



eikon[®] e2s

**Verscheidenheid heeft niet
zo veel ruimte nodig**
Hoge-snelheidsoven



Het tempo in de horecasector ligt hoog, de smaak van uw gasten ontwikkelt zich steeds opnieuw en ook uw concurrentie staat niet stil.

Maar waar anderen alleen lastige uitdagingen zien, zien we bij Merrychef ambitieuze en spannende manieren om uw kansen te vergroten.

Niet alleen kansen om uw werk te vereenvoudigen, maar ook om uw gasten waar culinair genot te bieden – nu en in de toekomst.

Dankzij onze ongeëvenaarde expertise en hoogwaardige technologie, kunt u altijd op ons vertrouwen voor innovatieve benaderingen en productoplossingen die net zo fris zijn als uw ingrediënten.

Zo leggen we de lat voor servicesnelheid nog hoger en zet u een nieuwe standaard voor de positieve ervaring van uw gasten.

De wereld verandert continu, en we zijn er trots op dat onze producten flexibel genoeg zijn om hierop in te spelen. Merrychef biedt nieuwe, aantrekkelijke kansen voor uw keuken en uw gehele organisatie.

Expanding Your Opportunities



De kleinste hoge-snelheidsoven met de beste prestaties

De eikon® e2s is de eerste keuze voor iedereen die vers, heet eten wil bereiden op verzoek waar ruimte van essentieel belang is. Dit is de kleinste unit met de grootste resultaten voor toegevoegde waarde in alle keukentoeepassingen. De hoge-snelheidsoven is gebruiksvriendelijk, veelzijdig en biedt consistente prestatieniveaus die voortdurend de verwachtingen overtreffen. De oven is beschikbaar als eikon® e2s Classic in traditioneel Merrychef-design of als eikon® e2s Trend, met

kleurgecodeerde buitenkant, zachte randen en een opbergrek voor klein keukengerei bovenop. De eikon® e2s is de ideale manier van koken, braden, grillen en bakken en bereiden van diverse verse of bevroren gerechten, zoals sandwiches, pasteien, pizza's, vis, groenten en vlees. Deze flexibiliteit ondersteunt de bedrijfsgroei door snelle menuwijzigingen en extra aanbod van gerechten mogelijk te maken vanaf één kleine unit.



Gebruiksvriendelijk



Flexibel



Productief

Voordelen voor de klant



Gebruiksvriendelijk

Aanraakscherm met pictogrammen gecombineerd met toonaangevende reinigbaarheid biedt eenvoudige bediening, minimale leertijd en meer efficiëntie. De toonaangevende kwaliteiten van de eikon® e2s zijn niet beperkt tot de kookprestaties:



Flexibel

De veelzijdige hoge-snelheidsoven die aan uw veranderende behoeften kan worden aangepast en uitbreiding van uw menu op één platform mogelijk maakt. Uw bedrijf is hiermee perfect voorbereid op de toekomst. Diverse culinaire mogelijkheden en meer:



easyTouch®

easyTouch® is een groot kleurenaanraakscherm met pictogrammen. U kunt eenvoudig kookprofielen met meerdere fasen direct in de gebruikersinterface programmeren om bediening te vereenvoudigen en de leercurve van het personeel te verkorten.

Gemakkelijk te reinigen

Naadlessen en grote afgeronde hoeken in de roestvrijstalen holte houden de oppervlakken glad en gemakkelijk te bereiken. Bovendien kan de holte grondig en snel worden schoongemaakt.



Het toestel zal hierdoor minder lang inactief zijn en gaat langer mee met optimale prestaties. Bovendien bespaart u op operationele kosten en training.

Koele aanraking

Gepatenteerd luchtgordijn met aanraakscherm en regelbare afkoeling zorgen ervoor dat voedsel snel wordt opgewarmd terwijl de buitenkant koel blijft. Dit garandeert een veilige werking en meer betrouwbaarheid met zeer effectieve afkoeling van de eikon® e2s.

Plug-and-Play

Sluit het apparaat aan, begin met koken en bespaar op kosten op vrijwel elk gebied.

Minimale ruimte

Maximum flexibiliteit aangezien de eikon® e2s op een werkblad van 600mm past. Verdubbel uw capaciteit met de eikon® e2s Twin door twee apparaten naast elkaar zonder tussenruimte te plaatsen en slechts één stekker te gebruiken (alleen standaard stopcontacten).

MenuConnect

Ondersteunt de groei van uw bedrijf door snelle menuwijzigingen mogelijk te maken door middel van USB-menu-updates voor maximaal 1.024 kookprofielen.



Consistente voedselkwaliteit

Gerechten van topkwaliteit met gouden norm, ongeacht hoe vaak de kleine unit moet worden gebruikt. Kookprofielen zijn herhaalbaar via de pictogrammen op het aanraakscherm.



Productief

Baanbrekende holte voor voetafdrukcratio! De eikon® e2s maakt de hoogste productie met topkwaliteit mogelijk, zodat u uw rendement op uw investering maximaliseert. Geniet van de voordelen van snel koken in de kleine-voetafdrukcratie:



Hoge snelheid

Verbeter de klanttevredenheid en verkort uw voorbereidings- en wachttijden doordat u met de eikon® e2s tot 20 keer sneller kunt koken dan met conventionele ovens.

Perfekte resultaten

Afgestemde voorziening voor luchtstoot en magnetron zorgt voor perfect geroosterd, gelijkmatig verwarmd heet eten, elke keer weer.

