

Forno ad alta velocità

Merrychef conneX® 16

Acciaio
inox



Nero
carbone



Caratteristiche

- ConneX®16 è il forno ad alta velocità più versatile sul mercato.
- Un'unità completa ideale per cuocere, tostare, grigliare e riscaldare rapidamente alimenti freschi o surgelati, eliminando la necessità di altri elettrodomestici.
- Grazie alla cottura fino a 20 volte più veloce rispetto ad altri metodi, puoi preparare cibi caldi al momento.
- Presenta la più ampia camera di cottura, 40,5 cm x 40,5 cm (16" x 16"), rispetto alla larghezza del forno, 45,5 cm (18"), e si adatta a un piano di lavoro da 700 mm, l'ideale quando lo spazio è limitato.
- Adatto per il front-cooking, funziona in modo silenzioso, è facile da installare, grazie alle funzionalità di cottura senza ventola tramite convertitore catalitico integrato, ed elimina la necessità di una ventola di estrazione.
- L'esterno freddo al tatto rende sicuro il posizionamento in qualsiasi punto senza dover lasciare spazio intorno all'unità.
- Facile da utilizzare grazie al display widescreen HD da 7" e al controller basato su icone easyTouch® 2.0 di nuova generazione, che garantisce risultati di qualità ottimale e costante.
- L'involucro e la camera di cottura in acciaio inox, con bordi arrotondati sigillati, ne facilitano la pulizia.

- Filtro dell'aria monitorato a montaggio frontale di facile accesso e brevettato.
- Connessione Wi-Fi/Ethernet con accesso al cloud KitchenConnect per aggiornamenti semplici dei menu (o tramite chiavetta USB).

Opzioni

- Finiture in acciaio inox o nero carbone. Il vetro estremamente robusto circonda il controller easyTouch® 2.0.

Accessori inclusi

- Piastra di cottura piatta.
- Spatola con protezione per le mani e bordi di supporto.
- Vassoio di cottura, formato standard.
- Teglia di raffreddamento.
- Rivestimento della piastra di cottura.

Per un'ampia gamma di accessori consigliati per ottenere una maggiore flessibilità da conneX®16 e ridurre significativamente i tempi di pulizia, visita www.merrychef.com/products/accessories

Specifiche

La tecnologia a cottura rapida combina tre tecnologie di riscaldamento:

- Microonde
- Convezione
- Impatto regolato.

POTENZA DEL MICROONDE

- Opzioni di impostazione microonde: OFF e 5-100% in incrementi dell'1%.
- Il sistema di distribuzione a microonde utilizza un'antenna attiva rotante per garantire un riscaldamento uniforme di tutti gli alimenti.

CALORE CONVETTIVO

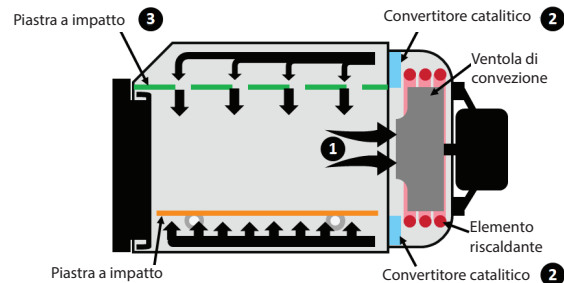
- Opzioni di impostazione della temperatura: OFF e da 212 °F (100 °C) a 527 °F (275 °C) in incrementi di 1 °C.
- Il sistema di distribuzione del calore è dotato di impatto regolato, che garantisce una doratura uniforme.

VENTILAZIONE

- Certificazione senza ventola. Testato EPA 202 (8 ore).
- Filtrazione catalitica interna per limitare le emissioni di grasso e odori.

easyTouch® 2.0 CONTROL SYSTEM

- Pannello di controllo touch screen a colori HD basato su icone con memoria illimitata per profili di cottura a più fasi.
- Ciascun profilo di cottura offre fino a sei (6) fasi con tempi di cottura programmabili, impostazioni di potenza del microonde e istruzioni per l'utente scritte e/o illustrate per ciascuna fase.
- Capacità autodiagnostica per monitorare i componenti.
- Semplice aggiornamento dei menu o trasferimento dati tramite chiavetta USB e cloud KitchenConnect.

