



Forhåndssteikt
frossenpizza, tynn skorpe
90 sekunder

Effektiviser menyen

Merrychef **eikon® e2s** er førstevalget for ferdigmatmarkedet. Den gir den raskeste matserveringen uten at det går på bekostning av på konsistens eller kvalitet, og du vil garantert få køene unna. Det er den perfekte ovnen i kafeer, barer, nærbutikker og virksomheter som krever rask service.

- ✓ **Høy hastighet**
Opptil 20x raskere enn andre tilberedningsmetoder.
- ✓ **Kompakt**
Apparat for kjøkkenbenk med banebrytende største kammer (30 x 30 cm) i forhold til minste ovnsbredde (35 cm).

- ✓ **Allsidig**
Enkelt apparat for å tilberede, riste, grille og varme opp fersk eller frossen mat. Utviklet for stille drift i kundevendte områder.

- ✓ **Effektiv**
UL-sertifisert ventilløs, enkel å installere. Ikondrevet berøringsskjerm, enkel å bruke. Energieffektiv på 0,67 kWh i ventemodus for å spare penger når den ikke er i bruk.



Høy hastighet, kompakt og allsidig

Merrychef eikon® e2s, med et banebrytende stort kammer (30 x 30 cm) i forhold til ovnsbredde (35 cm); UL-sertifisert ventilløs design og et patentert kjølesystem for å holde alle utvendige vegger kjølige å berøre. Kan plasseres på en standard kjøkkenbenk i kundevedtatte områder. Overlegen funksjonalitet, enkel å installere, enkel å bruke og uovertruffen energieffektivitet garanterer en utmerket avkastning på investeringen for virksomheten.

Den easyTouch®-ikonstyrte berøringsskjermen gjør at ansatte med få ferdigheter kan produsere profesjonelle resultater for hver bestilling.

Dette minimerer opplæringsbehov og overvinner språkbarrierer.

Presisjonsteknologi

Den finjusterte kombinasjonen av tre oppvarmingsteknologier – konveksjon, impinger-varmluft og mikrobølger – gjør at varmenivået blir enhetlig, noe som igjen sikrer jevne, gjentakbare resultater av høy kvalitet. Merrychef eikon® e2s er tilgjengelig i standard (1000 W) eller høy (2000 W) mikrobølgeeffekt, som gjør levering av mat opptil 20 ganger raskere enn andre matlagingsmetoder.



350 mm bred

600 mm dyp (kjøkkenbenk)

600 mm høy

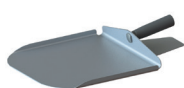
30 x 30 cm kammer

- ✓ **Oppbevaring av tilbehør oppå enheten**
- ✓ **Tilbereder maten opptil 20 ganger raskere enn en vanlig stekeovn**
- ✓ **Design som passer i kundevedtatte områder**
- ✓ **Luftgardinteknologien gir en konstant tilførsel av kjølig luft på tvers foran i ovnen**
- ✓ **Stillegående; 45,3 dBA i ventemodus**
- ✓ **Overføring av opptil 1024 tilberedningsprofiler via USB-minnepinne**
- ✓ **Brukervennlig berøringsskjerm med ikoner reduserer risiko for feil**
- ✓ **Enkel å rengjøre, innvendig kammer i rustfritt stål med avrundede hjørner og jevne overflater**
- ✓ **Enkel tilgang til frontmontert luftfilter**

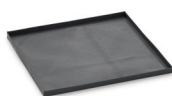
Tilgjengelig i klassisk rustfritt stål, trendy svart eller rødt på rustfritt stål.

Tilbehør

Slik at du kan komme raskt i gang, leveres alle bestillinger med følgende artikler som kan vaskes i oppvaskmaskin:



Spade med håndvern og sider
Delenummer: SR318



Kurv med hel bunn
Delenummer: 32Z4080



Avkjølingsfat
Delenummer: 32Z4079



Non-stick-stekematte (naturlig)
Delenummer: 32Z4088



Helt stekebrett
Delenummer: PSB3108

Allsidigheten til Merrychef eikon® e2s kommer til uttrykk gjennom det unike utvalget profesjonelt tilbehør som er tilgjengelig, fra eggeformer til melbolle Brett. Se hele utvalget på merrychef.com/products/accessories

Eksempel på retter:



Ovennevnte oppskriftstider er alle basert på bruk av Merrychef eikon® e2s HP. Tidene kan variere avhengig av kvalitet og mengde mat.



For mer informasjon om hvor du kan kjøpe ovnen, utføre service og vår anerkjente kulinariske støtte kan du gå til www.merrychef.com

Kundetilfredshet

Det er viktig for oss at du er tilfreds med produktene våre. Med våre nesten 70 år med erfaring kan du være trygg på at du får et presisjonsbygd apparat av høy kvalitet. Merrychef eikon® e2s har et innebygd system for selvdiagnostikk med full garanti og servicestøtte, slik at du slipper å bekymre deg.