



Гибкость меню

Печь Merrychef **eikon® e3** отличается универсальностью и адаптивностью, которые необходимы кафе, бару или кондитерской, чтобы удовлетворять потребности клиентов в любое время дня. Ее трехуровневая камера и вращающийся диск позволяют готовить самую разнообразную пищу — от нежных круассанов до множества разных блюд на завтрак. Пользоваться простым в управлении сенсорным дисплеем easyTouch® на основе пиктограмм сможет даже необученный персонал.



Подогрев
датской сдобы за
80 секунд



Открытый
панини
с тунцом за
135 секунд



Выпекание, приготовление, поджарка и жарка на гриле только с печью Merrychef

Единственная высокоскоростная печь в отрасли, оборудованная вращающимся диском для создания равномерной поджаристой корочки и трехуровневой камерой для приготовления пищи разными способами, позволят обслуживать клиентов горячими блюдами в соответствии с потребностями в любое время дня в 5 раз быстрее по сравнению с традиционной печью. Сертификат UL на использование без вентиляционных отверстий (если установлен каталитический нейтрализатор) и запатентованная система охлаждения, позволяющая всем стенкам оставаться холодными, обеспечивают простую установку как прямо в торговом зале, так и в производственных помещениях.

Простой сенсорный дисплей easyTouch® с пиктограммами позволяет необученному персоналу получать профессиональные результаты при каждом заказе при минимальном времени обучения, снижении ошибок и отходов продуктов.

Прецизионная технология

Современная технология приготовления Advance cooking technology® увеличивает скорость до 5 раз по сравнению с традиционной печью, объединяя две технологии нагрева: конвекцию (3000 Вт) и микроволновую энергию (700/1000 Вт) с поворотным диском, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев (предлагаются также другие уровни мощности в соответствии с требованиями заказчика).

Мощная и равномерная конвекция, дающая превосходные результаты даже с деликатной выпечкой.

✓ Лучшая энергоэффективность в этом классе (0,83 кВт в режиме ожидания)

✓ Бесшумная работа, уровень шума 56,8 дБА в режиме ожидания

✓ Простота очистки, камера с гладкими поверхностями

✓ Фронтальный воздушный фильтр на магнитном креплении с удобным доступом и контролем печи, что исключает его отсутствие на штатном месте

Высота
21,7 дюйма
/551 мм



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

✓ Простой в управлении сенсорный дисплей easyTouch® на основе пиктограмм гарантирует высококачественные и воспроизводимые результаты

✓ Инновационная система охлаждения позволяет внешним поверхностям оставаться холодными на ощупь

✓ Универсальная трехуровневая камера с вращающимся диском для получения равномерной поджаристой корочки

Дополнительный каталитический нейтрализатор поглощает жиры, устраняет пищевые запахи и обеспечивает чистоту печи и эффективность ее работы.

Печь Merrychef eikon® e3 отличается универсальностью и адаптивностью, позволяющие при использовании в кафе, барах или кондитерских удовлетворять потребности клиентов в любое время дня.



Принадлежности

Предлагается линейка аксессуаров для использования с печью Merrychef eikon® e3, в том числе:



Антипригарный противень для выпекания/жарки
Номер по каталогу: 40N0230



Эмалированный противень, идеальный аксессуар для выпекания/жарки
Номер по каталогу: DX0117



Плоская поворотная пластина
Номер по каталогу: 40N0347



Поворотная пластина с рифленным вкладышем
Номер по каталогу: 40N0240



Противень для охлаждения
Номер по каталогу: 32Z4043

Подлинная универсальность печи Merrychef eikon® e3 обеспечивается благодаря предложению нашего уникального ассортимента аксессуаров Signature, которые можно приобрести, – от форм для яиц до суповых мисок.

Полный ассортимент можно посмотреть на веб-сайте merrychef.com/products/accessories

Все значения времени приготовления указаны для печи Merrychef eikon® e3. Эти значения могут изменяться в зависимости от количества и качества продуктов.



Для получения дополнительной информации о том, где купить, как произвести техническое обслуживание, а также чтобы получить нашу флагманскую кулинарную поддержку, посетите веб-сайт www.merrychef.com

Удовлетворение клиентов

Ваше удовлетворение нашими изделиями имеет первостепенное значение для нас. Благодаря нашему почти 70-летнему опыту работы вы можете быть уверены, что получите высококачественный и прецизионный прибор. В печи Merrychef eikon® e3 имеется встроенная система самодиагностики с полной гарантией и сервисной поддержкой, исключающей наличие проблем у покупателей.