

Four rapide

Merrychef conneX® 16

Merrychef conneX® 16

Acier
inoxydable



Noir
carbone



Fonctions

- Le conneX®16 est le four rapide le plus polyvalent du marché.
- Une unité tout-en-un idéale pour cuire, griller et réchauffer rapidement des aliments frais ou congelés, qui remplace avantageusement plusieurs appareils.
- Cuisant jusqu'à 20 fois plus vite que les autres méthodes de cuisson, il permet de préparer à la demande des plats chauds.
- Il possède l'enceinte la plus grande, avec des dimensions de 40,5 cm x 40,5 cm pour une largeur de four de 45,5 cm et tient sur un plan de travail de 700 mm, ce qui garantit un encombrement minimal.
- Adapté à une utilisation en salle, silencieux et facile à installer grâce aux capacités de cuisson sans aération via un convertisseur catalytique intégré, il ne nécessite pas de ventilateur d'extraction.
- L'extérieur froid au toucher permet de l'installer n'importe où en toute sécurité, sans avoir à laisser de la place autour de l'unité.
- Facile à utiliser avec un large écran HD de 7" et une nouvelle génération d'interface easyTouch® 2.0 pilotée par icônes, garantissant des plats de haute qualité.
- L'enceinte étanche aux bords arrondis et la structure en acier inoxydable facilitent le nettoyage.

- Filtre à air breveté facile d'accès en façade.
- Connexion Wi-Fi/Ethernet avec accès au Cloud KitchenConnect pour des mises à jour de menu faciles (ou via une clé USB).

Options

- Finitions en acier inoxydable ou noir carbone. Un verre extrêmement robuste entoure le contrôleur easyTouch® 2.0.

Accessoires disponibles

- Plaque de cuisson plate.
- Pelle à pizza avec protège-main et côtés renforcés.
- Plaque de cuisson, grand format.
- Plaque de refroidissement.
- Doublure de plaque de cuisson.

Pour découvrir une large gamme d'accessoires recommandés pour une plus grande flexibilité en dehors du conneX®16 et une réduction considérable du temps de nettoyage, rendez-vous sur

www.merrychef.com/products/accessories

Caractéristiques

High speed Technology® associant trois technologies de chauffage :

- Micro-ondes
- Convection
- Incidence optimisée.

PUISSANCE MICRO-ONDES

- Options de réglage du micro-ondes : Éteint et de 5 à 100 % par incréments de 1 %.
- Le système de diffusion des micro-ondes utilise une antenne active rotative pour assurer un chauffage uniforme pour l'ensemble du plat.

CHALEUR PAR CONVECTION

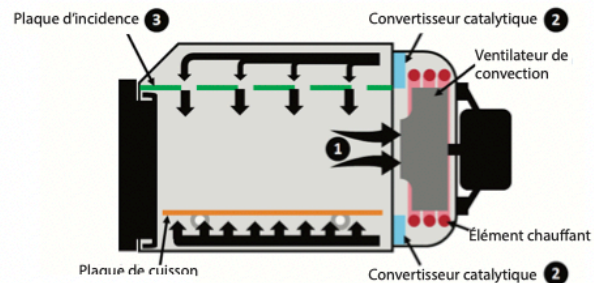
- Options de réglage de la température : Éteint et de 100 °C incréments de 1 °C.
- Le système de répartition de la chaleur est assuré par inci pour une cuisson plus uniforme.

VENTILATION

- Certification sans aération. Testé EPA 202 (8 h).
- Filtration catalytique interne pour limiter les émissions de graisse et d'odeurs.

SYSTÈME DE CONTRÔLE easyTouch® 2.0

- Panneau de contrôle à écran tactile couleur HD piloté par icônes avec stockage illimité pour les profils de cuisson en plusieurs étapes.
- Chaque profil de cuisson offre jusqu'à six (6) étapes avec des temps de cuisson programmables, des réglages de puissance du micro-ondes et des instructions écrites et/ou illustrées pour chaque étape.
- Fonction d'autodiagnostic pour surveiller les composants.
- Mises à jour de menu ou transfert de données faciles via une clé USB et le Cloud KitchenConnect.

