



Arricchisci il tuo menu

Merrychef **eikon[®] e5** può cuocere una grande varietà di piatti a una velocità fino a 5 volte superiore rispetto a un forno tradizionale e, grazie al vano su due livelli Gastronorm 2/3, può essere usato sia per preparare tanto dessert come primi e secondi contemporaneamente.

È la soluzione ideale per ristoranti, hotel e panetterie che propongono piatti di alta qualità ed elaborati, con l'ulteriore vantaggio che il touchscreen easyTouch[®] a icone garantisce risultati di alta qualità e ripetibili, anche con personale non qualificato.



Zuppa calda
di pomodori
e basilico
120 secondi



Branzino fresco
al forno
180 secondi



Expanding your opportunities

www.merrychef.com

Scelto dai ristoratori per l'alta velocità e i volumi

Una macchina provvista di tutto ciò che serve all'interno di una cucina, che può renderla più versatile o che può risultare una soluzione a 360 gradi per panetterie con un'alta attività. Consente di preparare vari passaggi allo stesso tempo e più velocemente, non dovendo così utilizzare altri strumenti che nel frattempo possono essere impiegati per altre attività.

Il vano su due livelli Gastronorm $\frac{2}{3}$ può contenere più piatti, cucinandoli in modo uniforme a una velocità 5 volte superiore rispetto a un forno tradizionale.


Certificato da UL come privo di ventola (se acquistato con un convertitore catalitico), è facile da installare e

i menù possono essere programmati in anticipo per semplificarne l'utilizzo oppure impostati su misura in base alle esigenze dei clienti.

Tecnologia di precisione

Advance cooking technology® cuoce a una velocità fino a 5 volte superiore rispetto a un forno tradizionale grazie al connubio di due tecnologie, quella a convezione e per convezione (3.200 W) e quella a microonde (1.400 W).

Una convezione uniforme e potente, che dà risultati perfetti anche nel caso di prodotti più delicati.



Larghezza 712 mm

Altezza 644 mm

Cavità 495 mm x 358 mm

- ✓ **La migliore efficienza energetica nella sua categoria (0,95 kWh in standby)**
- ✓ **Funzionamento silenzioso: 52,9 dBA in standby**
- ✓ **Vano forno con superficie liscia, facile da pulire**
- ✓ **La presenza del filtro d'aria magnetico e la posizione di facile accesso e a montaggio frontale vengono monitorate dal forno**
- ✓ **Trasferimento dati con chiavetta USB fino a 1.024 profili di cottura**
- ✓ **Touchscreen easyTouch® a icone per risultati migliori e facili da riprodurre**
- ✓ **Sistema di raffreddamento innovativo, che evita che le superfici esterne si riscaldino e siano quindi facili da gestire**
- ✓ **Vano forno versatile su più livelli**

Un convertitore catalitico opzionale assorbe il grasso, aiuta a eliminare gli odori alimentari, mantiene il forno pulito e in condizioni efficienti di funzionamento.

eikon® e5 è la soluzione ideale per ristoranti, hotel e panetterie che desiderano offrire piatti di alta qualità e con risultati facili da ripetere.



Accessori

È disponibile un'ampia gamma di accessori utilizzabili con Merrychef eikon® e5, tra cui:

Teglia smaltata per cottura al forno/arrosto

(nera)
N. cat.: P40C1423
 (Verde)
N. cat.: P40C1151
 (Blu)
N. cat.: P40C1157



Spatola con protezione per le mani e bordi
N. cat.: SR320



Rivestimento antiaderente per teglia smaltata
N. cat.: 40C1218



Piatto di raffreddamento
N. cat.: 32Z4028

La vera versatilità di Merrychef eikon® e4s sta nella nostra esclusiva gamma Signature di accessori: dagli stampi per le uova, alle ciotole per zuppa.

Consulta la gamma completa su merrychef.com/products/accessories

Tutti i tempi di cottura sono basati sull'uso di Merrychef eikon® e5. I tempi possono variare a seconda della qualità del cibo e delle porzioni.

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 soddisfazione del cliente è fondamentale per noi. Con quasi 70 anni di esperienza, puoi avere la certezza di acquistare un prodotto di alta qualità e precisione.

Merrychef eikon® e5 è dotato di un sistema di autodiagnosi integrato, con garanzia completa e assistenza per la massima tranquillità.