MERRYCHEF®

Four rapide

Merrychef conneX® 12

by Wuest

Acier inoxydable



Noir de carbone



Caractéristiques

- Le conneX® 12 est le four rapide le plus polyvalent sur le marché.
- Appareil tout-en-un idéal pour cuire, rôtir, griller et réchauffer des aliments frais ou surgelés rapidement, éliminant ainsi le besoin d'autres appareils.
- Cuisson jusqu'à 20 fois plus rapide que les autres méthodes de cuisson; peut fournir des aliments chauds sur demande.
- Appareil ayant le plus grand ratio de largeur avec cavité de 30,5 x 30,5 cm (12 x 12 po) et appareil de 35,5 cm (14 po); convient à une surface de travail de 600 mm, ce qui est idéal lorsque l'espace est restreint.
- Convient pour exposition : fonctionne silencieusement et est facile à installer en raison de ses capacités de cuisson sans aération grâce à un convertisseur catalytique intégré qui élimine le besoin d'un ventilateur d'extraction.
- Extérieur froid au toucher permettant de le placer où bon vous semble, sans avoir à dégager l'espace autour de l'appareil.
- Facile à utiliser avec un écran large HD de 7 po et le contrôleur easyTouch® 2.0 de nouvelle génération, qui assurent des plats constants et de haute qualité.
- Cavité et boîtier en acier inoxydable avec cavité scellée arrondie pour faciliter le nettoyage.
- Filtre à air breveté facile d'accès à l'avant.
- Connexion Wi-Fi/Ethernet avec accès au nuage KitchenConnect pour faciliter la mise à jour du menu (aussi possible par clé USB)

Options

- Fini acier inoxydable ou noir de carbone. Verre très robuste autour du contrôleur easyTouch® 2.0.

Included accessories

- Plaque de cuisson plate.
- Pelle à pizza avec protège-main et côtés renforcés.
- Plaque de cuisson pleine grandeur
- Plaque de refroidissement.
- Doublure de plaque de cuisson.

Pour découvrir une vaste gamme d'accessoires recommandés afin d'augmenter la polyvalence du conneX® 12 et réduire considérablement le temps de nettoyage, visitez le site **www.merrychef.com/products/accessories**

Fiche technique

High speed Technology® combinant trois technologies de chaleur :
– Micro-ondes
– Convection
– Jets d'air chaud optimisés.

PUISSANCE MICRO-ONDES

- Options de réglage du micro-ondes : Éteint et de 5 % à 100 % par tranches de 1 %.
- Système de distribution des micro-ondes doté d'une antenne active rotative pour assurer une distribution uniforme de la chaleur dans tous les aliments.

CHALEUR PAR CONVECTION

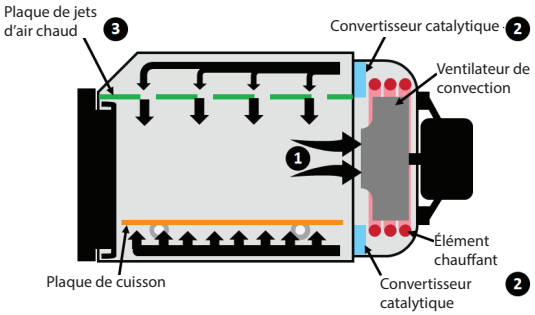
- Options de réglage de la température : Éteint et de 100 °C à 275 °C (212 °F à 527 °F) par tranches de 1 °C.
- Système de distribution de la chaleur par jets d'air optimisés pour assurer un brunissement uniforme.

VENTILATION

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

CONTRÔLEUR easyTouch® 2.0

- Panneau de commande à écran tactile couleur HD avec icônes offrant un espace de stockage illimité pour les profils de cuisson à plusieurs étapes.
- Chaque profil de cuisson comprend jusqu'à six (6) étapes avec temps de cuisson programmable, réglages de la puissance du four à micro-ondes et instructions écrites ou illustrées pour chaque étape.
- Capacité d'autodiagnostic pour surveiller l'état des composants.
- Mise à jour de menu et transfert de données simples au moyen d'une clé USB et du nuage KitchenConnect.



