Merrychef

Быстрая печь

Проект _____

Поз. _____

Кол-во _____

Раздел CSI 11400

Утвердил _____

Дата _____

eikon® e2s

Модель
Merrychef eikon® e2s

Наружная отделка «Trend»



Наружная отделка «Classic»



Стандартные функции

- 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

Опции

- Наружная отделка «Trend»:
  - Нержавеющая сталь с «кодовой» окраской
  - Передняя панель со скругленными углами
  - Ограждение вокруг места для хранения принадлежностей на верху печи

Принадлежности

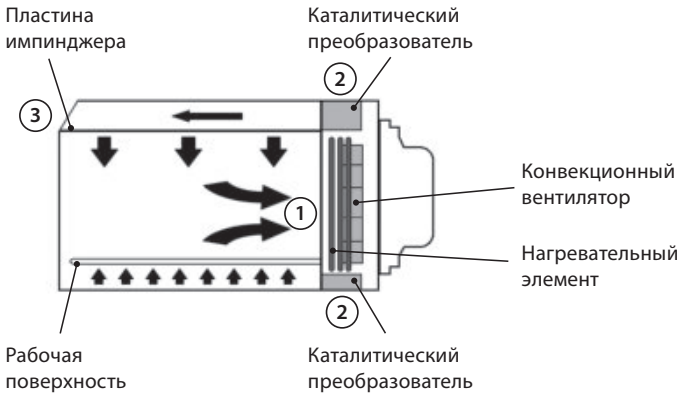
- Плоский противень
- Два вкладыша для пластин для приготовления
- Рельефный противень
- Корзины с цельным дном: полного, половинного и четвертного размера, черный или зеленый цвет
- Лопатка с боковыми стенками
- Противень для охлаждения
- Панель для демонстрации товара
- Адаптер для соединения двух устройств e2s (только для печей стандартной мощности)
- Другие принадлежности по запросу

Технические характеристики

Высококачественная быстрая малогабаритная печь eikon e2s идеально подходит для кафе, бистро, киосков, закусочных и любых других заведений, где есть ограничения по площади.

Печь eikon e2s идеально подходит для приготовления, разогрева, приготовления тостов и выпекания широкого спектра блюд, таких как панини, горячие бутерброды, пицца и роллы.

Две печи eikon e2s стандартной мощности можно соединить адаптером (продается отдельно) и удвоить производительность при работе от одного источника питания 30/32 А.



ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Конвекционный вентилятор всасывает воздух с задней стороны полости (1). Затем воздух нагревается и возвращается в полость через каталитические преобразователи (2) и пластину импинджера (3), что обеспечивает равномерный нагрев печи. Такое распределение теплоты обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильно формирует хрустящую золотистую корочку.

NSF/ANSI 4

Manitowoc Foodservice UK Limited,
Ashbourne House, The Guildway,
Old Portsmouth Road,
Guildford, GU3 1LR, United Kingdom

Тел.: +44(0)1483 464900
Факс: +44(0)1483 464905

www.manitowocfoodservice.com
www.merrychef.com

Manitowoc

Merrychef

eikon® e2s

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

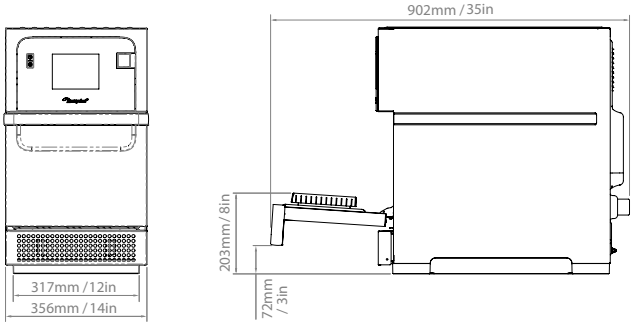
- Цветной сенсорный экран на основе значков
- Хранение до 1024 программ в памяти. 6 стадий на каждую программу приготовления, инструкция пользователя для каждой стадии
- Передача данных с помощью USB-модуля памяти

