

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Печь комбинированная Merrychef eikon e4s

Цена с НДС: 2 068 220 руб.

Артикул: **633211**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Великобритания
Количество уровней	2
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Конвекция	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6.2
Ширина, мм	584
Глубина, мм	750
Высота, мм	591
Вес (без упаковки), кг	82.5
Вес (с упаковкой), кг	95.4

Комбинированная печь [Merrychef eikon e4s](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления широкого спектра блюд из мяса, рыбы и овощей. Модель оснащена Touch Screen управлением, самодиагностикой и воздушным фильтром. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 100 до 275 °C, с шагом 1 °C
- Размеры камеры: 375x312x218 мм
- Настройка работы микроволн: от 5 до 100%
- Настройка работы конвекции: от 10 до 100%
- Шаг установки: 1%
- Объем камеры: 25,5 л
- Мощность:
 - Микроволны: 1,8 кВт
 - Конвекция: 3,2 кВт
- Размеры камеры: 375x370x218 мм
- Глубина с дверью, открытой на 90°: 999 мм
- Панель управления EasyTouch
- Технология Rapid Cooking Technology
- Система Menu Key (программирование при помощи флэш-накопителя USB)

- Возможность хранить до 1024 программ в памяти
- Каждая программа содержит до 6 этапов с программируемым временем приготовления пищи, настройками мощности и инструкциями для каждого этапа
- 2 магнетрона
- Встроенный катализатор
- Холодная дверь
- Система безопасного использования и защиты от перегрева
- Тихая работа: максимальный уровень шума не выше 46 дБ в режиме ожидания
- Низкое потребление энергии
- Легкая чистка камеры
- Съёмный фронтальный воздушный фильтр с легким доступом
- Не требует вытяжной вентиляции
- Возможность использовать металлические противни

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.