



Complemente su menú

El Merrychef **eikon[®] e5** es capaz de preparar cualquier plato hasta 5 veces más deprisa que un horno convencional y, gracias a su cavidad Gastronorm 2/3 de dos alturas, sirve tanto para hornear como para preparar bandejas grandes multirración.

La mejor solución para restaurantes, hoteles y panaderías especializados en platos elaborados de alta calidad, con la ventaja de que la pantalla táctil easyTouch[®] con iconos permite que incluso el personal con poca formación sea capaz de reproducir el mismo resultado con el mismo nivel de calidad.



Calentar sopa de tomate y alb-haca
120 segundos



Lubina fresca al horno
180 segundos

Expanding your opportunities

www.merrychef.com

La elección del restaurador en términos de volumen y velocidad

Un aparato con todo lo necesario en el centro de una cocina con servicio completo que es capaz de sumar su versatilidad a un restaurante de máxima calidad y ofrecer una solución omnivalente a panaderías de alta producción. Gestiona rápidamente varios tipos de cocción evitando la necesidad de otros aparatos.

Su cavidad Gastronorm 2/3 de dos alturas constituye una solución para preparar bandejas grandes multirración de manera sistemática y con un elevado nivel de calidad 5 veces más deprisa que un horno convencional.

La tecnología sin ventilación con homologación UL (si se acompaña de un convertidor catalítico) facilita su instalación y, además, ofrece menús preprogramados, lo cual simplifica el uso, o personalizados para adaptarse a necesidades específicas de los clientes.

Tecnología de precisión

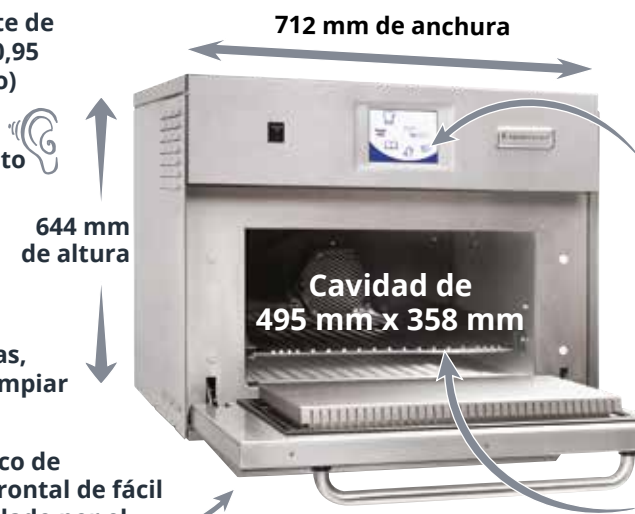
La tecnología Advance cooking® permite cocinar hasta 5 veces más deprisa que un horno convencional gracias a la combinación de convección (3200 W) y microondas (1400 W). Gracias a la potencia y uniformidad de la convección se logran resultados perfectos, incluso con productos delicados.

✓ El más eficiente de su categoría (0,95 kWh en reposo)

✓ Funcionamiento silencioso; 52,9 dBA en reposo

✓ Cavidad con superficies lisas, muy fácil de limpiar

✓ Filtro magnético de introducción frontal de fácil acceso, controlado por el horno para garantizar que esté bien colocado



✓ Transferencia de datos mediante lápiz de memoria de un máximo de 1024 perfiles de cocción

✓ Pantalla táctil easyTouch® con iconos, capaz de reproducir el mismo resultado con la misma calidad

✓ Innovador sistema de refrigeración que mantiene las superficies exteriores frías al tacto

✓ Versátil bandeja de varias alturas

Convertidor catalítico opcional que absorbe la grasa y ayuda a eliminar los olores y mantener el horno limpio y eficiente.

El eikon® e5 es la mejor solución para restaurantes, hoteles y panaderías especializados en platos con un alto nivel de elaboración manteniendo siempre la misma alta calidad.



Accesorios

El Merrychef eikon® e5 cuenta con una serie de accesorios:

Bandeja esmaltada para hornear y asar

Número de referencia: P40C1423



Número de referencia: P40C1151



Número de referencia: P40C1157



Espátula con protección de agarre y paredes laterales
Número de referencia: SR320



Protector antiadherente para bandeja esmaltada
Número de referencia: 40C1218



Cubeta de enfriar
Número de referencia: 32Z4028



La auténtica versatilidad del modelo Merrychef eikon® e5 se consigue gracias a la exclusiva gama de accesorios de que dispone, desde moldes para huevos hasta cuencos para sopa.

Vea toda la gama en merrychef.com/products/accessories

Los tiempos de cocción son los calculados con el Merrychef eikon® e5. Dependiendo de la calidad del alimento y el tamaño de las porciones, el tiempo puede variar.

MERRYCHEF®
A Welbilt Brand

Para obtener más información sobre dónde comprar los productos, cómo obtener servicio y cómo acceder a nuestro emblemático soporte culinario, visite www.merrychef.com

Satisfacción del cliente

Su satisfacción con nuestros productos es de máxima relevancia para nosotros. Nuestros casi 70 años de experiencia le ofrecen la garantía de un electrodoméstico integrado de precisión de alta calidad.

El modelo Merrychef eikon® e5 incorpora un sistema de autodiagnóstico con plena garantía y asistencia técnica para que disfrute de total tranquilidad.