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

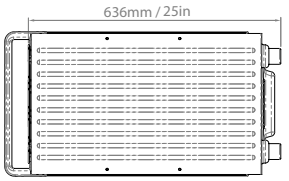
- Система распределения, вращающиеся активные антенны
- Параметры СВЧ: выкл. или 5–100 % с шагом 1 %

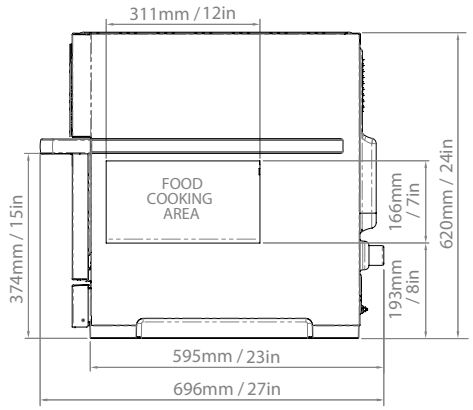
КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

- Параметры температуры: выкл. и 100–275 °C с шагом 1 °C.
- Система распределения, регулируемые ударные воздушные струи



Габаритные чертежи для наружной отделки «Classic»





РАЗМЕРЫ

МОДЕЛЬ	ОБЩИЙ РАЗМЕР, ММ			МАССА
	ВЫСОТА	ШИРИНА	ГЛУБИНА	
e2s High Power отделка «Classic»	620 мм	356 мм	595 мм	НЕТТО 61 кг БРУТТО 70,4 кг
e2s Standard Power отделка «Trend»	644 мм	356 мм	595 мм	НЕТТО 51,7 кг БРУТТО 61,1 кг

ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ И МОЩНОСТЬ

ПЕЧЬ СТАНДАРТНОЙ МОЩНОСТИ

ИСТОЧНИК ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ						ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО)		
Страна/регион (примеры)	Напряжение	Конфигурация	Используемые соединения	Номинальный потребляемый ток, на фазу*	Макс. входная мощность	Микроволны** (МЭК 705) 100%	Конвективный нагрев	Комбинированный режим
Великобритания	1N~ 220–230 В 50 Гц	Однофазное	L + N + E	13 A	2990 Вт	1000 Вт	2200 Вт	1000 Вт** + 900 Вт
ЕС	1N~ 220–230 В 50 Гц	Однофазное	L + N + E	16 A	3680 Вт	1000 Вт	2200 Вт	1000 Вт** + 1300 Вт

ПЕЧЬ ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ

ИСТОЧНИК ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ						ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО)		
Страна/регион (примеры)	Напряжение	Конфигурация	Используемые соединения	Номинальный потребляемый ток, на фазу*	Макс. входная мощность	Микроволны** (МЭК 705) 100%	Конвективный нагрев	Комбинированный режим
ЕС, Великобритания	1N~ 220–230 В 50 Гц	Однофазная	L + N + E	32 A	6000 Вт	2000 Вт	2200 Вт	2000 Вт** + 2200 Вт
ЕС, Великобритания	2N~ 380–400 В 50 Гц	Двухфазная	L1 + L2 + N + E	16 A / 32 A	2500 Вт + 3300 Вт	2000 Вт	2200 Вт	2000 Вт** + 2200 Вт

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

Для получения более подробных сведений о продукции и услугах Merrychef® и получения консультаций по подбору модели оборудования просим обращаться в отдел продаж.

Тел.: +44 (0)1483 464901

ASSOCIATE OF CEDA

Артикул 3223934 выпуск 1 RUS 09/15. © Manitowoc Foodservice UK Ltd., 2015. Компания оставляет за собой право вносить изменения в этот информационный материал, не принимая каких-либо обязательств в отношении оборудования, поставленного ранее или в дальнейшем.

Manitowoc Foodservice UK Limited,
Ashbourne House, The Guildway,
Old Portsmouth Road,
Guildford, GU3 1LR, United Kingdom

Тел.: +44(0)1483 464900
Факс: +44(0)1483 464905

www.manitowocfoodservice.com
www.merrychef.com

Manitowoc