

Высокоскоростная печь

Merrychef eikon® e1s



Стандартные характеристики

- Технология сверхбыстрого приготовления Rapid Cooking Technology объединяет три технологии нагрева:
 - Направленную ударную подачу горячего воздуха
 - Микроволновое излучение
 - Конвекция
- Возможность приготовления без вентиляции благодаря встроенному каталитическому преобразователю
- Ускоренное приготовление от 10 до 12 раз быстрее по сравнению с обыкновенной печью.
- Камера размером 31 см при 40,7 см габарите по ширине
- Холодная на ощупь внешняя поверхность
- easyTouch®, интерфейс пользователя с управлением на основе значков на сенсорном экране
- Очень простая чистка благодаря крупным скругленным кромкам
- Тихая работа – уровень шума 52 дБа в режиме ожидания

- Перенос данных с USB-накопителя, позволяющий передать до 1024 программ приготовления
- Встроенное диагностическое тестирование
- Подходит для установки на рабочей поверхности размером 50 см
 - Черная наружная поверхность из нержавеющей стали
 - Дизайн передней панели со скругленными углами

Доступные принадлежности

- Плоская подставка для приготовления
- Вкладыш подставки для приготовления
- Корзина с цельным дном
- Лопатка с защитой для рук и опорными боковыми стенками
- Могут поставляться другие принадлежности по запросу

Технические характеристики

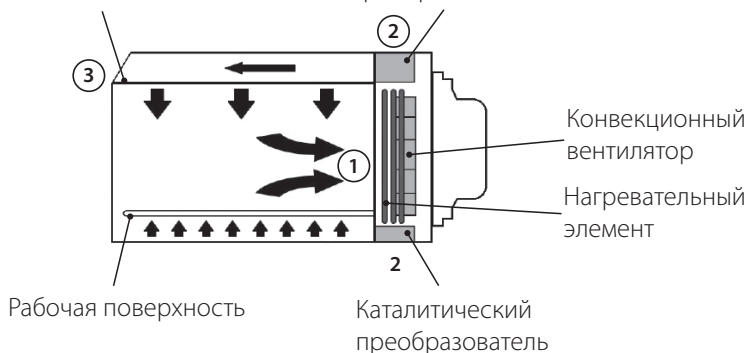
Печь eikon® e1s – это правильный выбор для всех, кто хочет готовить свежую, горячую еду по заказу в условиях сильно ограниченного пространства.

Печь eikon® e1s – это идеальный прибор для приготовления, поджаривания, приготовления на гриле, выпекания и восстановления широкого ассортимента свежих и замороженных продуктов, таких как сэндвичи, кондитерские изделия, пицца, рыба, овощи и мясо.

Одна стандартная печь eikon® e1s работает от стандартной бытовой розетки питания с силой тока 13 А до 16 А.

Пластина импинджера (сопла)

Каталитический преобразователь



ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Конвекционный вентилятор подает воздух через впускное отверстие вентилятора (1). После этого воздух нагревается и возвращается в камеру через каталитические преобразователи (2) и пластину импинджера, что обеспечивает равномерную схему нагрева в печи. Такая схема нагрева обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильное получение хрустящей золотистой корочки.



Merrychef eikon® e1s

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ

- Сплошная подставка для приготовления
- Лопатка с опорными боковыми стенками
- Вкладыш подставки для приготовления
- Корзина с цельным дном

