

Печи микроволновые с конвекцией eikon e4

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



Модифицируйте свое меню

Панини с ветчиной
40 секунд

Печь Merrychef **eikon® e4** позволит сократить время ожидания в очереди, сохраняя неизменно высокое качество пищи быстрого приготовления к полному удовлетворению клиентов. Комбинированная высокоскоростная печь позволяет готовить, поджаривать, жарить на гриле и разогревать как свежие, так и замороженные продукты, в том числе с высоким содержанием белка, что делает ее превосходным выбором для использования на работающих с большой нагрузкой кухнях кафе, баров и ресторанов.



Высокая скорость

До 12 раз превышает показатели других способов приготовления



Универсальность

Устройство «все в одном» удовлетворит все ваши потребности в приготовлении пищи, и при этом бесшумная работа печи позволяет ее использовать как прямо в торговом зале, так и в производственных помещениях.



Удобство эксплуатации

Наличие нескольких меню с записанными программами и сенсорный дисплей easyTouch® с управлением пиктограммами гарантируют высококачественные и воспроизводимые результаты.



Эффективность

Сертификат UL на использование без вентиляционных отверстий, без вытяжного колпака и простая установка. Лучшая энергоэффективность в этом классе.



Комбинированная высокоскоростная печь

Комбинированная высокоскоростная печь, подходящая для интенсивно работающей кухни и способная готовить большие объемы высококачественных блюд со скоростью до 12 раз быстрее по сравнению с другими способами приготовления пищи. Уникальный внутренний фильтр-жироуловитель с каталитическим нейтрализатором позволяет снизить скопление жира даже при приготовлении продуктов с высоким содержанием белка.

Обширный диапазон записанных программ меню и простой сенсорный дисплей easyTouch® с пиктограммами облегчают пользование печью неподготовленным персоналом, пиктограммы помогают преодолеть любые языковые барьеры, снижают ошибки и количество отходов продуктов, что делает печь Merrychef eikon® e4 идеальным выбором для любых предприятий быстрого обслуживания, работающих с большой нагрузкой.

Прецизионная технология

Современная технология приготовления Advance cooking technology® увеличивает скорость до 12 раз по сравнению с традиционной печью, при этом обеспечивая быстрое и равномерное приготовление пищи как при работе с большими, так и малыми объемами продуктов благодаря уникально сбалансированному сочетанию приготовления за счет тепла конвекции (3200 Вт), микроволновой энергии (1500 Вт) и импинджмента.

- ✓ Наружная отделка из матированной нержавеющей стали позволяет использовать ее как прямо в торговом зале, так и в подсобных помещениях

- ✓ Быстрое приготовление, в 12 раз превышающее показатели традиционных печей

- ✓ Технология воздушной заслонки обеспечивает постоянную подачу охлаждающего воздуха через переднюю часть печи

- ✓ Бесшумная работа, уровень шума 57 дБА в режиме ожидания

Высота 23,3 дюйма/591 мм

Ширина 23 дюйма/584 мм



Камера:
375 мм x 312 мм

- ✓ Уникальный внутренний фильтр-жироуловитель, который можно снять, очистить и установить на место вместе с каталитическим нейтрализатором, помогает устранить пищевые запахи, обеспечивает чистоту печи и эффективность ее работы

- ✓ Сертификат UL на использование без вентиляционных отверстий, без вытяжного колпака

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

- ✓ Сенсорный дисплей easyTouch®, с пиктограммами гарантирует высококачественные и воспроизводимые результаты

- ✓ Простота очистки, камера с гладкими поверхностями и установленная обучающая программа по очистке

- ✓ Фронтальный воздушный фильтр с удобным доступом

Принадлежности

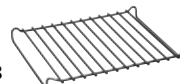
Предлагается линейка аксессуаров для использования с печью Merrychef eikon® e4, в том числе:



Лопатка с защитой рук и боковыми стенками
№ по каталогу: SR320



Плоская пластина для приготовления пищи
№ по каталогу: PSA1248



Решетка
№ по каталогу: DV0907



Противень со сплошным дном
№ по каталогу: 32Z4070

Подлинная универсальность печи Merrychef eikon® e4 обеспечивается благодаря предложению нашего ассортимента аксессуаров Signature, которые можно приобрести, – от форм для яиц до суповых мисок.

