



Forbagt frysepizza
med tynd skorpe
90 sekunder

Sæt fart på din menu

Merrychef **eikon® e2s** er det bedste valg til fastfood-markedet, da den leverer den højeste fødevarerproduktionskapacitet uden at gå på kompromis med ensartethed eller kvalitet og med sikkerhed overvinder de lange køer. Den er den perfekte ovn til caféer, barer, købmandsbutikker og fastfood-butikker.

- ✓ **Høj hastighed**
Op til 20 gange hurtigere end andre tilberedningsmetoder.
- ✓ **Kompakt**
Banebrydende bordpladeanordning med det største ovnrum (30 x 30 cm) i forhold til den mindste ovnbredde (35 cm).
- ✓ **Alsidig**
En anordning til tilberedning, ristning, grilning og genopvarmning af friske og frosne fødevarer. Designet til støjsvag drift i butikkens frontlokale.
- ✓ **Effektiv**
UL-certificeret ventilationsfri og nem at installere. Ikonstyret berøringsskærm og brugervenlig. Energieffektiv med et elforbrug på 0,67 kWh i standby-tilstand, så du sparer penge, når den ikke er i brug.



Expanding your opportunities™

www.merrychef.com

Høj hastighed, kompakt og alsidig

Med et banebrydende forhold mellem stort ovnrum (30 x 30 cm) og ovnens bredde (35 cm), et UL-certificeret ventilationsfrit design og et patenteret kølesystem, der holder alle ydervægge kølige at røre ved, kan Merrychef eikon® e2s placeres på en standardbordplade i butikkens frontlokale. Den enestående funktionalitet, den nemme installation, brugervenligheden og klassens bedste energieffektivitet gør ovnen til en sikker investering for din forretning.

Den easyTouch®-ikondrevne berøringsskærm gør det muligt for personale uden erfaring at opnå

professionelle resultater hver gang, og dermed minimerer den oplæringstiden samt overvinder eventuelle sprogbarrierer.

Præcisionsteknologi

Den nøje afstemte kombination af tre opvarmningsteknologier (varmluft, strålevarme og mikrobølger) giver et ensartet varmeniveau og sikrer jævne, reproducerbare kvalitetsresultater. Merrychef eikon® e2s fås med standard- (1.000 W) eller høj (2.000 W) mikrobølgeeffekt, der tilbereder maden op til 20 gange hurtigere end andre tilberedningsmetoder.



350 mm bred

600 mm høj

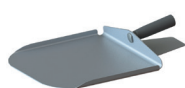
Ovnrum på 12"x12"

- ✓ **Opbevaring af tilbehør oven på apparatet**
- ✓ **Tilbereder op til 20 gange hurtigere end en almindelig ovn**
- ✓ **Stilrent design**
- ✓ **Luftgardinsteknologi giver en konstant forsyning af kølig luft gennem forsiden af ovnen**
- ✓ **Støjsvag drift, 45,3 dBA i standby-tilstand**
- ✓ **Borddybde på 600 mm**
- ✓ **Dataoverførsel via USB-hukommelsesstik af op til 1.024 tilberedningsprofiler**
- ✓ **Brugervenlige touchskærmikoner reducerer antallet af fejl**
- ✓ **Nem at rengøre, ovnrum i rustfrit stål med afrundede hjørner og glatte overflader**
- ✓ **Frontmonteret luftfilter med nem adgang**

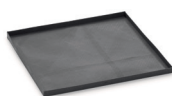
Fås i udgaverne Classic (rustfrit stål), Trend (sort) eller i rød farve på rustfrit stål.

Tilbehør

Som startpakke omfatter hver bestilling følgende genstande, der tåler opvask:



Spade med håndbeskyttelse og sider
Delnr.: SR318



Bradepande med massiv bund
Delnr.: 32Z4080



Nedkølingsfad
Delnr.: 32Z4079



Slip-let-bageunderlag (natur)
Delnr.: 32Z4088



Massiv bageplade
Delnr.: PSB3108

Den virkelige alsidighed i Merrychef eikon® e2s kommer til udtryk gennem det unikke udvalg af tilgængeligt professionelt tilbehør, fra æggeforme til dumplingplader. Se hele udvalget på merrychef.com/products/accessories

Serveringsforslag:



Focaccia med skinke og ost
30 sekunder



Genopvarmning af makaroni og ost
75 sekunder



Laksefilet
45 seconds



Baked Alaska
50 sekunder

Ovenstående tilberedningstider er alle baseret på brug af Merrychef eikon® e2s HP. Tilberedningstiderne kan variere afhængigt af madens kvalitet og mængde.



Yderligere oplysninger om forhandlere, vedligeholdelse og vores kulinariske flagskibssupport fås på www.merrychef.com

Kundetilfredshed

Det er af afgørende betydning for os, at du er tilfreds med vores produkter. Takket være vores næsten 70 års erfaring er du sikret et præcisionsfremstillet kvalitetsapparat. Merrychef eikon® e2s har et indbygget selvdiagnosticeringssystem med fuld garanti og servicesupport, der giver ro i sindet.