



Ergänzen Sie Ihr Menü

Der Merrychef **eikon[®] e5** kann eine ganze Reihe von Gerichten bis zu 5x schneller als ein herkömmlicher Ofen zubereiten und kann aufgrund seines 2/3-GN Garraums mit zwei Ebenen sowohl als Abbackofen verwendet werden, als auch um eine große Menge an Speisen gleichzeitig zuzubereiten.

Die beste Lösung für Restaurants, Hotels und Bäckereien, die hochwertige und komplizierte Gerichte anbieten, mit dem zusätzlichen Vorteil, dass der Icon-basierte easyTouch[®]-Touchscreen hochwertige, wiederholbare Ergebnisse gewährleistet, auch bei weniger erfahrenen Mitarbeitern.



Erhitzte
Tomaten-
Basilikumsuppe
120 Sekunden



Frisch
gebackener,
ganzer
Wolfsbarsch
**180
Sekunden**



Ein integriertes Gerät im Herzen eines Full-Service-Restaurants, um den Kochbetrieb noch vielseitiger zu gestalten oder als Allround-Lösung für geschäftige Bäckereien. Ermöglicht schnell und einfach eine Reihe von Garvorgängen und hält so andere Geräte frei.

Der große $\frac{2}{3}$ -GN Garraum nach Gastronorm mit zwei Ebenen bietet die Lösung für gleichbleibende, hochwertige, große Gerichte mit mehreren Portionen, und bereitet diese 5x schneller als ein herkömmlicher Ofen zu.

UL-zertifiziert ohne Abzug (bei Erwerb mit einem Katalysator). Einfache Installation mit Garprogrammen die einfach und nach Kundenbedürfnissen (vor) programmiert werden können.

Präzisionstechnologie

Advance Cooking Technology® gart bis zu 5x schneller als ein herkömmlicher Ofen. Kombination von zwei Wärmetechnologien: Heissluft-Konvektion (3200 W) und Mikrowelle (1400 W).

Leistungsstarke, gleichmäßige Konvektion, die auch bei empfindlichen Backwaren perfekte Ergebnisse liefert.

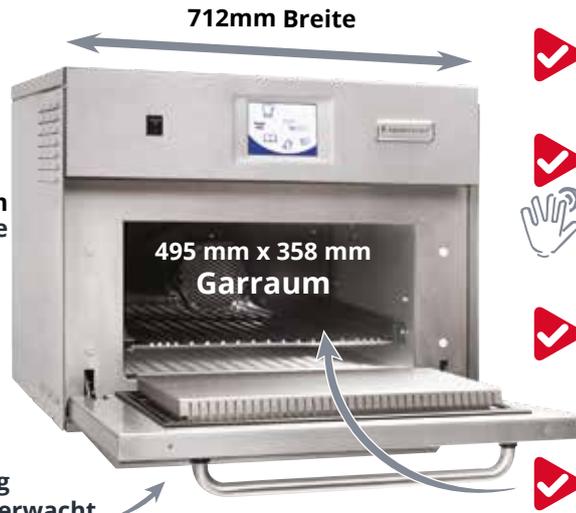
✓ **Bestes Produkt seiner Klasse in Bezug auf Energieeffizienz (0,95 kWh im Standby-Modus)**

✓ **Leiser Betrieb; 52,9 dBA im Standby-Modus**

✓ **Einfach zu reinigen, Garraum mit glatten Oberflächen**

✓ **Einfach zu erreichender, magnetischer, frontseitig montierter Luftfilter; überwacht durch die Ofensteuerung, um die ordnungsgemäße Filternutzung sicherzustellen.**

644mm Höhe



✓ **Datentransfer über USB-Memorystick von bis zu 1024 Garprogrammen**

✓ **Symbolgesteuerter easyTouch® Touchscreen für hochwertige und wiederholbare Ergebnisse**

✓ **Innovatives Kühlsystem, das die Außenflächen kühl hält**

✓ **Vielseitiger Garraum, verschiedene Ebenen**

Optionaler Katalysator, der Fett absorbiert, Essensgerüche eliminiert und hilft, den Ofen sauber zu halten und effizient zu nutzen.

Der eikon® e5 ist die beste Lösung für Restaurants, Hotels und Bäckereien, die hochwertige und komplizierte Gerichte mit wiederholbaren Ergebnissen schnell servieren möchten.



Zubehör

Für die Verwendung mit einem Merrychef eikon® e5 stehen eine Reihe von Zubehörteilen zur Verfügung, u. a.:

Emalliertes Back-Bratblech

(schwarz)
Artikelnr: P40C1423

(Grün)
Artikelnr: P40C1151

(Blau)
Artikelnr: P40C1157



Schaufel mit Handschutz und Seitenteilen
Artikelnr: SR320



Antihaftbeschichtete Einlege-Folie für Back-/Bratblech
Artikelnr: 40C1218



Abkühlbehälter GN
Artikelnr: 32Z4028

Die wahre Vielseitigkeit des Merrychef eikon® e5 wird durch das einzigartige speziell auf den Ofen abgestimmte Zubehör der „Signature Serie“ realisiert, z.B. von Eierformen bis hin zu Hitze- und Mikrowellengeignete Suppenschüsseln.

Das gesamte Sortiment finden Sie unter merrychef.com/products/accessories

Alle genannten Garzeiten basieren auf der Verwendung des Merrychef eikon® e5. Die Garzeiten können je nach Nahrungsmittelqualität und Portionsgrößen variieren.

MERRYCHEF®
A Welbilt Brand

Für weitere Informationen zum Kauf, zur Bedienung und für unseren kulinarischen Support, besuchen Sie bitte www.merrychef.com

Kundenzufriedenheit

Ihre Zufriedenheit mit unseren Produkten ist für uns von größter Bedeutung. Mit fast 70 Jahren Erfahrung können Sie sich auf ein hochwertiges, präzises Gerät verlassen. Der Merrychef eikon® e5 verfügt über ein eingebautes Selbstdiagnosesystem mit einer umfassenden Garantie und Serviceunterstützung für Ihre Sicherheit.