



eikon[®] e2s

**Różnorodność nie potrzebuje
wiele miejsca**

Szybka kuchenka



W naszej intensywnej branży niełatwo nadążać za gustami gości i jednocześnie wyprzedzać konkurencję. Jednak tam, gdzie inni widzą tylko trudne wyzwania, my w Merrychef widzimy ambitne i fascynujące sposoby poszerzania możliwości klienta.

Możliwości, które nie tylko usprawniają biznes, ale również przynoszą prawdziwą radość gościom – dziś i jutro. Dzięki naszemu niezrównanemu doświadczeniu i najnowocześniejszej technologii możesz polegać na naszej innowacyjności i na naszych rozwiązaniach: świeżych, jak Twoje składniki.

W ten sposób wyznaczamy nowe standardy szybkości obsługi, zawsze podnosząc poprzeczkę wysokiej jakości przeżyć klienta. W świecie, gdzie jedyną stałą rzeczą jest zmiana, jesteśmy dumni tworząc produkty tak różnorodne, by tej zmianie sprostać, dostarczając Twojej kuchni i całej działalności nowych, niesamowitych możliwości.

Expanding Your Opportunities



Najmniejsza szybka kuchenka z największą wydajnością

Kuchenka eikon® e2s jest doskonałym wyborem dla każdego, kto chce przygotować świeże, gorące posiłki na żądanie, gdzie wolna przestrzeń jest na wagę złota. Jest to najmniejsza jednostka oferująca najlepsze wyniki przyczyniające się do usprawnienia wszystkich czynności kuchennych. Szybka kuchenka jest łatwa w obsłudze, wszechstronna i zapewnia stałą poziom wydajności, który nieustannie wykracza poza oczekiwania. Jest ona dostępna jako eikon® e2s Classic w tradycyjnym wzornictwie Merrychef lub jako eikon® e2s Trend, z kolorową obudową na zewnątrz,

łagodnymi krawędziami i miejscem na przechowywanie drobnych rzeczy na górze. Kuchenka eikon® e2s jest idealnym sposobem gotowania, tostowania, grillowania, pieczenia i podgrzewania świeżych lub mrożonych produktów, takich jak kanapki, ciasta, pizza, ryby, warzywa i mięsa. Taka elastyczność wpływa pozytywnie na rozwój firmy, umożliwiając szybkie zmiany menu i wprowadzanie dodatkowej oferty posiłków, przy zastosowaniu tylko jednego małego urządzenia.



Łatwość obsługi



Wszechstronność



Produktywność

Korzyści dla klienta



Łatwość obsługi

Ekran dotykowy do sterowania przy pomocy ikon, połączony z wiodącą w swojej klasie łatwością czyszczenia zapewnia łatwą obsługę, ograniczone do minimum szkolenie i zwiększoną wydajność. Wiodące w swojej klasie cechy eikon® e2s nie są ograniczone do jej wydajności gotowania:



Wszechstronność

Wszechstronna, szybka kuchenka, dopasowująca się do naszych rozwijających się potrzeb. Umożliwia rozszerzenie menu z wykorzystaniem jednego urządzenia i wspomaga rozwój Twojego biznesu. Szeroki wybór możliwości kulinarnych i znacznie więcej:



easyTouch®

easyTouch® jest interfejsem użytkownika. Na kolorowym ekranie dotykowym możemy sterować pracą urządzenia przez odpowiednie ikony. Wieloetapowe profile przyrządzania potraw mogą być łatwo programowane bezpośrednio przez interfejs użytkownika, aby uprościć obsługę i skrócić czas na niezbędne szkolenia personelu.

Łatwość czyszczenia

Zgrzewy liniowe i duże zaokrąglone narożniki we wnętrzu ze stali nierdzewnej pozwalają utrzymać powierzchnie gładkie i łatwo



dostępne, dzięki czemu czyszczenie jest dokładne i szybkie - co przyczynia się do skrócenia czasu przestojów, wydłużenia żywotności urządzenia i optymalnej wydajności. Zapewnia także oszczędności na kosztach operacyjnych i kosztach

szkolenia.

