

Horno de alta velocidad

Merrychef conneX® 16

Acero
inoxidable



Negro
carbón



Características

- El conneX® 16 es el horno de alta velocidad más versátil del mercado.
- Se trata de una unidad todo en uno ideal para cocinar, tostar, asar y recalentar rápidamente alimentos frescos o congelados, para así evitar tener que utilizar otros electrodomésticos.
- Cocina hasta 20 veces más rápido que con otros métodos de cocción y puede proporcionar alimentos calientes a la carta.
- Ofrece una gran relación entre la cavidad de 40,5 x 40,5 cm y la anchura del horno de 45,5 cm. Además, cabe en una encimera de 700 mm, algo ideal cuando el espacio es escaso.
- Es adecuado para uso frontal, funciona de forma silenciosa y es fácil de instalar gracias a la función de cocción sin ventilación a través de un convertidor catalítico integrado, lo que elimina la necesidad de utilizar un extractor.
- Su superficie exterior, fría al tacto, permite colocarlo en cualquier lugar sin necesidad de dejar espacio alrededor de la unidad.
- Es fácil de manejar gracias a su pantalla panorámica HD de 7" y los controladores de nueva generación con iconos easyTouch® 2.0, que garantizan platos cocinados uniformemente y de alta calidad.

- La cavidad y la carcasa de acero inoxidable, con una cavidad sellada de bordes redondeados, facilitan su limpieza.
- Filtro de aire frontal patentado y de fácil acceso.
- Conexión Wi-Fi/ethernet con acceso a la nube KitchenConnect para actualizar fácilmente el menú (también se puede actualizar a través de una memoria USB).

Opciones

- Acabados en acero inoxidable o negro carbón. El cristal altamente resistente rodea el controlador easyTouch® 2.0.

Accesorios incluidos

- Placa de cocción plana.
- Espátula con paredes laterales de soporte.
- Bandeja de cocción de tamaño completo.
- Bandeja de enfriamiento.
- Protector de placa de cocción.

For a wide range of accessories recommended to get greater flexibility out of the conneX®16 and significantly reduce cleaning time visit www.merrychef.com/products/accessories

Especificaciones

La tecnología High speed Technology® combina tres tecnologías de calor:

- Microondas
- Convección
- Efecto impacto ajustado

POTENCIA DE MICROONDAS

- Opciones de ajuste del microondas: Apagado y del 5 al 100 % en incrementos del 1 %.
- El sistema de distribución por microondas utiliza una antena activa giratoria para garantizar un calentamiento uniforme de los alimentos.

CALOR POR CONVECCIÓN

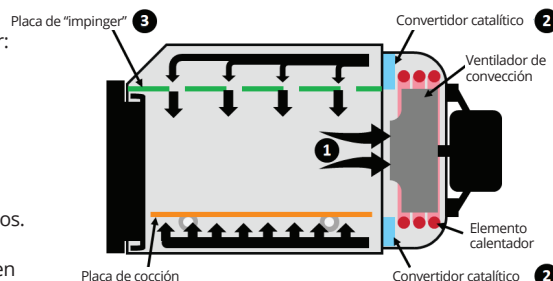
- Opciones de ajuste de la temperatura: Apagado y de 100 a 275 °C en incrementos de 1 °C.
- El sistema de distribución del calor se realiza mediante efecto impacto ajustado, que garantiza un tostado más uniforme.

VENTILACIÓN

- Certificación sin ventilación. Prueba EPA 202 (8 horas).
- Filtración catalítica interna para limitar las emisiones de grasa y olores.

SISTEMA DE CONTROL easyTouch® 2.0

- Panel de control con pantalla táctil en color de alta definición, iconos y almacenamiento ilimitado de perfiles de cocción en varias etapas.
- Cada perfil de cocción ofrece hasta seis (6) etapas con tiempos de cocción programables, ajustes de potencia del microondas e instrucciones de uso escritas o ilustradas para cada etapa.
- Capacidad de autodiagnóstico para controlar los componentes.
- Actualización sencilla del menú o transferencia de datos a través de una memoria USB y la nube KitchenConnect.

