



Pizza surgelata precotta,
crosta sottile
90 secondi

Accelera il tuo menu

Merrychef **eikon[®] e2s** è la scelta numero uno per il mercato "Grab and Go" e offre il massimo volume di alimenti senza compromettere uniformità o qualità, garantendo di sconfiggere le code. È il forno ideale per caffetterie, bar, minimarket e locali a servizio rapido.

-  **Alta velocità**
Fino a 20 volte più rapido di altri metodi di cottura.
-  **Compatto**
Forno da appoggio con eccezionale volume della cavità (311 x 311 mm) per la minima larghezza del forno (356 mm).
-  **Versatile**
Un solo forno per cuocere, tostare, grigliare e riscaldare alimenti freschi o surgelati. Progettato per un funzionamento silenzioso e dallo stile elegante.
-  **Efficiente**
Certificato UL senza sfiato, facile da installare. Touch screen a icone, facile da usare. Efficiente a livello energetico a 0,67 kWh in standby, per un risparmio economico quando non in uso.



Alta velocità, compatto e versatile

Con un eccezionale rapporto tra volume della cavità (311 x 311 mm) e larghezza del forno (356 mm); design certificato UL senza sfiato e sistema di raffreddamento brevettato per mantenere fredde al tatto tutte le pareti esterne, Merrychef eikon® e2s può essere posizionato in stile elegante su un ripiano. La funzionalità di livello superiore, la facilità di installazione e di utilizzo e l'efficienza energetica migliore della sua categoria garantiscono un eccellente ritorno sull'investimento per la tua attività.

Il touch screen basato su icone easyTouch® consente, anche senza una formazione specifica, di produrre

risultati professionali con ogni ordine, riducendo al minimo la formazione e superando qualsiasi barriera linguistica.

Tecnologia di precisione

La combinazione perfezionata di tre tecnologie di riscaldamento, convezione, "tuned impingement" e microonde, rende uniforme il livello di calore garantendo risultati omogenei, ripetibili e di alta qualità. Merrychef eikon® e2s è disponibile nella versione con potenza del microonde standard (1000 W) o alta (2000 W), per sfornare alimenti fino a 20 volte più rapidamente di altri metodi di cottura.



✔ Vano accessori sopra il forno

✔ Cuoce con una velocità fino a 20 volte superiore a un forno tradizionale

✔ Design elegante

✔ La tecnologia a barriera a lama d'aria fornisce un'alimentazione costante di aria fredda nella parte anteriore del forno

✔ Funzionamento silenzioso: 45,3 dBA in standby

✔ Profondità del ripiano 600 mm

✔ Trasferimento dati con chiavetta USB per fino a 1024 profili di cottura

✔ Le icone touchscreen di facile utilizzo riducono gli errori

✔ Cavità in acciaio inox, facile da pulire, con angoli arrotondati e superfici lisce

✔ Filtro dell'aria a montaggio frontale di facile accesso

Larghezza 356 mm

Altezza 620 mm

Cavità di 311 x 311 mm

Disponibile nella versione Classic in acciaio inox o nella versione Trend di colore nero o rosso su acciaio inox.

Accessori

Per iniziare, ogni ordine include i seguenti articoli lavabili in lavastoviglie:



Pala isolamento termico nel manico
N. cat.: SR318



Gabbia non perforata
N. cat.: 32Z4080



Teglia di raffreddamento
N. cat.: 32Z4079



Appoggio piastra di cottura
N. cat.: 32Z4088



Piastra di cottura lisa
N. cat.: DB0719

La vera versatilità di Merrychef eikon® e2s si ottiene tramite un'esclusiva gamma di accessori professionali disponibili. Consulta la gamma completa alla pagina merrychef.com/products/accessories

Piatti di esempio:



I tempi delle ricette sopra sono tutti basati sull'uso di Merrychef eikon® e2s HP. I tempi possono variare a seconda della qualità e della quantità del cibo.

MERRYCHEF®
A Welbilt Brand

Per maggiori informazioni su dove acquistare, come effettuare la manutenzione e per la nostra assistenza culinaria di prima categoria, visita il sito www.merrychef.com

Soddisfazione dei clienti

La tua soddisfazione con i nostri prodotti è di fondamentale importanza per noi. Con quasi 70 anni di esperienza, puoi avere la certezza di ricevere un forno di alta qualità e costruito con precisione. Merrychef eikon® e2s è dotato di un sistema di autodiagnosi integrato, con garanzia completa e assistenza per la massima tranquillità.