воздушные струи

Тип розетки: 400 Voltage, 50 Hz, Plug Type: 32A Red - 5 Pin IP44 - Straight, 30 Amper, 2 Phase

Печь комбинированная MERRYCHEF Eikon e2s HP Classic 380B, E2SDBMV5BDU1CLEU, после эксплуатации



Характеристики

Производитель	MERRYCHEF
Напряжение (В)	380
Мощность электрическая (кВт)	4,2
Длина (мм)	356
Ширина (мм)	595
Высота (мм)	620
Вес нетто (кг)	58,5
После эксплуатации	Да
Гарантия	3 месяца

Accelerated Cooking Technology® (технология быстрого приготовления) объединяет три технологии нагрева:

- Tuned Impingement
- Микроволновое излучение
- Конвекция

Приготовление без вентиляции благодаря встроенному каталитическому преобразователю

Ускоренное приготовление, до 20 раз быстрее по сравнению с обыкновенной печью

30,5 см внутренняя полость при 35,6 см габарите по ширине

Холодная внешняя поверхность

Чрезвычайно простая чистка благодаря цельносварной полости с крупными скругленными кромками.

Параметры конвекционного вентилятора, 10–100% с шагом 1%.

Тихая работа

easyToUCH®, управление на основе значков на сенсорном экране

Фронтальный воздушный фильтр с удобным доступом

Передача данных с помощью USB-модуля памяти, передача до 1024 программ приготовления

Встроенное диагностическое тестирование

Конструкция из нержавеющей стали

Хранение принадлежностей на верху печи

Помещается на столе шириной 600 мм

ПРИНЦИП РАБОТЫ::

Конвекционный вентилятор всасывает воздух с задней стороны полости. Затем воздух нагревается и возвращается в полость через каталитические преобразователи и пластину импинджера, что обеспечивает равномерный нагрев печи. Такое распределение теплоты обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильно формирует хрустящую золотистую корочку

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ:

Плоский противень

Лопатка с боковыми стенками

Полноразмерная корзина

Противень для охлаждения

Два вкладыша для пластин для приготовления

КОНСТРУКТИВНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Полость и корпус из нержавеющей стали

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Цветной сенсорный экран на основе значков

Хранение до 1024 программ в памяти. 6 стадий на каждую программу приготовления, инструкция пользователя для каждой стадии

Передача данных с помощью USB-модуля памяти

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Система распределения, вращающиеся активные антенны

Параметры СВЧ: выкл. или 5–100 % с шагом 1 %

КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

Параметры температуры: выкл. и 100–275 °С с шагом 1 °С.

Система распределения, регулируемые ударные воздушные струи

Тип розетки: 400 Voltage, 50 Hz, 3N, Plug Type: 16A Red - 5 Pin IP44 - Right Angled, 16 Amper, 2 Phase.

Мощность пароконвекции: 2200W,

Мощность микроволновой печи: 2000W

Печь комбинированная MERRYCHEF Eikon e2s Standard Power Trend Red 220B



Характеристики

Производитель	MERRYCHEF
Напряжение (В)	220
Мощность электрическая (кВт)	3,68
Длина (мм)	356
Ширина (мм)	595
Высота (мм)	644
Вес нетто (кг)	61
Гарантия	12 месяцев

Accelerated Cooking Technology® (технология быстрого приготовления) объединяет три технологии нагрева:

- Tuned Impingement
- Микроволновое излучение
- Конвекция

Приготовление без вентиляции благодаря встроенному каталитическому преобразователю
Ускоренное приготовление, до 20 раз быстрее по сравнению с обыкновенной печью

30,5 см внутренняя полость при 35,6 см габарите по ширине

Холодная внешняя поверхность

Чрезвычайно простая чистка благодаря цельносварной полости с крупными скругленными кромками.

Параметры конвекционного вентилятора, 10–100% с шагом 1%.