Cool-to-touch

Opatentowana kurtyna powietrzna ekranu dotykowego i adaptacyjne chłodzenie oznacza, że żywność podgrzewa się szybko, podczas gdy na zewnątrz kuchenka pozostaje chłodna. To gwarantuje bezpieczną pracę i większą niezawodność, zapewniając jednocześnie bardzo skuteczne chłodzenie kuchenki eikon® e2s.

Plug & Play

Wystarczy podłączyć, uruchomić gotowanie i cieszyć się z oszczędności czasu i miejsca praktycznie wszędzie.

Minimalna przestrzeń

Maksymalna wszechstronność, gdyż eikon® e2s pasuje na każdy blat o głębokości 600 mm. Podwój swoją wydajność dzięki eikon® e2s Twin przez ustawienie obok siebie dwóch urządzeń bez odstępu pomiędzy nimi oraz wykorzystując jedną wtyczkę (tylko jednostki ze standardowym zasilaniem).



MenuConnect

Wspieranie potencjału rozwoju działalności poprzez umożliwienie szybkich zmian w menu za pomocą aktualizacji menu przez USB do 1024 profili gotowania.

Stała jakość żywności

Najwyższa jakość potraw w złotym standardzie, niezależnie od przepustowości - przy pomocy jednego urządzenia z możliwością powtórzenia po naciśnięciu ikony.



Produktywność

Przełomowa wielkość wnętrza kuchenki w porównaniu do jej wymiarów! Kuchenka eikon® e2s zapewnia najlepszą przepustowość przy najwyższej jakości, maksymalizując zwrot z inwestycji. Zapewnia najszybsze gotowanie w kategorii urządzeń



Wysoka prędkość

Zwiększ zadowolenie klientów oraz skróć czas oczekiwania i przygotowania potraw, korzystając z urządzeń eikon® e2s gotujących do 20 razy szybciej niż tradycyjne kuchenki.

Doskonałe wyniki

Odpowiednio zestrojony system uderzenia gorącego powietrza i mikrofal zapewnia zawsze idealnie upieczone, równo podgrzane, gorące posiłki.

Duża komora wewnętrzna

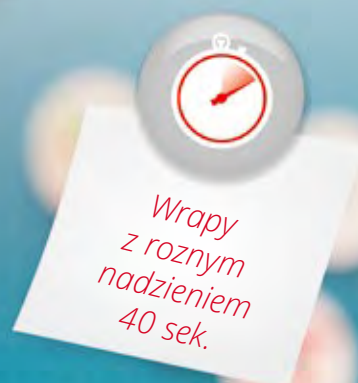
Mimo szerokości wynoszącej tylko 35,5 cm kuchenka eikon® e2s ma komorę wewnętrzną o szerokości 30,5 cm, aby stworzyć możliwość przygotowywania większej różnorodności i ilości produktów, jak również różnicowania wielkości porcji.

Automatyczny zegar sterujący

Definiowany przez użytkownika automatyczny zegar sterujący zmienia temperaturę do pięciu razy dziennie, a nawet może się włączać i wyłączać automatycznie. Jest gotowy do pracy, gdy Ty jesteś gotów!

Wysoka łatwość serwisowania

Wydłużony czas pracy i zmniejszenie kosztów naprawy, gdyż w 30 minut wykonane jest wszystko, co jest potrzebne w zakresie serwisu pod każdym aspektem.



Merrychef eikon® e2s

Cechy standardowe

- Szybkie gotowanie, łączące w sobie trzy technologie podgrzewania (sterowane uderzenie gorącym powietrzem, mikrofae, konwekcja)
- Potwierdzona certyfikatem bezpieczeństwa możliwość gotowania bez wentylacji dzięki wbudowanemu konwerterowi katalicznemu
- Szybkie gotowanie do 20 razy szybsze w porównaniu do metod tradycyjnych
- Komora wewnętrzna 30,5 cm z mającym szerokość 35,5 cm wymiarem zewnętrznym
- Nienagrzewające się elementy zewnętrzne
- Interfejs użytkownika. Ekran dotykowy easyTouch® sterowany za pomocą ikon.
- Bardzo łatwe czyszczenie zgrzewanego liniowo wnętrza z dużymi, zaokrąglonymi krawędziami
- Cicha praca (45,3 dBA w trybie czuwania)*
- Ustawienie wentylatora konwekcji, 10-100% w krokach co 1%
- Łatwy dostęp do zamontowanego z przodu filtra powietrza
- Transfer danych z pamięci USB do 1,024 profili gotowania
- Wbudowany moduł diagnostyczny
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej



eikon® e2s Trend



eikon® e2s Classic

Akcesoria

Kuchenka eikon® e2s w połączeniu z różnymi akcesoriami umożliwia maksymalną elastyczność oraz wiele zastosowań. Można zapiekać, tostować, grillować, piec i odgrzewać szeroki zakres świeżych i mrożonych produktów.

