



## **eikon**<sup>®</sup> e2s

**La varietà non ha bisogno  
di molto spazio**

Il forno ad alta velocità



Nel nostro settore, in cui si procede sempre a rotta di collo, non è davvero roba da poco rispettare le preferenze degli ospiti e restare all'avanguardia rispetto alla concorrenza. Ma laddove altri vedono solo sfide scoraggianti, noi di Merrychef vediamo modalità ambiziose ed entusiasmanti di espandere le vostre opportunità.

Opportunità non solo di semplificare il vostro lavoro, ma di portare vera gioia ai vostri ospiti... di oggi e di domani. Con la nostra competenza senza paragoni e la nostra tecnologia all'avanguardia, potete affidarvi a noi per il nostro pensiero innovativo e le nostre soluzioni di prodotto fresche come i vostri ingredienti.

Ecco come stabiliamo un nuovo standard in termini di velocità di servizio, alzando sempre l'asticella in termini di esperienze di alta qualità per i nostri clienti. In un mondo in cui il cambiamento è l'unica costante, siamo fieri di costruire prodotti con la versatilità necessaria, offrendo alla vostra cucina e all'intera organizzazione opportunità nuove e potenti.

## *Expanding Your Opportunities*



# Il più piccolo forno ad alta velocità con le migliori prestazioni

eikon® e2s è la prima scelta per chiunque voglia preparare alimenti caldi freschi su richiesta quando lo spazio è di grande importanza. Offre l'unità più piccola con i risultati più grandi per aggiungere valore a tutte le attività di cucina. Il forno ad alta velocità è facile da usare, versatile, e offre livelli costanti di prestazioni costantemente superiori alle aspettative. È disponibile come eikon® e2s Classic nel tradizionale design Merrychef o come

eikon® e2s Trend, con esterno a colori, bordi morbidi e spazio per piccoli articoli nella parte superiore. eikon® e2s è il modo ideale di cucinare, tostare, grigliare, cuocere in forno e rigenerare un'ampia gamma di alimenti freschi o congelati, come sandwich, pasticcini, pizze, pesce, verdura e carne. Questa flessibilità sostiene la crescita dell'attività consentendo rapidi cambiamenti di menu e una maggiore offerta di alimenti da una sola piccola unità.



Facile da usare

Flessibile

Produttivo



# Benefici per i clienti



## Facile da usare

Il touchscreen guidato da icone, combinato con una capacità di pulizia leader nel settore, offre funzionamento facile, formazione minima e maggiore efficienza. Le qualità leader nel settore di eikon® e2s non sono limitate alle sue prestazioni di cottura:



## Flessibile

Il forno versatile ad alta velocità che si adatta alle vostre esigenze in evoluzione, attraverso l'espansione del menù su una singola piattaforma, garantendo così il futuro della vostre attività. Un'ampia gamma di capacità culinarie e altro ancora:



### easyTouch®

easyTouch® è un'interfaccia utente completamente touchscreen, guidata da icone, con un grande touchscreen a colori. I profili di cottura a più stadi possono essere facilmente programmati direttamente sull'interfaccia utente per semplificare le operazioni e ridurre la formazione del personale.

### Facile da pulire

La saldatura con giunti e i grandi angoli arrotondati nella cavità in acciaio inossidabile mantengono le superfici lisce e facili da raggiungere, rendendo la



pulizia completa e rapida, il che comporta la riduzione dei tempi di fermo, una durata prolungata dell'unità e prestazioni ottimali. Offre anche risparmi sui costi in termini di spese operative e di formazione.

### Fresco al tatto

La cortina d'aria touchscreen brevettata e il raffreddamento adattativo significano che gli alimenti si riscaldano rapidamente mentre l'esterno resta fresco. Ciò garantisce un funzionamento sicuro e una maggiore affidabilità, offrendo nel contempo il raffreddamento altamente efficace di eikon® e2s.

### Plug & Play

È sufficiente collegarlo all'alimentazione, avviare la cottura e apprezzare i risparmi finanziari praticamente in ogni luogo.

### Spazio minimo

Flessibilità massima: eikon® e2s rientra in un piano di lavoro da 600 mm. Raddoppiate la vostra capacità con eikon® e2s Twin: due unità affiancate senza spazio tra di loro e che utilizzano una sola spina (solo unità ad alimentazione standard).

### MenuConnect



Supporta il potenziale di crescita dell'attività consentendo rapidi cambiamenti di menù utilizzando aggiornamenti del menù USB per un massimo di 1.024 profili di cottura.

### Qualità costante degli alimenti

Offerte di alimenti di alta qualità sempre al top, indipendentemente dalla resa, da una sola piccola unità, in maniera riproducibile, semplicemente



## Produttivo

Rapporto innovativo tra cavità e ingombro! eikon® e2s consente la massima resa con una qualità eccellente, massimizzando la resa dell'investimento. Offre la cottura più rapida nella categoria a ingombro ridotto:



### Velocità elevata

Aumentate la soddisfazione dei vostri clienti e riducete i vostri tempi di preparazione e di attesa, grazie al fatto che eikon® e2s cuoce fino a 20 volte più velocemente dei forni convenzionali.

### Risultati perfetti

Tuned impingement e il sistema di erogazione dell'energia a microonde garantiscono alimenti caldi, perfettamente tostati e riscaldati uniformemente, ogni volta.