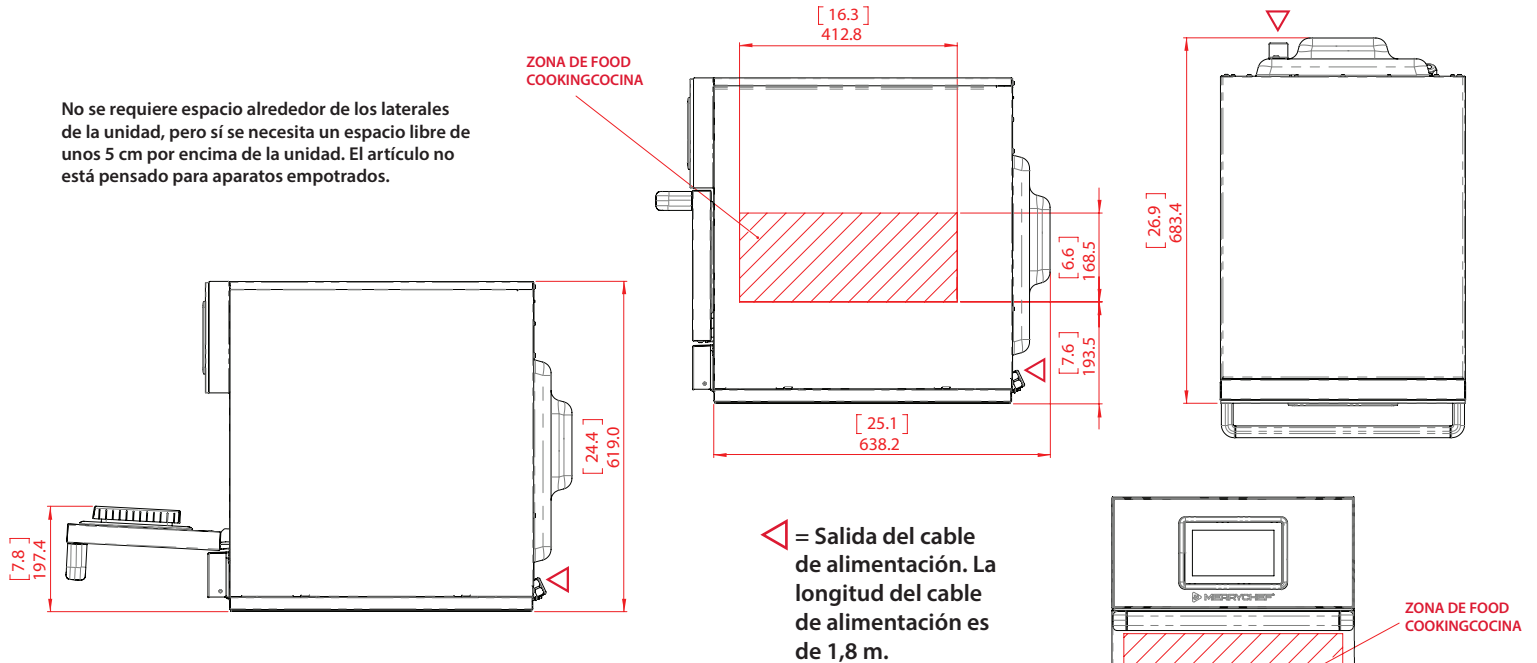


CÓMO FUNCIONA

El ventilador de convección saca el aire por la parte posterior de la cavidad (1). A continuación, el aire se calienta y vuelve a la cavidad a través de los convertidores catalíticos (2) y la placa de "impinger" (3) con el fin de generar un patrón de calor uniforme en el horno. Este patrón de calor permite cocinar los alimentos de manera uniforme y aporta siempre un aspecto final gratinado y crujiente.



No se requiere espacio alrededor de los laterales de la unidad, pero sí se necesita un espacio libre de unos 5 cm por encima de la unidad. El artículo no está pensado para aparatos empotrados.



DIMENSIONES/PESO: HORNO DENTRO DE LA CAJA

MODELO	TAMAÑO GLOBAL			PESO
	ALTURA	ANCHURA	PROFUNDIDAD	
conneX®16	855 mm	620 mm	820 mm	NETO 79,2 kg

DIMENSIONES/PESO: HORNO

MODELO	TAMAÑO GLOBAL			PESO
	ALTURA	ANCHURA	PROFUNDIDAD	
conneX®16	619 mm	458.8 mm	683.4 mm	NETO 67,2 kg

*Este valor no corresponde a consumo. **Este valor corresponde a la potencia de salida de microondas aproximada. Merrychef recomienda instalar un disyuntor de tipo D sin dejar de cumplir la normativa local.

REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN Y SALIDA

Modelo	Número de modelo	Acabado	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA							POTENCIA DE SALIDA (APROX.)		
			Tensión	Frecuencia	Disposición y conexiones	Tipo de enchufe	Imagen del enchufe	Corriente nominal de fase del enchufe*	Potencia de entrada máx.	Microondas** (IEC 705) 100%	Calor por convección	Modo de combinación
conneX®16 de alta potencia	X16SBMV5HEL1CLEU	Acero inoxidable	220-230V	50Hz	Monofásico L1+N+E	IEC 309 de 3 clavijas		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Bifásico L1+L2+N+E	IEC 309 de 5 clavijas		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Bifásico L1+L2+N+E	IEC 309 de 5 clavijas		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5HEL1BKEU	Negro carbón	220-230V	50Hz	Monofásico L1+N+E	IEC 309 de 3 clavijas		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Bifásico L1+L2+N+E	IEC 309 de 5 clavijas		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Bifásico L1+L2+N+E	IEC 309 de 5 clavijas		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

©2022 Welbilt Inc. Todos los derechos reservados.