

High Speed Oven

Merrychef conneX® 12

Merrychef conneX® 12

Roestvrij
staal



Koolzwart



Kenmerken

- De conneX®12 is de meest veelzijdige high-speed oven op de markt.
- Het complete apparaat is ideaal om snel vers of bevroren voedsel te bereiden, roosteren, grillen en opwarmen. Met deze oven hebt u geen andere apparaten meer nodig.
- De bereiding in deze oven gaat tot 20x sneller koken dan met andere bereidingsmethoden, zodat warme gerechten in no time klaar zijn.
- De oven heeft de grootste binnenruimte van 30,5 cm x 30,5 cm in verhouding tot de ovenbreedte van 35,5 cm en past op een werkblad van 600 mm – perfect als ruimte schaars is.
- De oven is geschikt voor afhaalgelegenheden, werkt stil en is eenvoudig te installeren dankzij de ventilatorloze bereidingsmogelijkheden via een ingebouwde katalysator, waardoor er geen afzuigventilator nodig is.
- De buitenkant blijft koel, zodat u het apparaat overal veilig kunt neerzetten zonder dat er ruimte omheen vrij moet zijn.
- De oven is eenvoudig te bedienen dankzij het 7-inch HD-breedbeeldscherm en het nieuwe generatie easyTouch®2.0-bedieningssysteem met pictogrammen voor gerechten van consequent hoge kwaliteit.
- De binnenruimte en behuizing zijn van roestvrij staal en de binnenruimte is afgedicht en heeft afgeronde randen voor eenvoudige reiniging.
- Gepatenteerde, eenvoudig toegankelijk luchtfilter vooraan.
- Wifi/ethernet-verbinding met toegang tot KitchenConnect-cloud voor eenvoudige menu-updates (of via een usb-geheugenstick).

Opties

- Roestvrijstalen of koolzwarte afwerking. Het EasyTouch® 2.0-bedieningssysteem is voorzien van zeer robuust glas.

Meegeleverde accessoires

- Platte bakplaat.
- Ovenschep met bescherming en zijwanden
- Bakplaat van volledig formaat.
- Afkoelbak.
- Onderlegger voor kookplaat.

Ga voor een ruim assortiment aan accessoires en meer flexibiliteit met de conneX®12 én om de reinigingstijd aanzienlijk verkorten naar www.merrychef.com/products/accessories

Specificaties

High speed Technology® combineert drie warmtetechnologieën:
-Magnetron
-Convectie
-Gelijkmatige warmteverdeling onder druk (impingement)

VERMOGEN MAGNETRONFUNCTIE

- Opties voor magnetroninstelling: Uit en 5-100% in stappen van 1%.
- Het distributiesysteem van de magnetron maakt gebruik van een draaiende actieve antenne om voedsel gelijkmatig te verwarmen.

WARME LUCHT

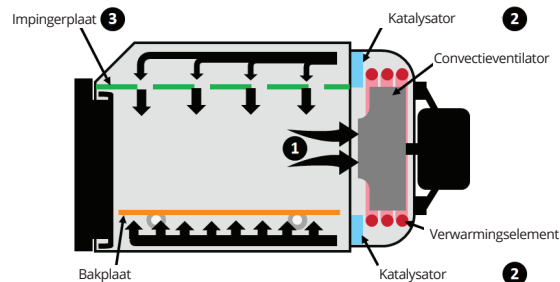
- Opties voor temperatuurinstelling: Uit en 100 °C tot 275 °C in stappen van 1 °C.
- Het warmtedistributiesysteem zorgt via gelijkmatige warmteverdeling onder druk voor de meest gelijkmatige bruining.

VENTILATIE

- Gecertificeerd voor gebruik zonder ventilatiesysteem. EPA 202-getest (8 uur).
- Filtering middels interne katalysator om de uitstoot van vette dampen en geuren te beperken.