Тихая работа

easyToUCH®, управление на основе значков на сенсорном экране

Фронтальный воздушный фильтр с удобным доступом

Передача данных с помощью USB-модуля памяти, передача до 1024 программ приготовления

Встроенное диагностическое тестирование

Конструкция из нержавеющей стали

Хранение принадлежностей на верху печи

Помещается на столе шириной 600 мм

ПРИНЦИП РАБОТЫ::

Конвекционный вентилятор всасывает воздух с задней стороны полости. Затем воздух нагревается и возвращается в полость через каталитические преобразователи и пластину импинджера, что обеспечивает равномерный нагрев печи. Такое распределение теплоты обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильно формирует хрустящую золотистую корочку

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ:

Плоский противень

Лопатка с боковыми стенками

Полноразмерная корзина

Противень для охлаждения

Два вкладыша для пластин для приготовления

КОНСТРУКТИВНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Полость и корпус из нержавеющей стали

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Цветной сенсорный экран на основе значков

Хранение до 1024 программ в памяти. 6 стадий на каждую программу приготовления, инструкция пользователя для каждой стадии

Передача данных с помощью USB-модуля памяти

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Система распределения, вращающиеся активные антенны

Параметры СВЧ: выкл. или 5–100 % с шагом 1 %

КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

Параметры температуры: выкл. и 100–275 °С с шагом 1 °С.

Система распределения, регулируемые ударные воздушные струи

Цвет: красный

Печь комбинированная MERRYCHEF Eikon e2s Standard Power Trend Black 220В



Характеристики

Производитель	MERRYCHEF
Напряжение (В)	220
Мощность электрическая (кВт)	3,68
Длина (мм)	356
Ширина (мм)	595
Высота (мм)	644
Вес нетто (кг)	61
Гарантия	12 месяцев

Accelerated Cooking Technology® (технология быстрого приготовления) объединяет три технологии нагрева:

- Tuned Impingement
- Микроволновое излучение
- Конвекция

Приготовление без вентиляции благодаря встроенному каталитическому преобразователю
Ускоренное приготовление, до 20 раз быстрее по сравнению с обыкновенной печью

30,5 см внутренняя полость при 35,6 см габарите по ширине

Холодная внешняя поверхность

Чрезвычайно простая чистка благодаря цельносварной полости с крупными скругленными кромками.

Параметры конвекционного вентилятора, 10–100% с шагом 1%.

Тихая работа

easyToUCH®, управление на основе значков на сенсорном экране

Фронтальный воздушный фильтр с удобным доступом

Передача данных с помощью USB-модуля памяти, передача до 1024 программ приготовления

Встроенное диагностическое тестирование

Конструкция из нержавеющей стали

Хранение принадлежностей на верху печи

Помещается на столе шириной 600 мм

ПРИНЦИП РАБОТЫ::

Конвекционный вентилятор всасывает воздух с задней стороны полости. Затем воздух нагревается и возвращается в полость через каталитические преобразователи и пластину импинджера, что обеспечивает равномерный нагрев печи. Такое распределение теплоты обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильно формирует хрустящую золотистую корочку

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ:

Плоский противень

Лопатка с боковыми стенками

Полноразмерная корзина

Противень для охлаждения

Два вкладыша для пластин для приготовления

КОНСТРУКТИВНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Полость и корпус из нержавеющей стали

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Цветной сенсорный экран на основе значков

Хранение до 1024 программ в памяти. 6 стадий на каждую программу приготовления, инструкция пользователя для каждой стадии

Передача данных с помощью USB-модуля памяти

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Система распределения, вращающиеся активные антенны

Параметры СВЧ: выкл. или 5–100 % с шагом 1 %

КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

Параметры температуры: выкл. и 100–275 °С с шагом 1 °С.

