



eikon® e2s

Разнообразию не требуется
много пространства

Fresh ideas. Flexible ovens.

Merrychef - 
Fresh ideas.
Flexible ovens.

Отмеченная наградами технология Merrychef развивается на основе более 60 лет опыта создания изделий и кулинарного опыта. Мы создаем передовую продукцию с 1950-х годов – начиная с первой в мире коммерческой микроволновой печи и заканчивая нашей новейшей высокоскоростной печью eikon® e2s.

В основе работы Merrychef находится обещание данное заказчикам – вызывать довольную улыбку на лицах партнеров. Мы добиваемся этого, внимательно слушая вас, стараясь понять, о чем вы думаете, и прилагая все усилия для удовлетворения ваших потребностей.

Мы готовы работать еще больше, чтобы оптимизировать скорость, качество, гибкость и эксплуатационные затраты вашего бизнеса, предоставляя передовую продукцию и услуги независимо от уровня квалификации вашего персонала.

От небольшой кофейни до глобальных сетей, от быстрого питания до утонченных блюд, Merrychef - это выбор №1 среди высокоскоростных печей, производящих свежую горячую еду по заказу.

Наша конечная цель? Помочь вам выполнить ваши обещания.

Fresh Ideas. Flexible Ovens.



Самая компактная высокоскоростная печь с самой большой производительностью

Печь eikon® e2s – это лучший выбор для того, кто хочет готовить свежую горячую еду под заказ в условиях ограниченного пространства. Это небольшой аппарат с самыми большими результатами, которые добавят ценности на любой кухне. Эта высокоскоростная печь понятна пользователю, имеет широкий функционал, работает с постоянным уровнем производительности, который всегда превосходит ожидания. Она доступна в модификации eikon® e2s Classic в традиционном

дизайне Merrychef или eikon® e2s Trend с цветными наружными панелями корпуса, мягкими углами и местом хранения мелкой утвари сверху. Печь eikon® e2s идеально приготовит, обжарит, поджарит, или регенирирует разнообразные свежие и замороженные блюда: сэндвичи, кондитерские изделия, пиццу, рыбу, овощи и мясо. Эта гибкость поддерживает рост бизнеса, позволяя быстро изменять меню и предлагать дополнительные блюда с помощью одной единицы оборудования.



Легкость в
использовании



Гибкость



Производительность

Преимущества клиента



Легкость в использовании

Сенсорный экран с пиктограммами, лучшая в своем классе система очистки обеспечивают легкость использования, минимальные затраты на обучение и высокую эффективность. Ведущие в своем классе качества печи eikon® e2s не ограничиваются только приготовлением пищи:

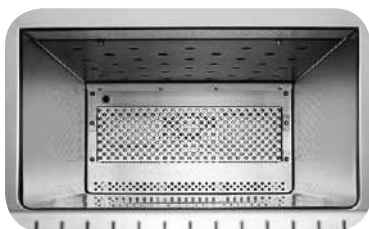


easyTouch®

easyTouch® пользовательский интерфейс с пиктограммами и большим цветным сенсорным экраном. Поэтапные циклы приготовления можно легко запрограммировать непосредственно с помощью интерфейса пользователя, чтобы упростить работу и оптимизировать обучение персонала.

Простота чистки

Сварка непрерывным швом и большие закругленные углы камеры из нержавеющей стали обеспечивают гладкую поверхность и простоту доступа, что позволяет быстро и тщательно очистить печь. Это сокращает простои, увеличивает срок службы оборудования и оптимизирует работу, и, соответственно, помогает экономить на эксплуатационных расходах и затратах на обучение.



Холодная поверхность

Запатентованная воздушная завеса сенсорного экрана и адаптивное охлаждение обеспечивают быстрый нагрев и холодный экстерьер печи. Это гарантирует безопасную работу, высокую надежность и эффективное охлаждение печи eikon e2s.



Гибкость

Адаптивная высокоскоростная печь, легко приспосабливается к вашим растущим потребностям путем расширения меню на базе одной платформы и заботится о будущем вашего бизнеса. Широкий спектр кулинарных возможностей и другое:



Подключаемый модуль

Просто включите в сеть, начните готовить и экономить практически в любом месте.

