



FMI

MERRYCHEF
A Welbilt Brand

Quick Compact Versatile



コンパクト ダブル加熱方式 ダクト・給排水設備不要

e2s

電源：単相 200V 50/60Hz

電流：50Hz 20A / 60Hz 19.5A

消費電力：50Hz 3.6kW / 60Hz 3.3kW

質量：52kg

外形寸法：W356 × D633 × H644mm

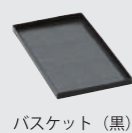
庫内寸法：W312 × D330 × H170mm

※生肉・生魚・タレ類等の高タンパク質な食材の調理には使用できません。
食材については、お問い合わせください。

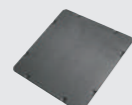
標準付属品



オープンクリーナー 焦げ付き防止剤



バスケット (黒)



クックプレート



ライナー



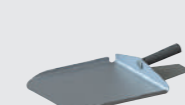
冷却用バット



丸型ボウル



エアフライングバスケット



ガードパドル



角型ボウル



目玉焼きプレート

オプション

⚠ 安全に関する注意 ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2024年4月現在のものです。 ●製品のデザインおよび価格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。 ●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。 ●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。 ●カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

■公式サイト <https://www.fmi.co.jp/>



株式会社エフ・エム・アイ

■お求め・お問い合わせ先

担当印

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6522
大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札幌：Tel.011(813)8651 出張所 北陸：Tel.076(243)7810
仙台：Tel.022(238)5711 沖繩：Tel.098(870)2766
名古屋：Tel.052(361)7891 サービスステーション 盛岡：Tel.019(648)5390
広島：Tel.082(876)1855 四国：Tel.0875(57)5161
福岡：Tel.092(481)2931 鹿児島：Tel.099(263)8281

東京修理工場：Tel.03(5819)1280

2024.04J

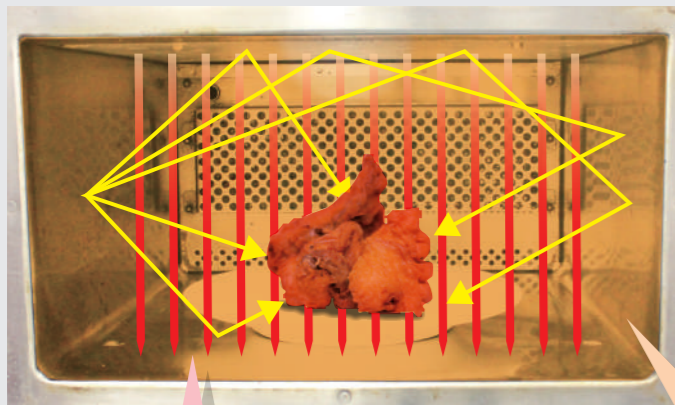
ハイスピードオーブン

eikon® e2s



冷凍のまま焼成して、
時短しながらワンランク上のおいしさに。

ダブル加熱で外はカリッとこんがり、中はあつあつ!



中からも外からも！ ダブル加熱でアプローチ

マイクロウェーブと熱風による同時加熱で、中はあつあつ、外はカリッと。高い焼成能力により、短時間で焼成します。冷凍食材は解凍せずに調理が可能。さらに油調済みならフライヤーを使わず、オープン1台で調理が完了します。

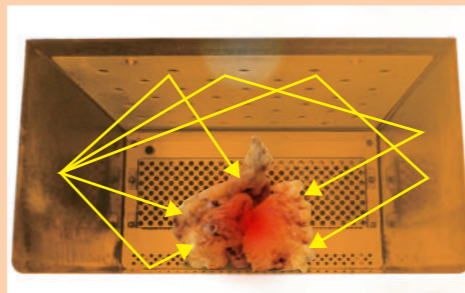
小さい穴から熱風を集中して吹き付ける インピンジメント方式



熱風量と放出構造が 焼成スピードの秘密

2200Wの強力な熱風出力で加熱します。また、あえて小さい穴から熱風を庫内に送り込むことで、風の流速が上がり、より短時間で焼成できます。

食品内部を短時間でムラなく仕上げる マイクロウェーブ加熱



食材の内部を短時間でムラなく加熱

加熱開始後すぐに温度上昇し、短時間で内部まで加熱します。

時間や設備、オペレーションもスマートに！

フライドチキン（油調済・冷凍）5枚 450g 分

	フライヤー（180℃） 冷凍のまま	6分	調理時間 6分
	e2s 冷凍のまま	3分	調理時間 3分

3分短縮 フライヤーがなくてもOK!

ホットドック 1個

	レンジ ソーセージ（冷蔵）	1分30秒	調理時間 3分30秒
	トースター パン（冷蔵）	2分	
	e2s パン+ソーセージ（冷蔵）	30秒	調理時間 30秒

3分短縮 1オペレーションでOK!

こんな場所で活躍します！



コンビニ



カフェ



映画館



ホテルラウンジ

狭い空間でも収まるコンパクト設計

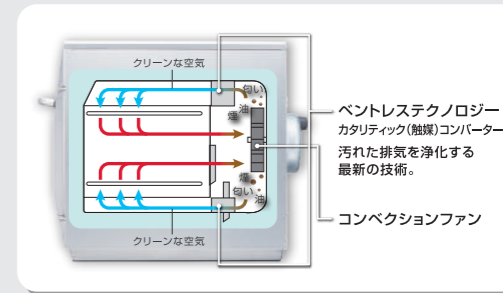
側面の加熱を防止する「エアカーテン機能」により、左右の間隔を開けずに設置が可能。無駄のないコンパクトサイズで、狭い厨房やカウンターでの設置が最適です。



ダクトや給排水設備が不要

カタリティック（触媒）コンバーターを用いた庫内の熱風清浄システム「ベントレステクノロジー」により、ダクト設備が不要。これまで調理が限られていた環境でも、よりクオリティの高いメニューを提供できます。

※カタリティック（触媒）コンバーターとは触媒を用いて排煙を浄化する機能が搭載されたコンバーターのこと。食材から出た煙、匂い、油分を触媒で分解し、クリーンな熱風を生成します。



タッチパネルで簡単操作

あらかじめメニューを登録しておけば、タッチパネルからアイコンを選ぶだけの簡単操作。いつでも誰でも均一な仕上がりで提供ができます。



日々の清掃も手間なく簡単

取り外す部品は一点のみ。面倒な清掃作業は必要ありません。また、庫内はオール角構造なので、隅の汚れも簡単に落とすことができます。

