

# Szybka kuchenka

## Merrychef conneX® 16

Stal  
nierdzewna



Czerni  
węglowa



### Cechy

- conneX®16 to najbardziej wszechstronna, szybka kuchenka na rynku.
- To urządzenie wielofunkcyjne doskonale nadaje się do szybkiego gotowania, opiekania, grillowania i podgrzewania świeżych składników oraz mrożonych dań, eliminując konieczność korzystania z innych urządzeń.
- Gotowanie jest nawet 20-krotnie szybsze niż w przypadku innych metod gotowania i pozwala na dostarczanie ciepłego posiłku w bardzo krótkim czasie.
- Ma największą komorę o wymiarach 40,5 cm × 40,5 cm (16 × 16 cali) w stosunku do szerokości kuchenki 45,5 cm (18 cali), a także mieści się na blacie o głębokości 700 mm, co sprawdza się doskonale, gdy wolna przestrzeń jest na wagę złota.
- Kuchenka ma elegancką stylistykę, jej praca jest cicha, a montaż prosty dzięki możliwości gotowania bez wentylacji, na którą pozwala wbudowany konwerter katalityczny eliminujący potrzebę stosowania wentylatora wyciągowego.
- Nienagrzewające się elementy zewnętrzne sprawiają, że można ją bezpiecznie umieścić w dowolnym miejscu bez konieczności wyznaczania specjalnej wolnej przestrzeni wokół kuchenki.
- Obsługa jest prosta dzięki 7-calowemu panoramicznemu wyświetlaczowi HD i dotykowemu panelowi sterowania easyTouch® 2.0 nowej generacji wykorzystującemu ikony, co gwarantuje stałe, wysokiej jakości rezultaty podczas gotowania.

- Komora kuchenki i obudowa ze stali nierdzewnej z uszczelnionymi zaokrąglonymi krawędziami sprawia, że czyszczenie kuchenki jest bardzo łatwe.
- Opatentowany, łatwo dostępny, monitorowany filtr powietrza montowany z przodu.
- Wi-Fi/Ethernet z dostępem do chmury KitchenConnect ułatwia aktualizowanie menu (można też je przeprowadzić za pomocą pamięci USB).

### Opcje

- Wykończenie ze stali nierdzewnej lub czerni węglowej. Dotykowy ekran sterowania easyTouch® 2.0 jest zabezpieczony wysoce wytrzymałym szkłem.

### Akcesoria w zestawie

- Płaska płyta do gotowania.
- Szufelka z chronionym uchwytem z podniesionymi ściankami bocznymi.
- Taca do gotowania, pełnowymiarowa.
- Taca do schładzania.
- Wkładka do płyty do gotowania.

Szeroką gamę akcesoriów zalecanych do uzyskania większej elastyczności kuchenki conneX®16 i znacznego skrócenia czasu czyszczenia można znaleźć na stronie [www.merrychef.com/products/accessories](http://www.merrychef.com/products/accessories)

## Dane techniczne

High speed Technology® łączy w sobie trzy technologie podgrzewania:

- mikrofałę,
- konwekcję,
- sterowane uderzenie gorącym powietrzem.

### MOC MIKROFAL

- Ustawienia mikrofal: wyłączone lub 5-100% z przyrostem co 1%.
- System dystrybucji mikrofal wykorzystuje aktywną, obrotową antenę, aby zapewnić równomierne podgrzewanie żywności.

### CIEPŁO KONWEKCYJNE

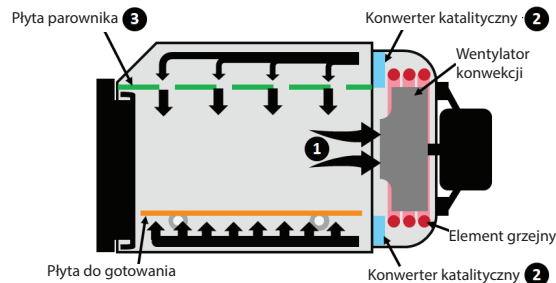
- Ustawienia temperatury: wyłączone i od 100°C (212°F) do 275°C (527°F) z przyrostem co 1°C.
- Rozprowadzanie ciepła jest regulowane poprzez układ sterowania uderzeniem gorącym powietrzem, co zapewnia najbardziej równomierne zarumienienie.

### WENTYLACJA

- Certyfikacja bezwentylatorowa. Przetestowana wg metody EPA 202 (8 godz.).
- Wewnętrzna filtracja katalityczna ogranicza emisję powietrza niosącego tłuszcz i zapachy.

### SYSTEM STEROWANIA easyTouch® 2.0

- Panel sterowania z kolorowym ekranem dotykowym HD, obsługiwany za pomocą ikon, z nieograniczonym miejscem na przechowywanie profili pieczenia wieloetapowego.
- Każdy profil pieczenia pozwala na wprowadzenie maksymalnie sześciu (6) etapów z programowalnymi czasami pieczenia, ustawień mocy mikrofal oraz zapewnienia pisemne i/lub obrazkowe instrukcje obsługi każdego etapu.
- Funkcja autodiagnostyki do monitorowania podzespołów.
- łatwa aktualizacja menu i przysyłanie danych za pośrednictwem pamięci USB oraz chmury KitchenConnect.