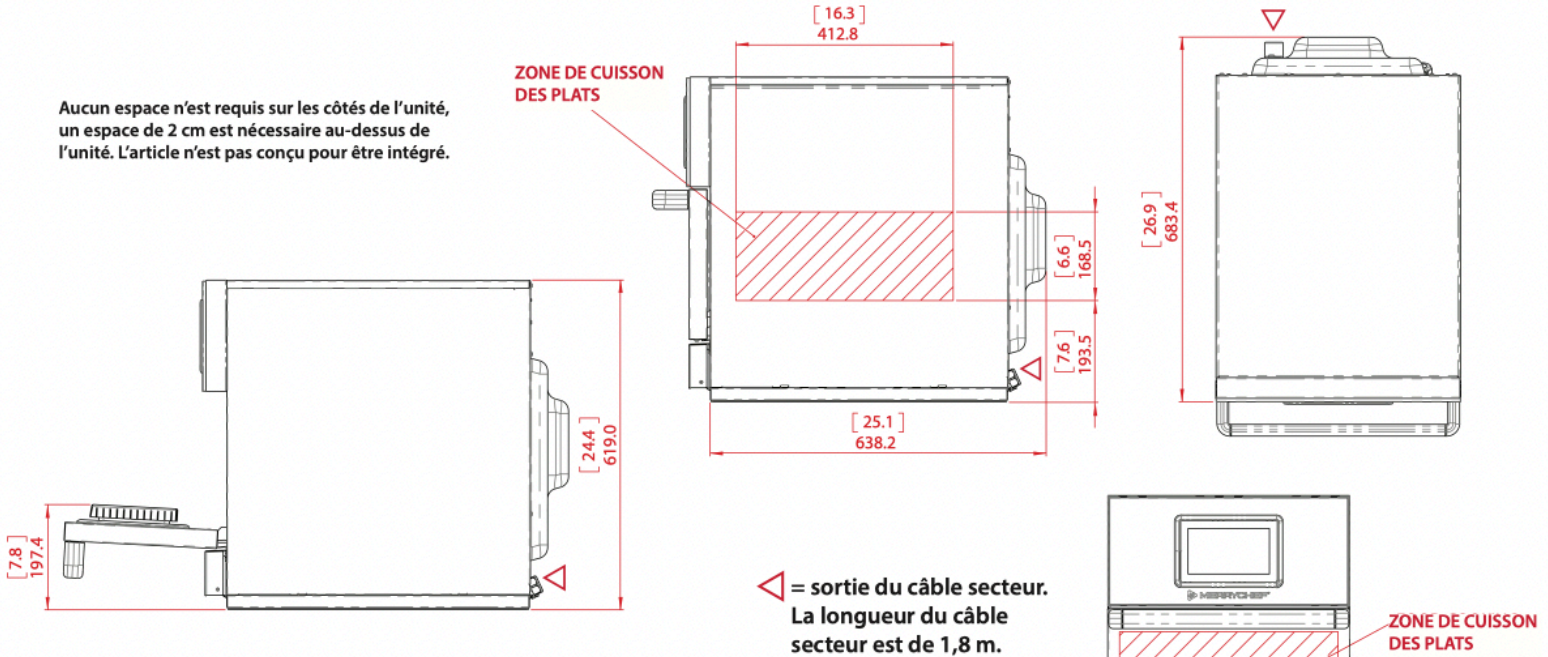


ENT

Le ventilateur de convection aspire l'air depuis l'arrière de l'enceinte (1). Celui-ci est chauffé et renvoyé dans l'enceinte en passant par les convertisseurs catalytiques (2) et la plaque d'incidence (3) pour assurer une répartition régulière de la chaleur dans le four. Cette régularité de diffusion permet de cuire régulièrement le produit pour un résultat doré et croustillant à chaque fois.



Aucun espace n'est requis sur les côtés de l'unité, un espace de 2 cm est nécessaire au-dessus de l'unité. L'article n'est pas conçu pour être intégré.



DIMENSIONS/POIDS : FOUR ET CARTON

MODÈLE	DIMENSION HORS TOUT			POIDS
	HAUTEUR	LARGEUR	PROFONDEUR	
conneX®16	33.7" (855 mm)	24.4" (620 mm)	32.3" (820 mm)	NET 175 livres (79,2 kg)

DIMENSIONS/POIDS : FOUR

MODÈLE	DIMENSION HORS TOUT			POIDS
	HAUTEUR	LARGEUR	PROFONDEUR	
conneX®16	24.4" (619 mm)	18.1" (458.8 mm)	26.9" (683.4 mm)	NET 148 livres (67,2 kg)

ALIMENTATION ET PUISSANCE

Modèle	Numéro de modèle	Finition	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE							PUISSANCE RESTITUÉE (ENVIRON)		
			Tension	Fréquence	Disposition et connexions	Type de fiche	Image de la prise	Intensité nominale de la prise par phase*	Puissance maximale d'entrée	Microondes** (IEC 705) 100%	Chaleur par convection	Mode combiné
conneX16® high power	X16SBMV5HEL1CLEU	Acier inoxydable	220-230V	50Hz	Monophasé L1+N+E	IEC 309 3 broches		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Biphasé L1+L2+N+E	IEC 309 5 broches		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Biphasé L1+L2+N+E	IEC 309 5 broches		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5HEL1BKEU	Noir carbone	220-230V	50Hz	Monophasé L1+N+E	IEC 309 3 broches		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Biphasé L1+L2+N+E	IEC 309 5 broches		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Biphasé L1+L2+N+E	IEC 309 5 broches		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

*Ceci n'est pas une valeur de consommation. **Correspond approximativement à la puissance de sortie micro-ondes. Merrychef recommande d'installer un disjoncteur de type « D » tout en se conformant aux réglementations locales.