MERRYCHEF®
A Welbilt Brand



eikon® e2s

La variété dans peu de place

Le four rapide

MERRYCHEF®

Dans notre industrie avançant à un rythme effréné, cela n'est pas une mince affaire que de suivre les goûts des clients et de rester en tête de la concurrence. Mais là où d'autres ne voient que des défis redoutables, chez Merrychef nous y voyons des chemins ambitieux et excitant pour développer nos opportunités.

Les opportunités non pas pour juste simplifier votre activité, mais pour apporter une joie malicieuse à vos convives – aujourd'hui et demain. Avec notre expertise incomparable et notre technique de pointe, vous pouvez compter sur nous pour notre pensée innovante et nos solutions produit aussi fraîches que vos ingrédients.

C'est ainsi que nous posons de nouveaux jalons quant à la rapidité de service, en relevant toujours plus la barre des expériences haute qualité. Dans un monde où le changement est la seule constante, nous sommes fiers de fabriquer des produits de grande adaptabilité, conférant à votre cuisine et à toute l'organisation des opportunités nouvelles et puissantes.

Expanding Your Opportunities







Le plus petit four rapide aux plus grandes performances

L'eikon® e2s constitue le premier choix pour toute personne désirant préparer des aliments frais, servis chauds à la demande, lorsque les critères d'encombrement sont primordiaux. Il offre le plus petit appareil avec les plus grands résultats, afin de conférer de la valeur ajoutée à toutes les opérations en cuisine. Le four rapide est convivial tout en offrant des niveaux de performance cohérents, dépassant toujours les attentes. Il existe en version eikon® e2s Classic, dans une ligne traditionnelle Merrychef, ou en version eikon® e2s Trend, avec extérieur à code couleur, angles arrondis et rangement de petits matériels au-dessus. L'eikon® e2s est la voie idéale pour cuire à l'eau, griller, cuire et remettre en température une large gamme d'aliments frais ou surgelés, tels que sandwichs, pâtisseries, pizzas, poissons, légumes et viandes. Cette souplesse permet la croissance de l'activité en autorisant les changements rapides des menus ainsi que la possibilité d'offrir d'autres plats, à partir d'un même petit appareil.



Avantages au client

Convivial

Écran tactile à commande par icônes, associé à une nettoyabilité de premier ordre, apportant facilité de fonctionnement, formation minimum et efficacité accrue. Les qualités de premier ordre de l'eikon® e2s ne se limitent pas à ses performances de cuisson :



easyTouch®

easyTouch® est une interface utilisateur complète à écran tactile, pilotée par icônes et bénéficiant d'un large écran tactile couleur. La programmation des profils de cuisson multi-étapes est facile, directement sur l'interface utilisateur afin de simplifier le fonctionnement et de réduire le temps de formation de l'équipe.

Nettoyage facile

Le soudage par joints et de grands angles arrondis dans l'enceinte en acier inox rendent les surfaces douces et faciles à atteindre, le nettoyage est alors approfondi et rapide – ce qui engendre des temps d'arrêt moindres, une durée de vie prolongée pour l'appareil ainsi qu'une performance optimale. Cela génère également des économies sur les dépenses de fonctionnement et sur la formation.



Froid au toucher

Un rideau d'air sur écran tactile, breveté, ainsi que le refroidissement adaptatif signifient un chauffage rapide des aliments pendant que l'extérieur reste froid. Cela garantit un fonctionnement en sécurité et une fiabilité accrue, tout en offrant un refroidissement à haute efficacité de l'eikon® e2s.

Flexible

Le four rapide et diversifié, qui s'adapte à l'évolution de vos besoins par développement du menu sur une plate-forme unique, rendant pérenne votre activité. Une large gamme de capacités culinaires, et bien plus :



Plug & Play

Il suffit de brancher, de lancer la cuisson et de bénéficier des économies réalisées, dans pratiquement tout lieu.