Grote holte

Ondanks dat de eikon® e2s slechts 35,5 cm breed is, is de holte 30,5 cm breed, zodat u meer keuze hebt in de soorten en het aantal producten dat u wilt bereiden. Ook kunt u variëren met portiegroottes.

Automatische timer

Met een door de gebruiker ingestelde automatische timer kan de temperatuur van het apparaat tot vijf keer per dag worden gewijzigd en kan het apparaat zelfs op ingestelde tijden worden in- en uitgeschakeld. Het is klaar wanneer u dat bent!

Hoge bruikbaarheid

Meer bedrijfstijd en minder reparatiekosten, aangezien slechts 30 minuten nodig is voor het onderhoud van alle onderdelen.



Merrychef eikon® e2s

Standaard functies

- Snel koken met combinatie van drie verhittingstechnologieën (luchtstoot, magnetron, hete lucht)
- UL-gecertificeerd ventilatieloze kookfuncties door ingebouwde katalytische omvormer
- Snel koken; tot 20 keer sneller dan met conventionele ovens
- 30,5 cm holte met een 35,5 cm brede voetafdruk
- Buitenkant blijft koel
- easyTouch®, aanraakscherm met bediening via pictogrammen
- Zeer eenvoudig te reinigen holte met naadlessen en grote afgeronde hoeken
- Stille werking (45,3 dBA in stand-bymodus)*
- Instellingen voor hete-luchtventilator, 10-100% in stappen van 1%
- Gemakkelijke toegang, luchtfilter aan de voorkant
- Gegevensoverdracht via USB-geheugenstick van maximaal 1.024 kookprofielen
- Ingebouwde diagnostische test
- Roestvrijstalen constructie
- Opbergruimte voor accessoires boven op het apparaat
- Past op een werkblad van 600mm



eikon® e2s Trend



eikon® e2s Classic

Accessoires

De eikon® e2s in combinatie met diverse accessoires biedt maximum flexibiliteit en meerdere toepassingen. U kunt diverse verse en bevroren gerechten koken, roosteren, grillen en bakken.

De eikon® e2s kan worden gebruikt met door Merrychef goedgekeurde metalen accessoires.

Meer accessoires op verzoek:

- Grillplaat
- Bakpapier
- etc.



Verkooppaneel



Beschermde paddle met ondersteunende zijwanden



Platte bakplaat



Mandje met solide onderkant

* Getest door Institute of Sound and Vibration Research (ISVR)

** Getest door Fisher Nickel



eikon® e2s Trend

Standaard functies

- Uitlaatventilator aan achterkant van het apparaat
- Regelbare temperatuurbandbreedte
- Eersteklas energiezuinigheid (0,7 kWh in stand-bymodus)**

Kies voor een "Trend"-design!

Naast de standaard functies biedt deze designoptie ook:

- Kleurgecodeerde buitenkant op roestvrij staal
- Voorkant met zachte randen
- Rail rond opbergruimte voor accessoires boven op het apparaat



Adapter voor eikon® e2s Twin



Pan voor afkoeling



Tosti
40 seconden



Pizza
50 seconden



Opgewarmde muffin
30 seconden



Zalmmoot
70 seconden



Aardappelpartjes
60 seconden

Technische gegevens

Afmetingen/Gewichte

Model	Totale grootte in mm			Gewicht	
	Hoogte	Breedte	Diepte	Standaard vermogen	Hoog vermogen
eikon® e2s Classic	620 mm (24.4")	356 mm (14.0")	595 mm (23.4")	NETTO 51,3 kg BRUTO 60,7 kg	NETTO 61 kg BRUTO 70,4 kg
eikon® e2s Trend	644 mm (25.4")	356 mm (14.0")	595 mm (23.4")	NETTO 51,7 kg BRUTO 61,1 kg	NETTO 61,4 kg BRUTO 70,8 kg

Vermogenseisen en uitgang

Standaard vermogen

Elektrische voeding						Uitgangsvermogen (ongeveer)		
Land / Regio (voorbeelden)	Spanning	Opstelling	Gebruikte aansluitingen	Stekker-spanning Vermogen per Fase*	Max. ingangsvermogen	Magnetron (IEC 705) 100%	Convectiewarmte	Combinatiemodus
VK	1 N~ 220-230 V 50 Hz	Monofase	L + N + E	13 A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
EU	1 N~ 220-230 V 50 Hz	Monofase	L + N + E	16 A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
SA, BR	1 N~ 220 V 60 Hz	Monofase	L + N + E	13 A	2860 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W

Hoog vermogen

Elektrische voeding						Uitgangsvermogen (ongeveer)		
Land / Regio (voorbeelden)	Spanning	Opstelling	Gebruikte aansluitingen	Stekker-spanning Vermogen per Fase*	Max. ingangsvermogen	Magnetron (IEC 705) 100%	Convectiewarmte	Combinatiemodus
EU, GB	1 N~ 220-230 V 50 Hz	Monofase	L + N + E	32 A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W* + 2200 W **
EU, UK	2 N~ 380-400 V 50 Hz	Tweefase	L1 + L2 + N + E	16 A / 32 A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W* + 2200 W **
SA, BR	1 N~ 220 V 60 Hz	Monofase	L + N + E	32 A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W* + 2200 W **

*Dit is geen consumptie. **Dit is het opwarmvermogen bij benadering.



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Delfield®**, **fitkitchenSM**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Mercó®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • welbilt.com