



Pizza surgelée précuite,
pâte fine
90 secondes

Accélérez votre menu

Le Merrychef **eikon[®] e2s** est le meilleur choix pour le marché de la vente sur le pouce à emporter, avec la plus grande cadence de produits sans compromis sur la régularité ou la qualité, pour battre à coup sûr les files d'attente. C'est le four idéal pour les cafés, bars, magasins de proximité et la restauration rapide.

- ✔ **Rapide**
Jusqu'à 20 fois plus rapide que les autres méthodes de cuisson.
- ✔ **Compact**
Appareil de table avec la plus grande enceinte et de loin (305 x 305 mm) pour la plus petite largeur de four (356 mm).
- ✔ **Polyvalent**
Un seul appareil pour cuire, chauffer, griller et réchauffer les produits frais ou surgelés. Conçu pour fonctionner en silence et en exposition.
- ✔ **Rentable**
Certifié UL sans aération, facilité d'installation. Écran tactile pilotée par icônes, facile d'utilisation. Économe en énergie avec 0,67 kWh en veille, pour économiser de l'argent quand il ne sert pas.



Expanding your opportunities™

www.merrychef.com

Rapide, compact et polyvalent

Avec un rapport exceptionnel de dimensions d'enceinte (305 x 305 mm) à la largeur du four (356 mm), une architecture sans ventilation certifiée UL et un système de refroidissement breveté pour maintenir toutes les parois extérieures froides au toucher, le Merrychef eikon® e2s peut être utilisé sans danger en exposition comme un appareil de table standard. Fonctionnalité supérieure, facilité d'installation, facilité d'utilisation et économie d'énergie en pointe de sa catégorie garantissent un excellent retour sur investissement pour votre entreprise.

L'écran tactile piloté par icônes easyTouch® permet à du personnel peu expérimenté d'obtenir des résultats

professionnels à chaque commande, tout en réduisant au minimum la formation et les problèmes de barrière de langue.

Technologie de précision

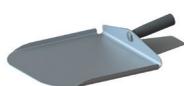
La combinaison finement optimisée des trois technologies de chauffage : convection, incidence optimisée et micro-ondes assure la régularité du réchauffage pour des résultats réguliers, répétables et de haute qualité. Le Merrychef eikon® e2s est proposé en puissance micro-onde standard (1000 W) ou haute puissance (2000 W), pour livrer vos commandes jusqu'à 20 fois plus vite qu'avec d'autres méthodes de cuisson.

- ✓ **Rangement d'accessoires sur le dessus de l'appareil**
- ✓ **Cuisson jusqu'à 20 fois plus rapide qu'avec un four conventionnel**
- ✓ **Style conçu pour exposition**
- ✓ **La technologie de rideau d'air assure une fourniture constante d'air froid sur tout l'avant du four.**
- ✓ **Fonctionnement silencieux ; 45,3 dBA en veille**
- 350 mm de large
- 600 mm de profondeur sur plan de travail
- 600 mm de haut
- Enceinte de 305 x 305 mm
- ✓ **Transfert de données par clé USB, jusqu'à 1024 profils de cuisson**
- ✓ **Icônes tactiles intuitives pour réduire les erreurs**
- ✓ **Facile à nettoyer, enceinte en acier inoxydable à coins arrondis et surfaces lisses**
- ✓ **Filtre à air facile d'accès en façade**

Disponible en acier inoxydable classique, noir tendance ou rouge sur acier inox.

Accessoires

Pour vous permettre de démarrer au plus vite, chaque commande inclut les articles suivants passant tous au lave-vaisselle :



Pelle à pizza avec protège-main et côtés renforcés
Référence : SR318



Panier à socle plein
Référence : 32Z4080



Plaque de refroidissement
Référence : 32Z4079



Doublure de plaque de cuisson anti-adhérente (incolore)
Référence : 32Z4088



Plaque de cuisson pleine
Référence : PSB3108

La réelle polyvalence du Merrychef eikon® e2s est atteinte par la gamme exclusive d'accessoires professionnels proposée ; des moules à œuf aux plaques à alvéoles. Consultez la gamme complète sur merrychef.com/products/accessories

Exemple de produits :



Les temps des recettes ci-dessus se basent sur l'utilisation du Merrychef eikon® e2s HP. Les temps peuvent dépendre de la qualité et de la quantité de produits.



Pour plus de détails sur les lieux de vente, de service après-vente et pour notre assistance culinaire réputée, consultez www.merrychef.com

Satisfaction de la clientèle

Votre satisfaction de nos produits est de la plus grande importance pour nous. Avec quasiment 70 années d'expérience, vous pouvez être certain d'acheter un appareil de haute qualité fabriqué avec précision. Le Merrychef eikon® e2s comporte un système d'autodiagnostic intégré avec garantie et assistance de service après-vente complète pour votre tranquillité d'esprit.