Espace minimum

Une souplesse maximum, l'eikon® e2s tenant sur un plan de travail de 600 mm. Doublez vos capacités grâce à l'eikon® e2s Twin en plaçant deux unités côte à côte sans aucun espace entre elles et avec une seule prise (alimentations standards uniquement).

MenuConnect



Soutient votre potentiel de croissance d'activité, en permettant de changer rapidement de menu à l'aide de mises à jour de menu par USB, pour jusqu'à 1 024 profils de cuisson.

Qualité alimentaire conséquente

Des offres de plats de grande qualité, quel que soit le débit, d'un seul petit appareil, et réitérables juste en touchant une icône.

Productif

Enceinte de cuisson spacieuse sur encombrement minimum ! L'eikon® e2s offre le plus fort débit à qualité première, maximisant ainsi votre retour sur investissement. Il produit les cuissons les plus rapides de sa catégorie pour un encombrement réduit :



Grande rapidité

Augmenter la satisfaction de vos clients et réduire vos temps de préparation et d'attente, voilà ce qu'offre l'eikon® e2s en cuisant jusqu'à 20 fois plus rapidement que les fours conventionnels.

Résultats parfaits

Des jets d'air chaud guidés ainsi qu'un système de fourniture d'énergie micro-ondes assurent des plats chauds parfaitement grillés, uniformément chauffés, en tout temps.

Grande enceinte de cuisson

Malgré ses seulement 35,5 cm de largeur, l'eikon® e2s possède une enceinte de 30,5 cm, permettant de cuire une plus grande diversité et un plus grand volume de produits, ainsi que des tailles de portions variables.

Temporisateur automatique

Un temporisateur automatique, défini par l'utilisateur, change la température de l'appareil jusqu'à cinq fois par jour, et peut même s'activer et se désactiver tout seul. Il est prêt quand vous l'êtes !

Grande facilité d'entretien

Une durée de disponibilité accrue et des coûts de réparation réduits, car 30 minutes suffisent pour les opérations de maintenance, à tout point de vue.



Merrychef eikon® e2s

Caractéristiques standard

- cuisson rapide, alliant trois techniques de chauffe (jets d'air chaud guidés, micro-ondes, air pulsé)
- fonctions de cuisson homologuées UL sans prise d'air grâce au convertisseur catalytique intégré
- cuisson rapide jusqu'à 20 fois plus rapide que les fours classiques
- enceinte de 30,5 cm pour un encombrement de 35,5 cm de large
- extérieur froid au toucher
- interface utilisateur easyTouch®, à écran tactile avec commande par icônes
- enceinte de cuisson à soudage par joints, très facile à nettoyer, avec de grands angles arrondis
- fonctionnement silencieux (45.3 dBA en mode veille)*
- réglages du ventilateur d'air pulsé, de 10 à 100 % par incréments de 1 %
- filtre à air monté en face avant, facilement accessible
- transfert des données par clé USB, jusqu'à 1 024 profils de cuisson
- essais de diagnostics intégrés
- construction en acier inoxydable
- rangement des accessoires dans la partie supérieure de l'appareil
- tient sur un plan de travail de 600 mm
- sortie d'air à l'arrière de l'appareil



eikon® e2s Trend

eikon® e2s Classic

Accessoires

L'eikon® e2s avec sa large gamme d'accessoires, offre une souplesse maximum ainsi que de multiples applications. Vous pouvez cuire,griller, rôtir et remettre en température une grande variété d'aliments frais ou surgelés.

L'eikon® e2s peut être utilisé avec les ustensiles métalliques approuvés par Merrychef.

Autres accessoires sur demande :

- Plaque de cuisson à griller
- Revêtement de plaque de cuisson
- etc.



Panneau de présentation



Pelle à poignée protégée et bords relevés



Plaque de cuisson plate



Bac à fond rigide

* Testé par l'Institute of Sound and Vibration Research (ISVR)
** Testé par Fisher Nickel



eikon® e2s Trend

Caractéristiques standard

- plage de température définie par l'utilisateur
- meilleure efficacité énergétique de sa catégorie (0,7 kWh en mode veille)**

Offrez-vous le design « Trend » !