Минимальное пространство

Гарантирует максимальную гибкость использования, поскольку печь eikon® e2s можно установить на рабочей поверхности шириной 600 мм. Удвойте производительность, используя модель eikon® e2s Twin, две печи с установкой стык в стык, работающие от одной розетки (только стандартные источники питания).

MenuConnect

Поддерживает возможности роста бизнеса, позволяя быстро изменять меню, используя функцию обновления через USB, до 1024 программ приготовления.



Постоянное качество пищи

Повтор с помощью одного прикосновения к иконке высокого качества блюд на уровне золотого стандарта, независимо от производительности.



Производительность

Революционное соотношение емкости к занимаемой площади! Печь eikon® e2s обеспечивает высочайшую производительность при премиальном качестве, что дает вам максимальный возврат инвестиций. Она обеспечивает самое быстрое приготовление в категории компактных печей:



Высокая скорость

Благодаря высокой скорости приготовления eikon e2s - до 20 раз быстрее конвекционных печей - порадуйте своих клиентов сократив время приготовления и ожидания.

Идеальные результаты

Усовершенствованная система импинджмента и микроволны каждый раз гарантируют идеально поджаренные, равномерно разогретые, горячие блюда.

Большая камера печи

Несмотря на ширину всего лишь 35,5 см, внутренние габариты камеры печи eikon e2s позволяют готовить большое разнообразие и объем продуктов, а также различные размеры порций.

Автоматический таймер

Настраиваемый пользователем автоматический таймер меняет температуру оборудования до пяти раз в день и даже может самостоятельно включаться и выключаться. Печь готова, когда вы готовы!

Удобство обслуживания

Увеличенное время работы и уменьшенные расходы на ремонт, для обслуживания любой неполадки требуется всего лишь 30 минут.



*"Everyone smiles
in the same language."*



Ролы с
различной
начинкой
40 с.



Merrychef eikon® e2s

Стандартные функции

- Быстрое приготовление, сочетание трех технологий нагрева (микроволновой импиджемент, микроволны, конвекция)
- Приготовление без вытяжного зонта за счет встроенного катализатора. Сертифицировано UL.
- Цикл приготовления до 20 раз быстрее по сравнению с конвекционными печами
- Внутренние габариты камеры 30,5 см при наружных размерах 35,5 см
- Стенки печи не нагреваются
- Интерфейс easyTouch® с сенсорным экраном и пиктограммами
- Простота ухода за счет бесшовной камеры с большими закругленными углами
- Тихая работа (45,3 дБ(А) в режиме ожидания)*
- Настройка вентилятора конвекции в диапазоне 10-100% с шагом 1%
- Легкий доступ, фронтальный воздушный фильтр
- Перенос до 1024 программ приготовления с помощью USB
- Встроенная система диагностики
- Конструкция из нержавеющей стали
- Место для хранения аксессуаров сверху устройства
- Подходит для рабочей поверхности 600 мм
- Вытяжка расположена сзади
- Настраиваемый пользователем диапазон температур
- Лучшая в своем классе энергоэффективность (0,7 кВтч в режиме ожидания)**



eikon® e2s Trend



eikon® e2s Classic

Аксессуары

Печь eikon® e2s с широким набором аксессуаров обеспечивает максимальную гибкость и разнообразие вариаций применений. Вы можете готовить, поджаривать, жарить, запекать и регенерировать различные свежие и замороженные продукты.

С печью eikon® e2s можно использовать металлические аксессуары, одобренные Merrychef.

Дополнительные аксессуары по запросу:

- Противень для гриля
- структура для тарелок
- и др.



Демо-панель для презентации блюд



Лопатка с защитой с поддерживающими боковыми стенками



Плоский противень



Противень со сплошным дном

* Протестировано Институтом исследований звука и вибрации (ISVR)

** Протестировано компанией Fisher Nickel



eikon® e2s Trend

Выберите дизайн "Trend"!

