

Таблица сравнения печей Merrychef:

	e1s	e2s SP	e2s HP	e4	e4s	e3
Технология						
Конвекция, СВЧ и тепловой удар	✓	✓	✓	✓	✓	
Конвекция и СВЧ						✓
Скорость приготовления по сравнению с другими способами						
До 20 раз быстрее			✓			
До 15 раз быстрее					✓	
До 12 раз быстрее		✓		✓		
До 10 раз быстрее	✓					
До 5 раз быстрее						✓
Среднее количество приготовленных блюд за день:	50-100	100-150	150+	150+	150+	
Методы приготовления						
Поджаривание, гриль, разогрев, приготовление	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Выпекание						✓
Пицца 12"	✓	✓	✓	✓	✓	
Повышенная переработка белка				✓		
Пригодность для заведений общественного питания						
Кафе и бары	✓	✓	✓	✓		✓
Быстрое обслуживание		✓	✓		✓	
Минимаркеты			✓		✓	
Рестораны и отели				✓		
Булочные-пекарни						✓
Размер камеры (см)	311mm x 311mm	311mm x 311mm	311mm x 311mm	375mm x 312mm	375mm x 370mm	332mm x 325mm
Требования к току в вилке сетевого питания	16 A	16 A	16 A/32 A	32 A	32 A	16 A/32 A

Только для ознакомления. Местный представитель компании сможет помочь вам определить, какая печь лучше всего соответствует вашим потребностям: www.merrychef.com/Sales/Sales-Locators#Rep-Locator



MERRYCHEF
A Welbilt Brand

Дополнительную информацию о том, где купить, как обслуживать и для получения нашей флагманской кулинарной поддержки, пожалуйста, посетите наш сайт www.merrychef.com

Удовлетворенность клиентов

Ваше удовлетворение нашими продуктами имеет для нас первостепенное значение. Благодаря нашему почти 70-летнему опыту вы можете быть уверены в высоком качестве и точности сборки печи.

Серия Merrychef eikon® имеет встроенную систему самодиагностики с гарантийной и сервисной поддержкой для полного спокойствия.

Характерные особенности ВСЕХ печей Merrychef

- ✓ Простая установка**
Сертификат UL на работу без вентиляции, вытяжка не требуется.
- ✓ Простая эксплуатация**
Сенсорный экран easyTouch® с пиктограммами обеспечивает одинаково высокое качество блюд при каждом заказе. Устраняет языковые барьеры и сокращает время обучения, эксплуатационные ошибки и пищевые отходы.
- ✓ Легкая очистка**
гладкая поверхность камеры облегчает ее чистку.
- ✓ Меню с большим выбором**
Запрограммируйте до 1024 рецептов, каждая программа предлагает до 6 этапов с программируемым временем приготовления; Настройки мощности СВЧ и инструкции пользователя для каждого этапа. Доступно на различных языках.
- ✓ Тихая работа**
Не отвлекает от работы с клиентами.
- ✓ СПрохладная на ощупь внешняя поверхность**
Изоляция и система подачи охлаждающего воздуха под давлением исключают нагрев внешней поверхности. В целях безопасности на дверцу и дверную ручку постоянно подается охлаждающий воздух.
- ✓ Легкий доступ к воздушному фильтру**
Печь имеет функцию контроля наличия переднего магнитного воздушного фильтра.
- ✓ СКатализатор**
Интегрированный катализатор поглощает жир и помогает поддерживать печь в чистоте и эффективно функционировать.
(Опция для Merrychef eikon® e3 и e5.)
- ✓ Энергоэффективность**
Быстрое время предварительного нагрева и охлаждения и низкое энергопотребление в режиме ожидания сокращают расходы на электроэнергию, когда печь не используется.
- ✓ Аксессуары Merrychef**
Настоящая универсальность печей Merrychef реализуется благодаря уникальному ассортименту профессиональных аксессуаров, от форм для яиц до лотков для пельменей.
www.merrychef.com/products/accessories
- ✓ Полная гарантийная и сервисная поддержка**
Встроенная диагностика способна контролировать компоненты, сокращая время простоя и ненужные обращения в службу поддержки.
- ✓ Приложение Kitchconnect**
Дополнительное сетевое подключение доступно для загрузки меню и диагностики посредством передачи данных или использования карты памяти USB.
- ✓ Кулинарные знания**
Наша команда профессиональных поваров Merrychef поможет вам создать и запрограммировать вашу высокоскоростную духовку Merrychef.
- ✓ НОВИНКА - готовые рецепты**
Откройте и загрузите заранее запрограммированные рецепты профессионального повара для печи Merrychef по адресу:
www.merrychef.com/Culinary

MERRYCHEF
A Welbilt Brand



Ассортимент Merrychef eikon® Вкусные горячие блюда на заказ

Merrychef является мировым экспертом с почти 70-летним опытом в области разработки и производства высокоскоростных печей. Ассортимент Merrychef eikon® предлагает блюда ресторанного качества в самое пиковое время и решает задачи современной быстро развивающейся пищевой промышленности, заключающейся в сокращении кухонного пространства, неподготовленном персонале и ограниченных бюджетах. Благодаря тому, что скорость приготовления в печах Merrychef до 20 раз быстрее, по сравнению с обычными способами, клиенты будут обслужены гораздо быстрее. Печи оснащены простым сенсорным дисплеем easyTouch®, который гарантирует стабильное качество блюд для каждого заказа. Их универсальность для приготовления, поджаривания, разогрева и приготовления на гриле снижает потребность во многих других кухонных приборах. Независимо от того, какой у вас объем работы или пропускная способность, у компании Merrychef есть решение, которое удовлетворит ваши потребности и поможет расширить ваш бизнес.