Система распределения, регулируемые ударные воздушные струи

Цвет: черный

Печь комбинированная MERRYCHEF Eikon e2s Standard Power Classic 220B, E2SFXMV5ABU2CLEU



Характеристики

Производитель	MERRYCHEF
Напряжение (В)	220
Мощность электрическая (кВт)	3,68
Длина (мм)	356
Ширина (мм)	595
Высота (мм)	620
Вес нетто (кг)	53
Длина в упаковке (мм)	890
Ширина в упаковке (мм)	530
Высота в упаковке (мм)	845
Гарантия	12 месяцев

Accelerated Cooking Technology® (технология быстрого приготовления) объединяет три технологии нагрева:

- Tuned Impingement
- Микроволновое излучение
- Конвекция

Приготовление без вентиляции благодаря встроенному каталитическому преобразователю. Высокоэффективная каталитическая система увеличивает поглощение жира и запахов пищевых продуктов до 10%.

Непроводящие держатели камер

Непроводящая система крепления системы теплового удара без кронштейнов (Крепления камеры для варочного лотка и будущих аксессуаров теперь выполнены из нового жаро- и ударопрочного материала и вместе с новой системой крепления пластины теплового удара без кронштейнов значительно снижают проводимость СВЧ-энергии внутри камеры, продлевая срок службы печи и аксессуаров.

Улучшенная система дверных петель и датчиков увеличивают плотность закрытия двери и плавность работы, обеспечивая лучшую в своем классе надежность даже при непрерывном использовании

Ускоренное приготовление, до 20 раз быстрее по сравнению с обыкновенной печью

30,5 см внутренняя полость при 35,6 см габарите по ширине

Холодная внешняя поверхность

Чрезвычайно простая чистка благодаря цельносварной полости с крупными скругленными кромками.

Параметры конвекционного вентилятора, 10–100% с шагом 1%.

Тихая работа

easyToUCH®, управление на основе значков на сенсорном экране

Фронтальный воздушный фильтр с удобным доступом

Передача данных с помощью USB-модуля памяти, передача до 1024 программ приготовления

Встроенное диагностическое тестирование

Конструкция из нержавеющей стали

Хранение принадлежностей на верху печи

Помещается на столе шириной 600 мм

ПРИНЦИП РАБОТЫ::

Конвекционный вентилятор всасывает воздух с задней стороны полости. Затем воздух нагревается и возвращается в полость через каталитические преобразователи и пластину импинджера, что обеспечивает равномерный нагрев печи. Такое распределение теплоты обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильно формирует хрустящую золотистую корочку

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ:

Плоский противень

Лопатка с боковыми стенками

Полноразмерная корзина

Противень для охлаждения

Два вкладыша для пластин для приготовления

КОНСТРУКТИВНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Полость и корпус из нержавеющей стали

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Цветной сенсорный экран на основе значков

Хранение до 1024 программ в памяти. 6 стадий на каждую программу приготовления, инструкция пользователя для каждой стадии

Передача данных с помощью USB-модуля памяти

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Система распределения, вращающиеся активные антенны

Параметры СВЧ: выкл. или 5–100 % с шагом 1 %

КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

Параметры температуры: выкл. и 100–275 °С с шагом 1 °С.

Система распределения, регулируемые ударные воздушные струи

Печь комбинированная MERRYCHEF Eikon e2s Standard Power Classic 220B, E2SFXMV5ABU1CLEU, после эксплуатации



Характеристики

Производитель	MERRYCHEF
Напряжение (В)	220
Мощность электрическая (кВт)	3,68
Длина (мм)	356
Ширина (мм)	595
Высота (мм)	620
Вес нетто (кг)	53
После эксплуатации	Да
Гарантия	12 месяцев

Accelerated Cooking Technology® (технология быстрого приготовления) объединяет три технологии нагрева:

- Tuned Impingement
- Микроволновое излучение
- Конвекция

Приготовление без вентиляции благодаря встроенному каталитическому преобразователю

Ускоренное приготовление, до 20 раз быстрее по сравнению с обыкновенной печью

30,5 см внутренняя полость при 35,6 см габарите по ширине

Холодная внешняя поверхность

Чрезвычайно простая чистка благодаря цельносварной полости с крупными скругленными кромками.

Параметры конвекционного вентилятора, 10–100% с шагом 1%.