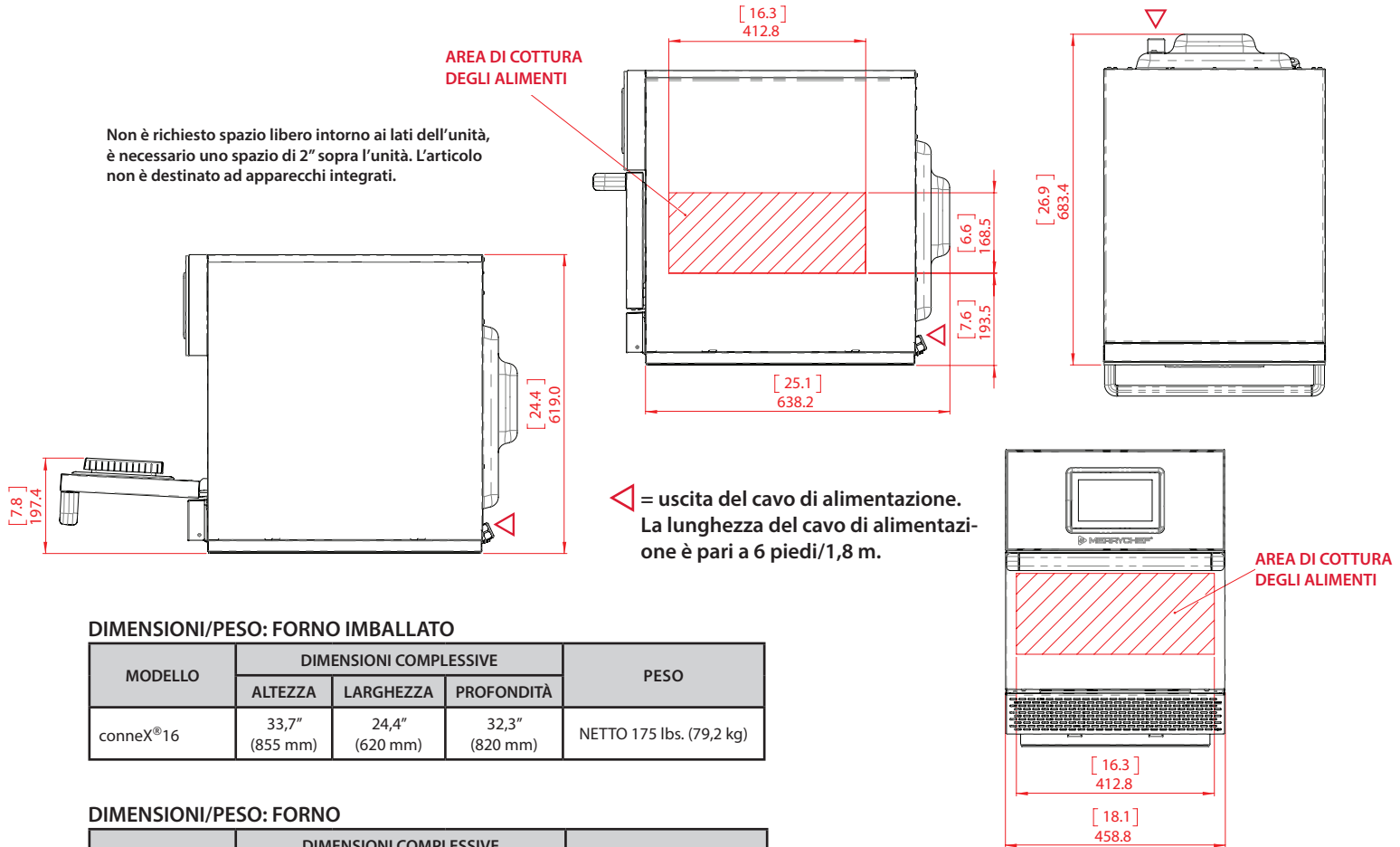


COME FUNZIONA

La ventola di convezione aspira l'aria all'interno, attraverso la parte posteriore della camera di cottura (1). L'aria viene quindi riscaldata e reintrodotta nella cavità attraverso i convertitori catalitici (2) e la piastra ad impatto (3) per produrre un flusso di calore uniforme nel forno. Questo flusso di calore consente la cottura omogenea dei cibi e produce ogni volta una finitura croccante e dorata.



Merrychef conneX® 16



DIMENSIONI/PESO: FORNO IMBALLATO

MODELLO	DIMENSIONI COMPLESSIVE			PESO
	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ	
conneX®16	33,7" (855 mm)	24,4" (620 mm)	32,3" (820 mm)	NETTO 175 lbs. (79,2 kg)

DIMENSIONI/PESO: FORNO

MODELLO	DIMENSIONI COMPLESSIVE			PESO
	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ	
conneX®16	24,4" (619 mm)	18,1" (458.8 mm)	26,9" (683.4 mm)	NETTO 148 lbs. (67,2 kg)

REQUISITI E POTENZA DI ALIMENTAZIONE

Modello	Numero di modello	Finitura	ALIMENTAZIONE ELETTRICA							POTENZA DI ALIMENTAZIONE (APPROSSIMATIVA)		
			Tensione	Frequenza	Disposizione e collegamenti	Tipo di spina	Immagine spina	Corrente nominale della spina per fase*	Energia assorbita max.	Microonde** (IEC 705) 100%	Calore convettivo	Modalità combinata
conneX16® ad alta potenza	X16SBMV5HEL1CLEU	Acciaio inox	220-230V	50Hz	Monofase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Doppia fase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Doppia fase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5HEL1BKEU	Nero carbone	220-230V	50Hz	Monofase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Doppia fase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Doppia fase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

*Non equivale al consumo. **Equivale circa alla potenza erogata del microonde.
 Merrychef consiglia di installare un interruttore automatico di tipo D che rimanga conforme alle normative locali.
 ©2022 Welbilt Inc. Tutti i diritti riservati.