W kuchenkach eikon® e2s można używać metalowych akcesoriów, dopuszczonych przez firmę Merrychef.

Pozostałe akcesoria na życzenie:

- Blacha ryflowana
- Wkładka do blach
- itd.



Panel sprzedażowy



Szufelka z chronionym uchwytem z podniesionymi ściankami bocznymi



Płyta do gotowania



Kosz podstawowy

* Testowane przez Institute of Sound and Vibration Research (ISVR) - Instytut badań dźwięku i drgań

** Testowane przez Fisher Nikiel



eikon® e2s Trend

Cechy standardowe

- Miejsce na akcesoria na górze pieca
- Mieści się na blacie 600 mm
- Otwór wylotowy z tyłu urządzenia
- Zakres temperatur definiowanych przez użytkownika
- Najlepsza w klasie efektywność energetyczna (0,7 kWh w trybie czuwania)**

Zdecyduj się na wzór "Trend"!

Oprócz standardowych funkcji, ta opcja obejmuje:

- Kolorowe elementy zewnętrzne na stali nierdzewnej
- Konstrukcja frontu z łagodnymi krawędziami
- Reling na górze kuchenki



Adapter do eikon® e2s Twin



Podstawka do schładzania



Zapiekana kanapka
40 sek.



Pizza
50 sek.



Podgrzewany muffin
30 sek.



Stek z lososia
70 sek.



Łódeczki ziemniaczane
60 sek.

Dane techniczne

Wymiary

Model	Rozmiar ogólny mm			Waga	
	Wysokość	Szerokość	Głębokość	Wersja standard power	Wersja high power
eikon® e2s Classic	620 mm	356 mm	595 mm	Netto 51,3 kg Brutto 60,7 kg	Netto 61 kg Brutto 70,4 kg
eikon® e2s Trend	644 mm	356 mm	595 mm	Netto 51,7 kg Brutto 61,1 kg	Netto 61,4 kg Brutto 70,8 kg

Wymagania dla zasilania i wyjścia

Wersja standard power

Zasilanie elektryczne						Moc wyjściowa (w przybliżeniu)		
Kraj / region (przykłady)	Napięcie	Rozmieszczenie	Używane połączenia	Aktualna wartość znamionowa wtyczki na fazę*	Maks. moc wejściowa	Mikrofale (IEC 705) 100%	Ciepło konwekcyjne	Tryb kombinowany
GB	1 N~ 220-230 V 50 Hz	Jedna faza	L + N + E	13 A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
UE	1 N~ 220-230 V 50 Hz	Jedna faza	L + N + E	16 A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
SA, BR	1 N~ 220 V 60 Hz	Jedna faza	L + N + E	13 A	2860 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W

Wersja high power

Zasilanie elektryczne						Moc wyjściowa (w przybliżeniu)		
Kraj / region (przykłady)	Napięcie	Rozmieszczenie	Używane połączenia	Aktualna wartość znamionowa wtyczki na fazę*	Maks. moc wejściowa	Mikrofale (IEC 705) 100%	Ciepło konwekcyjne	Tryb kombinowany
UE, GB	1 N~ 220-230 V 50 Hz	Jedna faza	L + N + E	32 A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W* + 2200 W **
UE, GB	2 N~ 380-400 V 50 Hz	Faza podwójna	L1 + L2 + N + E	16 A / 32 A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W* + 2200 W **
SA, BR	1 N~ 220 V 60 Hz	Jedna faza	L + N + E	32 A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W* + 2200 W **

*To nie jest zużycie. **To jest przybliżona moc wyjściowa grzałki.



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convothem®, Delfield®, fitkitchenSM, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table • welbilt.com