easyTouch® 2.0 BEDIENINGSSYSTEEM

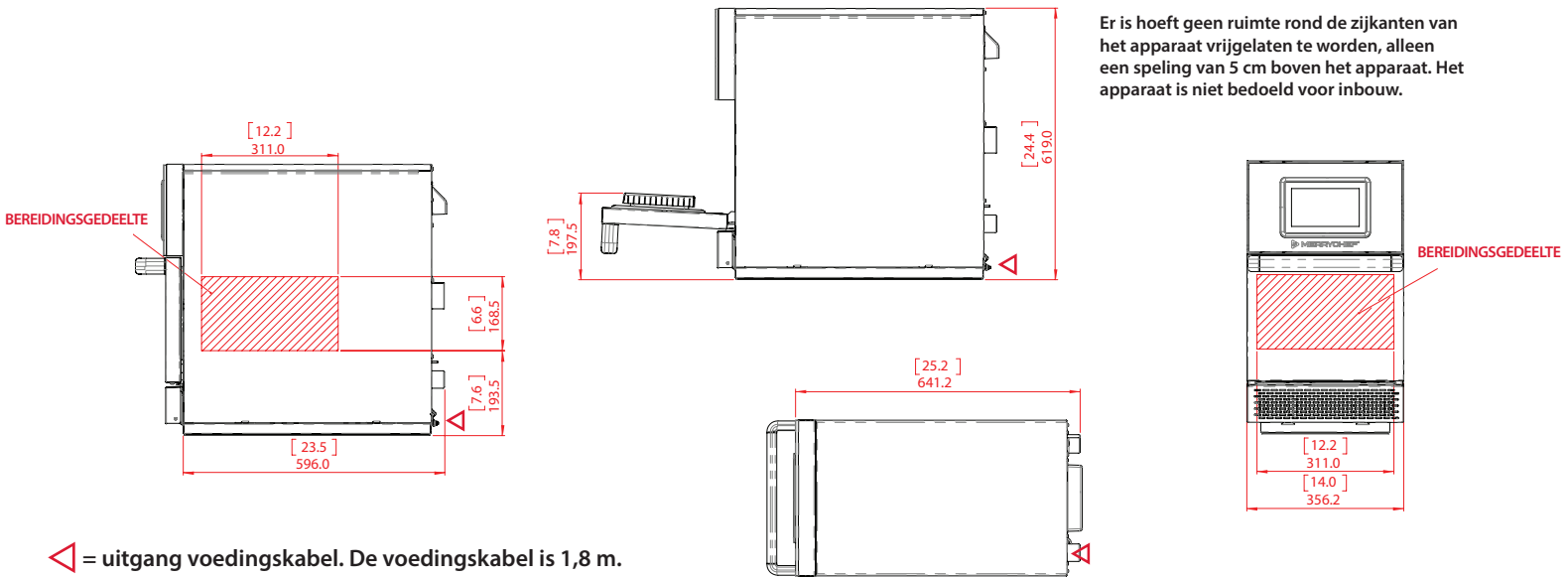
- Bedieningspaneel met pictogrammen en HD-kleurentouchscreen, en onbeperkte opslagruimte voor kookprogramma's met meerdere fasen.
- Elk kookprogramma biedt maximaal zes (6) fasen met programmeerbare bereidingstijden, vermogensinstellingen voor de magnetron en (geïllustreerde) instructies voor elke fase.
- Zelfdiagnosefunctie voor controle van onderdelen.
- Eenvoudige menu-updates en gegevensoverdracht via usb-stick en de KitchenConnect-cloud.



HOE WERKT HET?

De convectieventilator zuigt lucht aan langs de achterkant (1). Deze wordt verwarmd en gaat vervolgens langs de katalysators (2) en de impingerplaat (3) terug naar de ovenruimte waar ze voor een gelijkmatig verwarmingspatroon zorgt. Dit verwarmingspatroon zorgt dat voedsel gelijkmatig bereid wordt en steeds weer een knapperig, goudbruin korstje heeft.





Er is hoeft geen ruimte rond de zijkanten van het apparaat vrijgelaten te worden, alleen een speling van 5 cm boven het apparaat. Het apparaat is niet bedoeld voor inbouw.

◁ = uitgang voedingskabel. De voedingskabel is 1,8 m.

AFMETINGEN/GEWICHT: OVEN IN VERPAKKING

MODEL	TOTALE AFMETINGEN			GEWICHT	
	HOOGTE	BREEDTE	Diepte	UITVOERING MET STANDAARDVERMOGEN	UITVOERING MET HOOG VERMOGEN
conneX®12	855 mm	520 mm	820 mm	Netto 60 kg	Netto 68,7 kg

AFMETINGEN/GEWICHT: OVEN

MODEL	TOTALE AFMETINGEN			GEWICHT	
	HOOGTE	BREEDTE	Diepte	UITVOERING MET STANDAARDVERMOGEN	UITVOERING MET HOOG VERMOGEN
conneX®12	619 mm	356,2 mm	641,2 mm	Netto 50 kg	Netto 58,7 kg

*Dit is niet het verbruik. **Dit is het geleverde vermogen van de magnetronfunctie bij benadering. Merrychef raadt installatie van een type D-zekering aan met inachtname van de plaatselijke voorschriften.

VOEDING EN GELEVERD VERMOGEN

Model	Modelnummer	Afwerking	ELEKTRISCHE VOEDING						GELEVERD VERMOGEN (BIJ BENADERING)			
			Voltage	Frequentie	Opstelling en aansluitingen	Stekkerverbinding	Stekkerafbeelding	Nominale spanning stekkertype	Max. geleverd vermogen	Magnetron** (IEC 705) 100%	Warme lucht	Combinatiemodus
conneX®12 standaard vermogen	X12FXMV5ABL1CLEU	Roestvrij staal	220-230V	50Hz	Eenfasig L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Tweefasig L1+L2+N+E	IEC 309 5-pins (rechte hoek)		16A	1700 W + 1870 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1BKEU	Koolzwart	220-230V	50Hz	Eenfasig L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Tweefasig L1+L2+N+E	IEC 309 5-pins (rechte hoek)		16A	1700 W + 1870 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
conneX®12 hoog vermogen	X12DBMV5HEL1CLEU	Roestvrij staal	220-230V	50Hz	Eenfasig L1+N+E	IEC 309 3-pins		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Tweefasig L1+L2+N+E	IEC 309 5-pins		16A	1700 W + 2000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Tweefasig L1+L2+N+E	IEC 309 5-pins		32A	3100 W + 3800 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1BKEU	Koolzwart	220-230V	50Hz	Eenfasig L1+N+E	IEC 309 3-pins		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Tweefasig L1+L2+N+E	IEC 309 5-pins		16A	1700 W + 2000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Tweefasig L1+L2+N+E	IEC 309 5-pins		32A	3100 W + 3800 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

©2022 Welbilt Inc. Alle rechten voorbehouden.