Примеры блюд:

Ветчина с сыром Фосaccia
45 секунд



Пицца
90 секунд



Полный противень охлажденных сосисок
115 секунд



Подогреваемый макароны с сыром
100 секунд



Все значения времени приготовления указаны для печи Merrychef eikon® e4. Эти значения могут изменяться в зависимости от количества и качества продуктов.

Печь комбинированная MERRYCHEF Eikon e4s 380B



Характеристики

Производитель	MERRYCHEF
Напряжение (В)	380
Мощность электрическая (кВт)	7
Длина (мм)	584
Ширина (мм)	623
Высота (мм)	591
Вес нетто (кг)	82,5
Длина в упаковке (мм)	865
Ширина в упаковке (мм)	770
Высота в упаковке (мм)	840
Гарантия	12 месяцев

Rapid Cooking Technology® сочетает в себе тепловые технологии: конвекция, микроволновая печь

Быстрое приготовление пищи до 15х быстрее, чем в обычной печи

Конструкция из нержавеющей стали

Встроенное диагностическое тестирование

Холодная на ощупь дверь снаружи

Бесшумная работа: максимальный уровень шума меньше чем 46dBA в режиме ожидания

Легкий доступ спереди к воздушному фильтру

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.

Система безопасности: обеспечение соблюдения предельных значений температуры области управления.

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Два магнетрона.

Каталитический нейтрализатор: воздух полости печи очищается путем втягивания через каталитический нейтрализатор конвекционным вентилятором а затем проходит через нагревательный элемент и циркулирует в полости печи при заданной температуре.

Наличие встроенного каталитического нейтрализатора не требует использование вытяжного зонта

Система распределения, вращающиеся активные антенны.

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

Система безопасности: одобрена соответствующими органами. Обеспечивается безопасность эксплуатации, в том числе контроль силы тока и обнаружение перегрева магнетронов.

КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

Параметры температуры: 0°C выкл. и 100°C–275°C с шагом 1°C.

Система распределения, рециркуляция воздухотока с импинджером.

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

Система безопасности: обнаружение перегрева полости печи

В комплекте: полка-стойка, лоток для охлаждения, лопатка для пиццы, 2 корзины для хлеба.

Печь комбинированная MERRYCHEF Eikon e4 380B



Характеристики

Производитель	MERRYCHEF
Напряжение (В)	380
Мощность электрическая (кВт)	7
Длина (мм)	584
Ширина (мм)	643
Высота (мм)	591
Вес нетто (кг)	82,5
Гарантия	12 месяцев

Размер камеры: 375x312x218 мм

Объем: 25,5 литров

Время предварительного прогрева: 15 минут

Система управления EasyTouch™, знаковые символы

Сенсорная панель управления экраном

Этапы приготовления пищи: 6

Всего программ приготовления: 1024

Максимальное время приготовления: 60 минут (10:00 x6 Этапы)

Магнетрон (s): 2

Каталитический нейтрализатор: воздух полости печи очищается путем втягивания через каталитический нейтрализатор конвекционным вентилятором а затем проходит через нагревательный элемент и циркулирует в полости печи при заданной температуре.

Наличие встроенного каталитического нейтрализатора не требует использование вытяжного зонта

Автоматическое Sensor напряжения

USB & MenuConnect программное обеспечение

Диапазон регулирования температуры: 100 - 250 C

Воздушный фильтр - съемный

Конвекция Скорость вентилятора 10% -100%

Конвекция Скорость вентилятора увеличение 1%

Мощность микроволн 0% (в выключенном состоянии), 5% -100%

Мощность микроволн увеличение 1% (от 5% и выше)

Стойка: 1

Позиции стойки: 2

Advanced Cooking Technology® сочетает в себе тепловые технологии: конвекция и микроволны для быстрого равномерного нагрева продукта

До пятнадцати раз быстрее, чем традиционные методы приготовления пищи

Возможность приготовления пищи "через стандартный встроенный каталитический нейтрализатор

Холодная на ощупь дверь снаружи

Возможность программного обеспечения MenuConnect™

Полость и корпус из нержавеющей стали

В комплекте: 1 стойка, лоток для охлаждения

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	