

Печи микроволновые с конвекцией eikon e4s

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



Открытый панини с тунцом
40 секунд

Управляйте своим меню

Печь Merrychef **eikon® e4s** — превосходный выбор для удовлетворения потребностей ваших клиентов на рынке быстрого питания в формате «еда на вынос», обеспечивающий высокое качество. Универсальная высокоскоростная печь, обеспечивающая высокую производительность без снижения постоянно высокого качества приготовления. Проста в использовании даже для обученного персонала и идеально подходит для торговых точек быстрого обслуживания и магазинов пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.



Высокая скорость

До 15 раз превышает показатели других способов приготовления



Универсальность

Одно устройство с камерой печи большого объема размером 375 мм x 370 мм для приготовления, поджаривания, обработки на гриле и подогрева свежих и замороженных продуктов. Конструкция обеспечивает бесшумную работу печи, что позволяет ее разместить как прямо в торговом зале, так и в подсобных 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 и без вытяжного колпака и простая установка, энергосберегающая технология с расходом в режиме ожидания 0,67 кВт, что позволяет экономить средства, когда печь не используется.



Эта универсальная высокоскоростная печь обладает способностью готовить большие объемы пищи со скоростью до 15 раз быстрее по сравнению с традиционной печью без ущерба для качества пищи. Большая камера печи позволяет готовить пиццу размером до 36 см или сразу 4 больших сэндвича. Безвытяжная конструкция UL обеспечивает простоту установки, бесшумная работа позволяет использовать печь как прямо в торговом зале, так и в подсобных помещениях.

Большой выбор меню с записанными программами и сенсорный дисплей easyTouch® с пиктограммами позволяют даже необученному персоналу легко пользоваться печью. Интерфейс с пиктограммами помогает преодолеть языковой барьер, снижая число ошибок и количество отходов продуктов,

что делает печь Merrychef eikon® e4s идеальным выбором для любых предприятий быстрого обслуживания, работающих с большой нагрузкой.

Прецизионная технология

Современная технология приготовления Advance cooking technology® увеличивает скорость до 15 раз по сравнению с традиционной печью, при этом обеспечивается 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 (1800 Вт) и импиджмента.

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

✓ Быстрое приготовление, в 15 раз превышающее показатели традиционных печей

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

✓ Бесшумная работа, уровень шума 45.7 дБА в режиме ожидания



✓ Встроенный каталитический нейтрализатор поглощает жиры и помогает устранить пищевые запахи

✓ 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® e4s, в том числе:



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



Плоская пластина для приготовления пищи
№ по каталогу: DV0870



Решетка
№ по каталогу: DV0908



Противень со сплошным дном
№ по каталогу: 32Z4086

Подлинная универсальность печи Merrychef eikon® e4s обеспечивается благодаря предложению нашего уникального ассортимента аксессуаров Signature, которые можно приобрести, – от форм для яиц до суповых мисок.

Примеры блюд:

Ветчина с сыром Focaccia
40 секунд



Подогреваемый макароны с сыром
100 секунд



Частично выпеченная замороженная пицца с тонкой основой
90 секунд



Подогрев маффина
30 секунд



Все значения времени приготовления блюд указаны для печи Merrychef eikon® e4s. Эти значения могут изменяться в зависимости от количества и качества продуктов.

Модели

✓ e4s



Стандартные функции

- Технология ускоренного приготовления Accelerated Cooking Technology® сочетает в себе три технологии нагрева:
 - конвекция;
 - микроволновое излучение;
 - импинджер.
- Работа без спуска горячего воздуха
- Быстрое приготовление: до 15 раз быстрее, чем в обычной печи
- Конструкция из нержавеющей стали
- easyToUCH®, элементы управления сенсорного экрана на основе значков
- Передача данных с помощью USB-модуля памяти, передача до 1024 программ приготовления
- Встроенное диагностическое тестирование
- Конструкция полости печи обеспечивает простоту чистки
- Наружная поверхность дверцы остается холодной на ощупь
- Низкий уровень шума при работе — максимальный уровень шума в холостом режиме составляет менее 46 дБА
- Энергопотребление ~0,724 кВт·ч (в режиме ожидания)
- Простота доступа к воздушному фильтру, возможность контроля с передней стороны устройства

Принадлежности

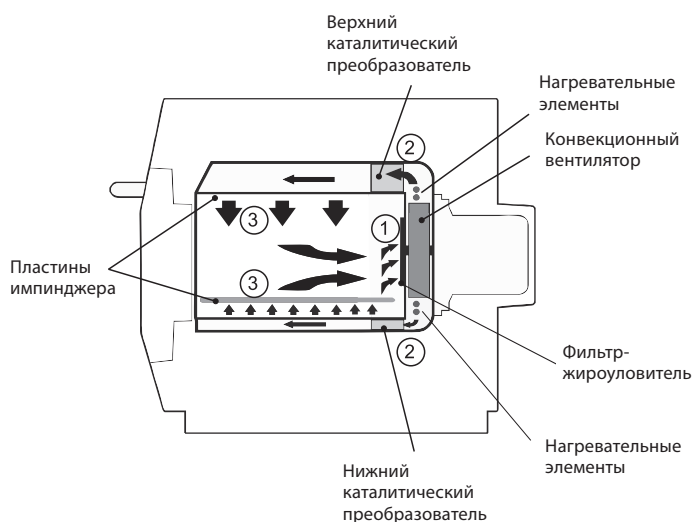
- Стеллаж
- Емкость с охлаждающей водой
- Корзина для хлеба
- Лопатка для пиццы
- Средство для чистки печи Merrychef®
- Защитное средство для печи Merrychef®