Expanding your opportunities

www.merrychef.com

WELBILT

Welbilt предлагает полностью интегрированные кухонные системы, а поддержку наших изделий запасными частями и обслуживанием обеспечивает KitchenCare®. Ассортимент Welbilt включает такие марки, отмеченные наградами, как: **Cleveland™, Convothorm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen™, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® и Multiplex®.**

Bringing innovation to the table • welbilt.com

широкий ассортимент блюд...

<p>Завтрак</p>  <p>Бублик с черникой Около 30 секунд в печи Merrychef e2s</p>	<p>Обед</p>  <p>Разогрев макарон с сыром Около 105 секунд в печи Merrychef e2s</p>	<p>Ужин</p>  <p>Свежая пицца Около 165 секунд в печи Merrychef e2s</p>
--	---	--

Время может варьироваться в зависимости от качества и размера блюда.

... простым нажатием на кнопку



Что говорят некоторые из наших клиентов:

- Мы получили отличную поддержку при корректировке и создании новых рецептов, и я очень, очень благодарна команде Merrychef.
- Наш опыт работы с Welbilt и поддерживающими нас командами был исключительным. Merrychef только делает вкус наших кондитерских изделий, как будто они прямо из печи, наша новая программа для обеда/завтрака, разработанная с кулинарной командой Welbilt, получилась фантастической.
- Мы хотим обеспечить высокопроизводительный ресторанный сервис, а это значит, что нам требуется высокопроизводительное оборудование. И это делает печи Merrychef незаменимыми.
- Елена Вебер,
Создатель пиктограмм
- Патрик Шахин,
PJ's Coffee CFE
- Удо Вольфрум,
Бренд-шеф ресторанов Цугшпитце

Merrychef eikon® e1s Идеально подходит для кафе и баров

Основные функции и преимущества

- Одна из самых компактных и высокоскоростных печей на рынке, спроектированных для предприятий малого бизнеса.
- Всего одно устройство для кухни с камерой размером 311 x 311 мм, повышающее производительность и рассчитанное на приготовление, поджаривание, обработку на гриле и подогрев самых разнообразных блюд.
- Увеличивает скорость приготовления до 10 раз по сравнению с традиционной печью, уменьшая очереди и увеличивая объем обработки пищевых продуктов.
- Не требует затрат средств на установку вытяжного колпака для вентиляции. Просто вставьте вилку, рассчитанную на силу тока 16 А, в однофазную сеть.
- Предварительно запрограммированное меню и сенсорный дисплей, с пиктограммами easyTouch®, обеспечивают высококачественные и повторяемые результаты при каждом заказе.
- Бесшумная работа, чтобы не отвлекать от обслуживания клиентов.
- Минимальные пищевые запахи.
- Небольшое потребление электроэнергии – расходует менее 0,7 кВт/ч в режиме ожидания.
- Дизайн только в черном варианте исполнения; подходит для размещения печи в зале на поверхности стола размером 500 мм.

Скорость приготовления

- Быстрое приготовление, до 10 раз превышающее другие способы, с непревзойденными высококачественными результатами благодаря уникально сбалансированному сочетанию технологий приготовления за счет тепла конвекции (2200 Вт), микроволновой энергии (800 Вт) и точно настроенного импиджмента.



Merrychef eikon® e2s Идеально подходит для кафе, баров, минимаркетов и точек быстрого питания

Основные функции и преимущества

- Самая универсальная, высокоскоростная печь на рынке.
- Универсальное устройство, идеально подходящее для быстрого приготовления, поджаривания, гриля и разогрева широкого ассортимента блюд высокого качества, исключая потребность в других приборах.
- Отношение размера инновационной камеры (311мм x 311мм) к ширине печи (356мм) обеспечивает максимальное использование пространства. Обеспечивает обслуживание со скоростью до 20 раз быстрее, чем обычная печь.
- Сенсорный экран easyTouch® с пиктограммами обеспечивает одинаково высокое качество блюд при каждом заказе.
- Работает тихо, поэтому не отвлекает от общения с клиентами.
- Минимальные пищевые запахи.
- Самая энергоэффективная высокоскоростная печь в своем классе, потребляющая менее 0,67 кВт/ч в режиме ожидания, экономя электричества, когда она не используется.
- Дизайн передней части печи доступен в классическом, модном черном или красном цвете с местом для выкладки сверху устройства.
- Подходит для установки на столешницу 600 мм.