En plus des caractéristiques standard, cette option de conception comporte les éléments suivants :

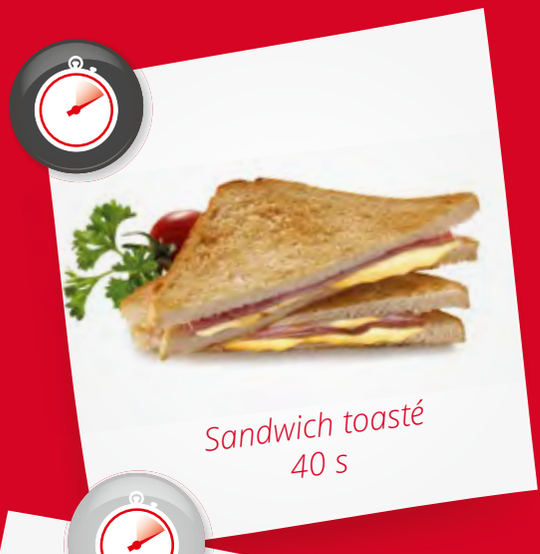
- Extérieur avec un codage de couleur sur acier inoxydable
- Face avant au design avec des angles arrondis
- Rangement des accessoires avec rail périphérique dans la partie supérieure de l'appareil



Adaptateur pour eikon® e2s Twin



Bac de refroidissement











Caractéristiques techniques

Dimensions

Modèle	Dimensions hors tout en mm			Poids	
	Hauteur	Largeur	Profondeur	Version puissance standard	Version forte puissance
eikon® e2s Classic	620 mm	356 mm	595 mm	POIDS NET 51,3 kg POIDS BRUT 60,7 kg	POIDS NET 61 kg POIDS BRUT 70,4 kg
eikon® e2s Trend	644 mm	356 mm	595 mm	POIDS NET 51,7 kg POIDS BRUT 61,1 kg	POIDS NET 61,4 kg POIDS BRUT 70,8 kg

Alimentation requise & sortie

Version puissance standard

Alimentation électrique						Puissance de sortie (env.)		
Pays / Région (exemples)	Tension	Disposition	Connexions utilisées	Courant nominal sur la fiche par phase*	Entrée d'alimentation maximum	Micro-ondes (IEC 705) 100%	Chaleur par convection	Mode combiné
RU	1 N~ 220–230 V 50 Hz	Monophasé	L + N + E	13 A	2 990 W	1 000 W	2 200 W	1 000 W** + 900 W
UE	1 N~ 220–230 V 50 Hz	Monophasé	L + N + E	16 A	3 680 W	1 000 W	2 200 W	1 000 W** + 1 300 W
SA, BR	1 N~ 220 V 60 Hz	Monophasé	L + N + E	13 A	2 860 W	1 000 W	2 200 W	1 000 W** + 900 W

Version forte puissance

Alimentation électrique						Puissance de sortie (env.)		
Pays / Région (exemples)	Tension	Disposition	Connexions utilisées	Courant nominal sur la fiche par phase*	Entrée d'alimentation maximum	Micro-ondes (IEC 705) 100%	Chaleur par convection	Mode combiné
UE, GB	1 N~ 220–230 V 50 Hz	Monophasé	L + N + E	32 A	6 000 W	2 000 W	2 200 W	2 000 W* + 2 200 W **
UE, GB	2 N~ 380–400 V 50 Hz	Biphasé	L1 + L2 + N + E	16 A / 32 A	2 500 W + 3 300 W	2 000 W	2 200 W	2 000 W* + 2 200 W **
SA, BR	1 N~ 220 V 60 Hz	Monophasé	L + N + E	32 A	6 000 W	2 000 W	2 200 W	2 000 W* + 2 200 W **

*Il ne s'agit pas de consommation **Il s'agit de la puissance approx. de chauffage

WELBILT®

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®, fitkitchen℠, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**

9017914 10/17

©2017 Welbilt Inc. Tous droits réservés.