Тихая работа

easyToUCH®, управление на основе значков на сенсорном экране

Фронтальный воздушный фильтр с удобным доступом

Передача данных с помощью USB-модуля памяти, передача до 1024 программ приготовления

Встроенное диагностическое тестирование

Конструкция из нержавеющей стали

Хранение принадлежностей на верху печи

Помещается на столе шириной 600 мм

ПРИНЦИП РАБОТЫ::

Конвекционный вентилятор всасывает воздух с задней стороны полости. Затем воздух нагревается и возвращается в полость через каталитические преобразователи и пластину импинджера, что обеспечивает равномерный нагрев печи. Такое распределение теплоты обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильно формирует хрустящую золотистую корочку

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ:

Плоский противень

Лопатка с боковыми стенками

Полноразмерная корзина

Противень для охлаждения

Два вкладыша для пластин для приготовления

КОНСТРУКТИВНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Полость и корпус из нержавеющей стали

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Цветной сенсорный экран на основе значков

Хранение до 1024 программ в памяти. 6 стадий на каждую программу приготовления, инструкция пользователя для каждой стадии

Передача данных с помощью USB-модуля памяти

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Система распределения, вращающиеся активные антенны

Параметры СВЧ: выкл. или 5–100 % с шагом 1 %

КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

Параметры температуры: выкл. и 100–275 °С с шагом 1 °С.

Система распределения, регулируемые ударные воздушные струи

Печь комбинированная MERRYCHEF Eikon e2s Standard Power Classic 220B, E2SFXMV5ABU1CLEU



Характеристики

Производитель	MERRYCHEF
Напряжение (В)	220
Мощность электрическая (кВт)	3,68
Длина (мм)	356
Ширина (мм)	595
Высота (мм)	620
Вес нетто (кг)	53
Длина в упаковке (мм)	890
Ширина в упаковке (мм)	530
Высота в упаковке (мм)	845
Гарантия	12 месяцев

Accelerated Cooking Technology® (технология быстрого приготовления) объединяет три технологии нагрева:

- Tuned Impingement
- Микроволновое излучение
- Конвекция

Приготовление без вентиляции благодаря встроенному каталитическому преобразователю
Ускоренное приготовление, до 20 раз быстрее по сравнению с обыкновенной печью
30,5 см внутренняя полость при 35,6 см габарите по ширине

Холодная внешняя поверхность

Чрезвычайно простая чистка благодаря цельносварной полости с крупными скругленными кромками.

Параметры конвекционного вентилятора, 10–100% с шагом 1%.

Тихая работа

easyToUCH®, управление на основе значков на сенсорном экране

Фронтальный воздушный фильтр с удобным доступом

Передача данных с помощью USB-модуля памяти, передача до 1024 программ приготовления

Встроенное диагностическое тестирование

Конструкция из нержавеющей стали

Хранение принадлежностей на верху печи

Помещается на столе шириной 600 мм

ПРИНЦИП РАБОТЫ::

Конвекционный вентилятор всасывает воздух с задней стороны полости. Затем воздух нагревается и возвращается в полость через каталитические преобразователи и пластину импинджера, что обеспечивает равномерный нагрев печи. Такое распределение теплоты обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильно формирует хрустящую золотистую корочку

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ:

Плоский противень

Лопатка с боковыми стенками

Полноразмерная корзина

Противень для охлаждения

Два вкладыша для пластин для приготовления

КОНСТРУКТИВНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Полость и корпус из нержавеющей стали

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Цветной сенсорный экран на основе значков

Хранение до 1024 программ в памяти. 6 стадий на каждую программу приготовления, инструкция пользователя для каждой стадии

Передача данных с помощью USB-модуля памяти

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Система распределения, вращающиеся активные антенны

Параметры СВЧ: выкл. или 5–100 % с шагом 1 %

КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

Параметры температуры: выкл. и 100–275 °С с шагом 1 °С.

Система распределения, регулируемые ударные воздушные струи

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