FONCTIONNEMENT

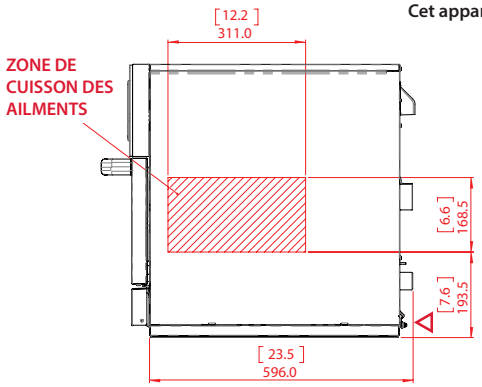
Le ventilateur de convection aspire l'air à travers l'arrière de la cavité (1). Celui-ci est chauffé et renvoyé dans la cavité en passant par les convertisseurs catalytiques (2) et la plaque de jets d'air chaud (3) pour assurer une répartition régulière de la chaleur dans le four. Cette régularité de distribution permet de cuire uniformément les aliments pour une finition dorée et croustillante à chaque fois.

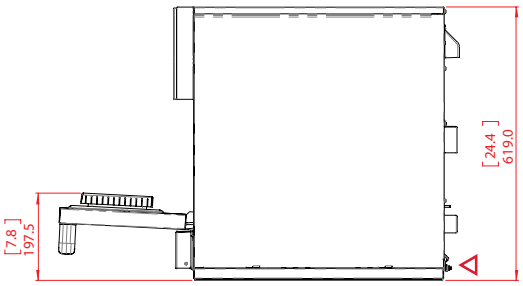
c UL us

NSF / ANSI 4

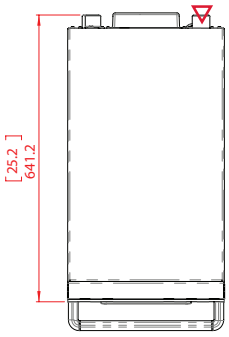
Merrychef conneX® 12

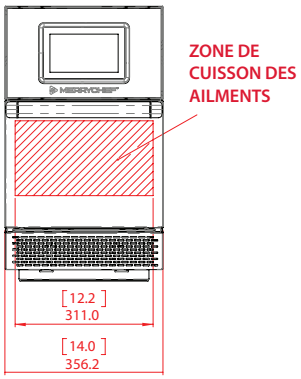
Aucun espace n'est requis sur les côtés de l'ap-pareil; un espace de 2 po est requis au-dessus de l'appareil. Cet appareil n'est pas conçu pour les appareils encastrés.





◁ = sortie du câble d'alimentation. Câble d'alimentation de 1,8 m (6 pi).





DIMENSIONS/POIDS : FOUR DANS L'EMBALLAGE

MODÈLE	DIMENSIONS			POIDS	
	HAUTEUR	LARGEUR	PROFONDEUR	VERSION STANDARD	VERSION HAUTE PUISSANCE
conneX®12	33.7" (855 mm)	20.5" (520 mm)	32.3" (820 mm)	NET 133 lbs. (60 kg)	NET 151 lbs. (68.7 kg)

DIMENSIONS/POIDS : FOUR

MODÈLE	DIMENSIONS			POIDS	
	HAUTEUR	LARGEUR	PROFONDEUR	VERSION STANDARD	VERSION HAUTE PUISSANCE
conneX®12	24.4" (619 mm)	14.0" (356.2 mm)	25.2" (641.2 mm)	NET 111 lbs. (50 kg)	NET 130 lbs. (58.7 kg)

ALIMENTATION ET PUISSANCE

*Ce 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 demeurant conforme aux réglementations locales.

Modèle	Numéro de modèle	Fini	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE						PUISSANCE DE SORTIE (ENVIRON)		
			Tension	Fréquence	Disposition et connexions	Type de fiche	Intensité nominale de la prise par phase*	Puissance maximale d'entrée	Micro-ondes** (IEC 705) 100%	Chaleur par convection	Mode combiné
conneX®12 Standard Power	X12FXMV5ABL1CLEU	Acier inoxydable	220-230V	50Hz	L1+N+E	T23 - T25 - CEE 16	16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1BKEU	Noir de carbone	220-230V	50Hz	L1+N+E	T23 - T25 - CEE 16	16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
conneX®12 High Power	X12DBMV5BDL1CLEU	Acier inoxydable	380-400V	50Hz	L1+L2+N+E	T25 - CEE 16 - CEE 32	16A -32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1BKEU	Noir de carbone	380-400V	50Hz	L1+L2+N+E	T25 - CEE 16 - CEE 32	16A -32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