Дополнительно к стандартным возможностям эта модель включает:

- Корпус из нержавеющей стали с цветным покрытием
- Плавные формы углов фронтальной панели
- ограждающую раму для хранения аксессуаров наверху



Адаптер для eikon® e2s Twin



Поддон для охлаждения



Горячий бутерброд
40 с



Пицца 50 с



Разогретый маффин
30 с



Стейк из лосося
70 с



Клинья 60 с

Технические характеристики

Размеры

Модель	Общие габариты мм			Масса	
	Высота	Ширина	Глубина	Печь стандартной мощности	Печь повышенной мощности
eikon® e2s Classic	620 мм	356 мм	595 мм	НЕТТО 51,3 кг БРУТТО 60,7 кг	НЕТТО 61 кг БРУТТО 70,4 кг
eikon® e2s Trend	644 мм	356 мм	595 мм	НЕТТО 51,7 кг БРУТТО 61,1 кг	НЕТТО 61,4 кг БРУТТО 70,8 кг

Требования к электропитанию и мощности

Печь стандартной мощности

Источник электроснабжения						Выходная мощность (приблизительно)		
Страна/регион (примеры)	Напряжение	Конфигурация	Используемые соединения	Номинальный потребляемый ток, на фазу*	Макс. входная мощность	Микро-волновое излучение (МЭК 705) 100 %	Конвективный нагрев	Комбинированный режим
ВЕЛИКО-БРИТАНИЯ	1 N~ 220-230 В 50 Гц	Одна фаза	L + N + E	13 А	2990 Вт	1000 Вт	2200 Вт	1000 Вт** + 900 Вт
ЕС	1 N~ 220-230 В 50 Гц	Одна фаза	L + N + E	16 А	3680 Вт	1000 Вт	2200 Вт	1000 Вт** + 1300 Вт
Ю.АМЕР., БРАЗ.	1 N~ 220 В 60 Гц	Одна фаза	L + N + E	13 А	2860 Вт	1000 Вт	2200 Вт	1000 Вт** + 900 Вт

Печь повышенной мощности

Источник электроснабжения						Выходная мощность (приблизительно)		
Страна/регион (примеры)	Напряжение	Конфигурация	Используемые соединения	Номинальный потребляемый ток, на фазу*	Макс. входная мощность	Микро-волновое излучение (МЭК 705) 100 %	Конвективный нагрев	Комбинированный режим
ЕС, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ	1 N~ 220-230 В 50 Гц	Одна фаза	L + N + E	32 А	6000 Вт	2000 Вт	2200 Вт	2000 Вт* + 2200 Вт**
ЕС, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ	2 N~ 380-400 В 50 Гц	Двухфазная	L1 + L2 + N + E	16 А / 32 А	2500 Вт + 3300 Вт	2000 Вт	2200 Вт	2000 Вт* + 2200 Вт**
Ю.АМЕР., БРАЗ.	1 N~ 220 В 60 Гц	Одна фаза	L + N + E	32 А	6000 Вт	2000 Вт	2200 Вт	2000 Вт* + 2200 Вт**

*Это не потребляемый ток. **Это прил. выходная мощность нагревателя.

Компания Manitowoc Foodservice является мировым лидером в области организации общественного питания, которая говорит на языке своих партнёров, начиная с продаж и заканчивая послепродажным обслуживанием. Служба Manitowoc KitchenCare® помогает правильно эксплуатировать и выполнять сервисное обслуживание, а также поддерживать работоспособность вашего оборудования для предприятий общественного питания в течение всего срока службы. Быть быстрым это больше чем просто понимать оборудование; это означает понимать ваш бизнес в сфере общественного питания. Если вы готовы поговорить об общественном питании, компания Manitowoc говорит на вашем языке.

К нашим лучшим в своих классах брендам относятся: Cleveland, Convothem®, Dean®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Koolaire®, Kysor Panel Systems®, Lincoln, Manitowoc® Beverage Systems, Manitowoc® Ice, Merco®, Merrychef®, Multiplex®, RDI Systems, Servend®, U.S. Range & Welbilt®