



eikon® e2s

La variété dans peu de place !

Fresh ideas. Flexible ovens.

Merrychef

Merrychef - Fresh ideas. Flexible ovens.

Plus de 60 ans d'expérience produit et d'expertise culinaire façonnent la technologie Merrychef, innovante et primée. Depuis les années 1950 nous avons créé des produits pionniers – d'abord avec le premier four à micro-ondes commercial au monde, jusqu'à notre dernier four grande vitesse : le nouvel eikon® e2s.

Le coeur de Merrychef, c'est la promesse à nos clients : mettre un sourire sur les visages de nos partenaires. C'est en vous écoutant que nous y arrivons, en prenant soin de ce que vous pensez et en faisant de notre mieux pour satisfaire vos besoins.

Nous allons jusqu'au bout des choses pour optimiser la vitesse, la qualité, la souplesse et les coûts de fonctionnement de votre activité, en offrant des produits et des services de pointe, quel que soient les niveaux de qualification de votre équipe.

Depuis les petits cafés jusqu'aux chaînes internationales, des en-cas aux dîners fins, Merrychef est le premier choix en matière de fours rapides : produire des aliments frais et chauds, à la demande.

Notre objectif ultime ? Vous aider à tenir vos promesses.

Fresh Ideas. Flexible Ovens.



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, varié 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 sandwiches, 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.



Convivial



Flexible



Productif

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 :



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 :



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.

Brancher, ça marche

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).

Connexion menu

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 des encombrements réduits :



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 accordés 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.



*"Everyone smiles
in the same language."*



*Roulés avec
garnitures
variées
40 s.*



Merrychef eikon® e2s

Caractéristiques standard

- cuisson rapide, alliant trois techniques de chauffe (jets d'air chaud accordés, 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



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 à l'eau, griller, cuire 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

- 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
- 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



Sandwich toasté
40 s



Pizza
50 s



Muffin réchauffé
30 s



Darne de saumon
70 s



Quartiers de pommes de terre
60 s

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

Manitowoc Foodservice est un leader mondial en opérations de service alimentaire, parlant la langue de nos partenaires, depuis la vente jusqu'au service après-vente Manitowoc KitchenCare® vous assiste dans l'entretien, la maintenance et la protection de vos équipements et locaux de restauration, pendant toute la durée de votre activité. Fluent in Foodservice c'est plus que comprendre les équipements ; c'est comprendre votre activité de restauration Si vous êtes prêt à parler restauration, Manitowoc parle votre langue.

Quelques-unes de nos meilleures marques : Cleveland, Convotherm®, Dean®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Koolaire®, Kysor Panel Systems®, Lincoln, Manitowoc® Beverage Systems, Manitowoc® Ice, Merco®, Merrychef®, Multiplex®, RDI Systems, Servend®, U.S. Range & Welbilt®