Скорость приготовления

- Высокая производительность, до 20 раз быстрее, чем у обычной печи, с непревзойденными результатами высокого качества благодаря уникально сбалансированному сочетанию тепловой энергии конвекционного нагрева, мощности микроволнового излучения и настроенному тепловому удару.
- Мощный блок: до 20 раз быстрее при мощности СВЧ 2000 Вт, конвекции 2200 Вт и настроенном тепловом ударе.
- Стандартный блок питания: до 12 раз быстрее при мощности СВЧ 1000 Вт, конвекции 2200 Вт и настроенном тепловом ударе.



Merrychef eikon® e4 Идеально подходит для кафе, баров, ресторанов и отелей

Основные функции и преимущества

- Универсальная высокоскоростная печь, подходящая для загруженной кухни, способная готовить большие объемы высококачественных блюд со скоростью, до 12 раз превышающей скорость работы обычной печи.
- Большая камера 375мм x 312мм для гибкой работы.
- Уникальный внутренний жировой фильтр, который можно снимать, чистить и заменять вместе с катализатором, обеспечивает эффективную работу печи, снижая нарастание жира даже при приготовлении продуктов с высоким содержанием белка.
- Сенсорный экран easyTouch® с пиктограммами обеспечивает одинаково высокое качество блюд при каждом заказе.
- Работает тихо, поэтому не отвлекает от общения с клиентами, подходит для установки в зоне обслуживания гостей или в служебном помещении.
- Минимальные пищевые запахи.
- Самая универсальная, высокоскоростная печь в своем классе.

Скорость приготовления

- Благодаря усовершенствованной технологии® процесс приготовления быстрее до 12 раз по сравнению с обычной печью, независимо от количества блюд благодаря уникальной сбалансированной комбинации конвекционного тепла (3200 Вт), микроволновой мощности (1500 Вт) и теплового удара.



Merrychef eikon® e4s Идеально подходит для пунктов быстрого питания и минимаркетов

Основные функции и преимущества

- Универсальная высокоскоростная печь, способная готовить большой объем блюд, до 15 раз быстрее, чем обычная печь, без ущерба для качества.
- Универсальная камера печи размером 375мм x 370мм, подходящая для пиццы размером 14" дюймов или 4 длинных бутербродов.
- Обеспечивает стабильный высокий оборот повторяемых высококачественных блюд.
- Широкий диапазон предварительно запрограммированных меню и сенсорный экран easyTouch® упрощают ее использование неподготовленным персоналом, независимо от языка.
- Работает тихо, поэтому не отвлекает от общения с клиентами, подходит для установки в зоне обслуживания гостей или в служебном помещении.
- Минимальные пищевые запахи.
- Самая универсальная, высокоскоростная печь в своем классе.
- Отделка снаружи из матовой нержавеющей стали.

Скорость приготовления

- Благодаря усовершенствованной технологии® процесс приготовления быстрее до 15 раз по сравнению с обычной печью, независимо от количества блюд благодаря уникальной сбалансированной комбинации конвекционного тепла (3200 Вт), микроволновой мощности (1800 Вт) и теплового удара.



Merrychef eikon® e3 Кафе, бары и булочные-пекарни

Основные функции и преимущества

- Гибкая высокоскоростная печь, которая позволяет вам перейти от выпечки высококачественных деликатных круассанов, быстрого разогрева бутербродов или приготовления блюд вплоть до партий блюд для завтрака.
- Единственная в отрасли высокоскоростная печь с поворотной платформой для равномерного поджаривания.
- Треуровневая камера 332мм x 325мм для гибкой работы.
- Горячие блюда подаются по заказу в любое время дня в 5 раз быстрее, чем в при обычной печи.
- Сенсорный экран easyTouch® с пиктограммами обеспечивает одинаково высокое качество блюд при каждом заказе.
- Работает тихо, поэтому не отвлекает от общения с клиентами, подходит для установки в зоне обслуживания гостей или в служебном помещении.
- Минимальные пищевые запахи, если установлен катализатор.
- Самая универсальная, высокоскоростная печь в своем классе.
- Отделка снаружи из матовой нержавеющей стали.

Скорость приготовления

- Благодаря усовершенствованной технологии® процесс приготовления быстрее до 5 раз по сравнению с обычной печью, благодаря комбинации двух технологий нагрева - конвекции (3000 Вт) и микроволновой (700/1000 Вт) с поворотной платформой для быстрого равномерного поджога*.
- Мощная равномерная конвекция, которая дает превосходные результаты, даже при приготовлении чувствительных к запеканию блюд.
- * Возможны другие уровни мощности, в зависимости от ваших требований.



Аксессуары Merrychef

Настоящая универсальность линейки печей Merrychef реализуется благодаря принадлежностям, специально разработанным для каждой печи, и новому ассортименту кулинарных форм Signature. Ниже приведены несколько примеров, позволяющие перейти к просмотру полного ассортимента:

www.merrychef.com/products/accessories