КОНСТРУКЦИЯ

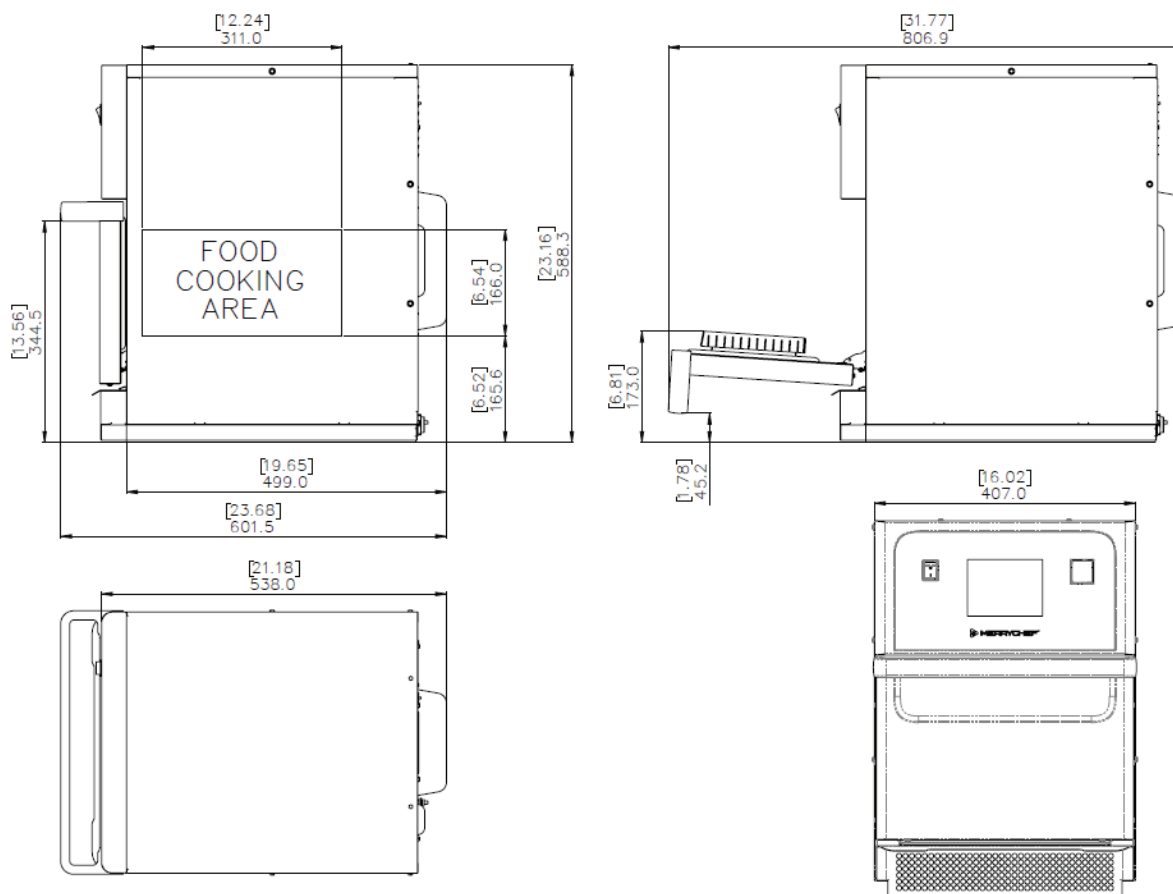
- Внутренняя камера и корпус из нержавеющей стали

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

- Параметры микроволнового излучения: выкл. или 5-100% с шагом 1%

КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

- Параметры температуры: ВЫКЛ. и от 100 до 260 °C с шагом 1 °C



РАЗМЕРЫ

МОДЕЛЬ	ОБЩИЙ РАЗМЕР			ЧИСТЫЙ ВЕС
	ВЫСОТА	ШИРИНА	ГЛУБИНА	
eikon e1s	588 мм	407 мм	538 мм	НЕТТО 58,0 кг БРУТТО 61,0 кг

ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ И ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ

ИСТОЧНИК ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ						ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (ПРИБЛ.)		
Страна/регион	Напряжение	Компоновка	Используемое соединение	Номинальный потребляемый ток на фазу*	Макс. входная мощность	Микроволны** (МЭК 705) 100%	Конвективный нагрев	Комбинированный режим
UK	1 нейтр. – 240 В, 50 Гц.	Одна фаза	L + N + E	13 А	2990 Вт	800 Вт	2200 Вт	800 Вт** + 900 Вт
EU	1 нейтр. – 240 В, 50 Гц.	Одна фаза	L + N + E	16 А	2990 Вт	800 Вт	2200 Вт	800 Вт** + 900 Вт

* Это не потребляемый ток. ** Это приблизительная выходная мощность микроволнового излучения.

Компания Welbilt оставляет за собой право изменять конструкцию или характеристики изделий без предварительного уведомления.

Merrychef eikon® e1s