### Cavità grande

Sebbene sia largo appena 35.5 cm, eikon® e2s ha una cavità di 30.5 cm per consentire una maggiore diversità e un maggiore volume dei prodotti da cuocere, nonché una maggiore varietà delle dimensioni delle porzioni.

### Timer automatico

Un timer automatico, definito dall'utente, cambia la temperatura dell'unità fino a cinque volte al giorno e può anche accendersi e spegnersi. È pronto quando lo siete voi!

### Elevata capacità di assistenza

Aumento dei tempi di funzionamento e riduzione dei costi di riparazione: 30 minuti è tutto quanto è necessario per la manutenzione di ogni aspetto.



*Farciture con  
vari ripieni  
40 s.*



# Merrychef eikon® e2s

## Funzioni standard

- Cottura rapida, che combina tre tecnologie di riscaldamento (tuned impingement, microonde, aria calda)
- Capacità di cottura senza aspirazione certificate UL mediante un convertitore catalitico integrato
- Cottura rapida fino a 20 volte più veloce rispetto ai forni convenzionali
- Cavità di 30.5 cm con un ingombro largo 35.5 cm
- Esterno fresco al tatto
- Interfaccia utente touchscreen easyTouch® guidata da icone
- Pulizia molto facile della cavità saldata con giunti con ampi angoli arrotondati
- Funzionamento silenzioso (45.3 dBA in modalità standby)\*
- Impostazioni aspirazione di convezione, 10-100% con incrementi dell'1%
- Filtro dell'aria montato anteriormente, di facile accesso
- Trasferimento dati mediante chiavetta USB di fino a 1.024 profili di cottura
- Test diagnostico incorporato
- Struttura in acciaio inossidabile
- Piano per accessori sulla parte superiore dell'unità
- Si adatta a un piano di lavoro da 600 mm
- Ventola di scarico sul retro dell'unità



eikon® e2s Trend



eikon® e2s Classic

## Accessories

eikon® e2s, accoppiato con una gamma di accessori, consente flessibilità massima e applicazioni multiple. Potete cucinare, tostare, grigliare, cuocere in forno e rigenerare un'ampia gamma di alimenti freschi o congelati.

eikon® e2s può utilizzare accessori metallici approvati da Merrychef.

Altri accessori su richiesta:

- Piastra a griglia
- Rivestimento per piastra
- ecc.



Pannello promozionale



Pala protetta con pareti laterali di supporto



Piastra di cottura piana



Cestello a base piena

\* Testato dall'Institute of Sound and Vibration Research (ISVR)

\*\* Testato da Fisher Nickel





eikon® e2s Trend

### Funzioni standard

- Ampiezza di banda della temperatura definibile dall'utente
- Efficienza energetica: la migliore nella sua classe (0.7 kWh in modalità standby)\*\*

### Puntate a un design "Trend"!

Oltre alle caratteristiche standard questa opzione di design include:

- Esterno con colore codificato su acciaio inossidabile
- Design anteriore con bordi morbidi
- Binario attorno al piano per accessori sulla parte superiore dell'unità



Adattatore per eikon® e2s Twin



Vaschetta di raffreddamento



Sandwich tostato  
40 s.



Pizza  
50 s.



Muffin riscaldato  
30 s.



Bistecca di salmone  
70 s.



Spicchi  
60 s.

# Specifiche tecniche

## Dimensioni

Modello	Dimensione complessiva mm			Peso	
	Altezza	Larghezza	Profondità	Versione a potenza standard	Versione ad alta potenza
eikon® e2s Classic	620 mm	356 mm	595 mm	NETTO 51.3 kg LORDO 60.7 kg	NETTO 61 kg LORDO 70.4 kg
eikon® e2s Trend	644 mm	356 mm	595 mm	NETTO 51.7 kg LORDO 61.1 kg	NETTO 61.4 kg LORDO 70.8 kg

## Requisiti di alimentazione e uscita

### Versione a potenza standard

Alimentazione elettrica						Potenza di uscita (circa)		
Paese/ Regione (esempi)	Tensione	Disposizione	Connessioni utilizzate	Corrente nominale spina per fase*	Potenza in ingresso massima	Microonde (IEC 705) 100%	Riscaldamento a convezione	Modalità di combi- nazione
REGNO UNITO	1 N~ 220-230 V 50 Hz	Monofase	L + N + T	13 A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
EU	1 N~ 220-230 V 50 Hz	Monofase	L + N + T	16 A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
SA, BR	1 N~ 220 V 60 Hz	Monofase	L + N + T	13 A	2860 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W

### Versione ad alta potenza

Alimentazione elettrica						Potenza di uscita (circa)		
Paese/ Regione (esempi)	Tensione	Disposizione	Connessioni utilizzate	Corrente nominale spina per fase*	Potenza in ingresso massima	Microonde (IEC 705) 100%	Ris- calda- mento a convezi- one	Modalità di combi- nazione
UE, REG- NO UNITO	1 N~ 220-230 V 50 Hz	Monofase	L + N + T	32 A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W* + 2200 W **
UE, REG- NO UNITO	2 N~ 380-400 V 50 Hz	Doppia fase	L1 + L2 + N + T	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 + T	32 A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W* + 2200 W **

\*Non destinato al consumo. \*\*Questa è la potenza di uscita approssimativa del riscaldatore.



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®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

*Bringing innovation to the table • [welbilt.com](http://welbilt.com)*