### JAK TO DZIAŁA

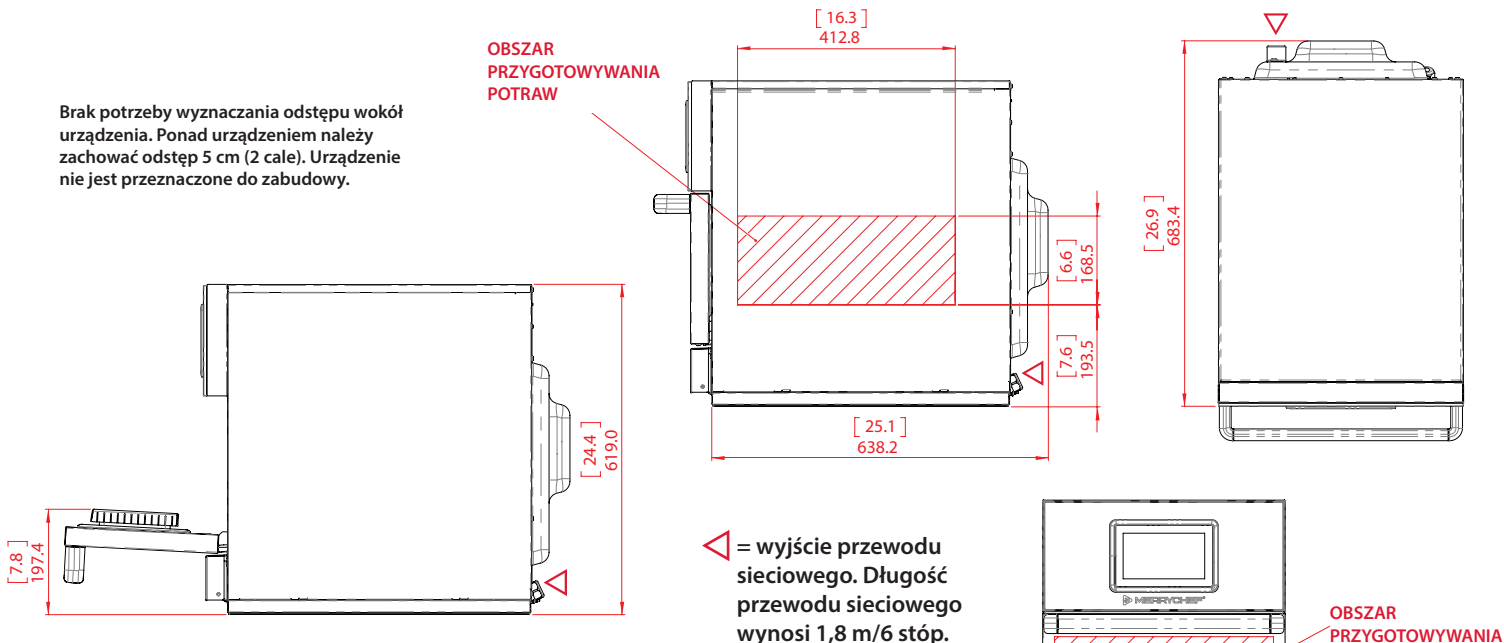
Wentylator konwekcji zasysa powietrze przez tylną część komory (1). Powietrze jest ogrzewane i powraca do komory przez konwertery katalityczne (2) i płytę parownika (3), aby wytworzyć równą temperaturę w piecu. Taka metoda grzania umożliwia równomierne gotowanie produktów oraz uzyskanie chrupiącej, złotej skórki za każdym razem.



Merrychef conneX® 16

Brak potrzeby wyznaczania odstępu wokół urządzenia. Ponad urządzeniem należy zachować odstęp 5 cm (2 cale). Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy.

OBSZAR PRZYGOTOWYWANIA POTRAW



**WYMIARY/MASY: KUCHENKA WOLNOSTOJĄCA**

MODEL	ROZMIAR OGÓLNY			WAGA
	WYSOKOŚĆ	SZEROKOŚĆ	GŁĘBOKOŚĆ	
conneX®16	33,7" (855 mm)	24,4" (620 mm)	32,3" (820 mm)	NET 175 lbs. (79,2 kg)

**WYMIARY/MASY: KUCHENKA**

MODEL	ROZMIAR OGÓLNY			WAGA
	WYSOKOŚĆ	SZEROKOŚĆ	GŁĘBOKOŚĆ	
conneX®16	24,4" (619 mm)	18,1" (458.8 mm)	26,9" (683.4 mm)	NET 148 lbs. (67,2 kg)

**WYMAGANIA DLA ZASILANIA I WYJŚCIA**

Model	Numer modelu	Wykończenie	ZASILANIE ELEKTRYCZNE							MOC WYJŚCIOWA (W PRZYBLIŻENIU)		
			Napięcie	Częstotliwość	Układ i połączenia	Rodzaj wtyczki	Wygląd wtyczki	Obciążalność prądowa wtyczki na fazę*	Maks. moc wejściowa	Mikrofała** (IEC 705) 100%	Ciepło konwekcyjne	Tryb kombinowany
conneX16® o wysokiej mocy	X16SBMV5HEL1CLEU	Stal nierdzewna	220-230V	50Hz	Jednofazowe L1+N+E	IEC 309 3-stykowa		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Dwufazowe L1+L2+N+E	IEC 309 5-stykowa		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Dwufazowe L1+L2+N+E	IEC 309 5-stykowa		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5HEL1BKEU	Czerń węglowa	220-230V	50Hz	Jednofazowe L1+N+E	IEC 309 3-stykowa		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Dwufazowe L1+L2+N+E	IEC 309 5-stykowa		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Dwufazowe L1+L2+N+E	IEC 309 5-stykowa		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

\* To nie jest zużycie. \*\* Przybliżona moc wyjściowa mikrofal.

Firma Merrychef zaleca zainstalowanie wyłącznika automatycznego typu D z zachowaniem zgodności z lokalnymi przepisami.

©2022 Welbilt Inc. Wszelkie prawa zastrzeżone.