Характеристики

- В конструкции печи eikon® e4s предусмотрены встроенные каталитические преобразователи, устраняющие необходимость использования вытяжного колпака. См. список UL Listing KNLZ.E330418 (США) См. список UL Listing KNLZ7.E330418 (Канада)
- Печь e4s обеспечивает предельно быстрое приготовление хрустящих горячих блюд стабильного качества благодаря удобному в использовании сенсорному экрану easyToUCH® со значками.
- В печи допускается использование сертифицированных металлических противней для выпекания.
- Печь поддерживает многостадийное программирование. Каждая программа может содержать до 6 стадий, для каждой из которых прописывается время выполнения, мощность микроволнового излучения, конфигурация импинджера и инструкции по действиям между стадиями.
- Благодаря USB-носителю пользователь может загружать и выгружать до 1024 новых программ с собственными изображениями. Эта функция также делает возможной синхронную смену меню в географически удаленных заведениях.

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Конвекционный вентилятор всасывает воздух через диффузор (1). Затем воздух нагревается и возвращается в полость через катализатор (2) и пластины импинджера (3); в результате создается равномерное распределение теплоты по полости печи. Такое распределение теплоты обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильно формирует хрустящую золотистую корочку.



СТАНДАРТНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (из комплекта поставки печи)

- Стеллаж
- Емкость с охлаждающей водой
- Лопатка для пиццы
- Корзина для хлеба, 2 шт.

КОНСТРУКТИВНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

- Полость и корпус из нержавеющей стали

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

- Цветной сенсорный экран easyToUCH® 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

- Два магнетрона
- 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: выкл. и 100°C–275°C с шагом 1°C.
- Система распределения, рециркуляция воздушотока с импиджером.
- Параметры конвекционного вентилятора, 10–100% с шагом 1%.
- Система безопасности: защита от перегрева полости печи.

РАЗМЕРЫ

МОДЕЛЬ	ОБЩИЙ РАЗМЕР, мм			ВЕС НЕТТО
	ВЫСОТА	ШИРИНА	ГЛУБИНА	
e4s	591 мм (23,3 дюйма)	584 мм (23,0 дюйма)	750 мм (29,5 дюйма)	82,5 кг (182 фунта)

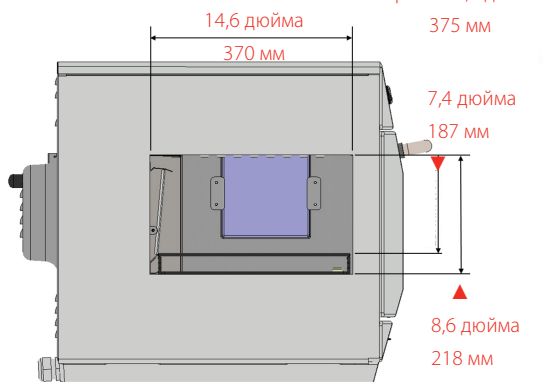
ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ И МОЩНОСТЬ

МОДЕЛЬ	МОЩНОСТЬ НА ВХОДЕ	КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (ПО МЭК 705) НА 100%	
			МИКРОВОЛНОВОЕ ИЗЛУЧЕНИЕ 100%	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ
e4s	L1 6,2 кВт (одна фаза)	3200 Вт	1800 Вт	1800 Вт + 3200 Вт
	L2/L3 3,0 кВт (две фазы)			

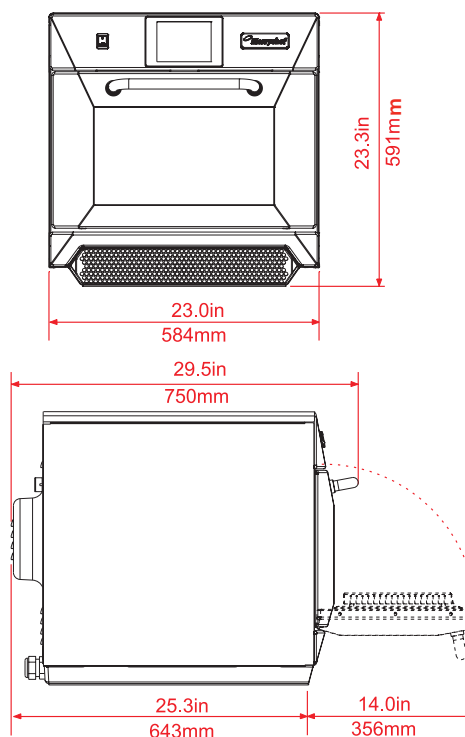
ИСТОЧНИК ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ

СТРАНА	НАПРЯЖЕНИЕ	КОНФИГУРАЦИЯ	ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОЕДИНЕНИЯ	ТОК / ФАЗА
Великобритания/ЕС	230 В, 50 Гц	Однофазное	1P N & E	32 А
Великобритания/ЕС	400 В, 50 Гц	Двухфазное	2P N & E	20 А
США	208 В/240 В, 60 Гц	Двухполюсное	2P-GND	30 А

Размеры открытой полости



Размеры печи



СВЕДЕНИЯ О МОНТАЖЕ

- Печь устанавливается вдали от значительных источников тепла.
- Для размещения пригодна плоская поверхность, способная выдержать вес изделия с загрузкой.
- При установке необходимо обеспечить зазор не менее 50 мм для свободной циркуляции воздуха с боковых, верхней и задней сторон печи.
- Оставьте достаточно места с передней стороны печи, чтобы обеспечить полное открывание дверцы.

Компания оставляет за собой право вносить изменения в этот информационный материал, не принимая каких-либо обязательств в отношении оборудования, поставленного ранее или в дальнейшем.

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 воздушотока 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.

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	