

Просто и быстро.

Увеличение продаж отличным питанием благодаря eikon™.





От профессионалов для всех в любое время и в любом месте.

Компания Merrychef является одним из ведущих в мире разработчиков и производителей технологий ускоренного приготовления. Уже с 1950-го года является новатором в использовании по времени оптимизированного приготовления пищи и на данный момент остается им в области реализации новейших технологий.

Сотрудничая с ведущими производителями продуктов питания и компаниями общепита, Merrychef последовательно инвестирует средства в исследования и разработки с целью сокращения времени приготовления блюд, количества отходов, повышения качества продуктов и увеличения прибыли наших клиентов.

Теперь вы можете использовать возможности новой тенденции, реализованные в серии нашего оборудования Merrychef eikon™, которая была разработана для приготовления блюд ресторанного качества со скоростью фаст-фуда. При этом выдающейся особенностью является сверхпростое управление с помощью меню на базе символов, что позволяет любому клиенту всегда получать первоклассные блюда вне зависимости от того, кто их готовит.

Устройство для удовлетворения любых вкусов

Оборудование из серии eikon™ отличается экстремально быстрым приготовлением, сверхвысокой энергоэффективностью и оснащается простейшим управлением easyToUCH™. Нужное решение для любой потребности.

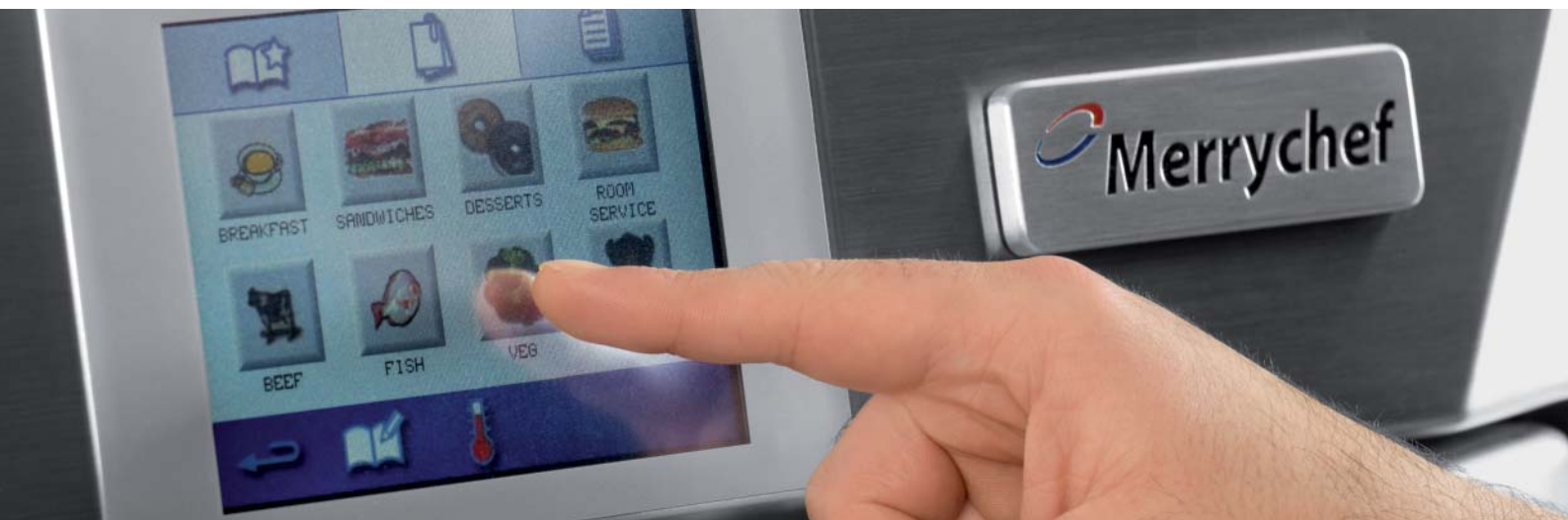


Экспресс-приготовление блюд с хрустящей и румяной корочкой: до 15 раз быстрее.

- **eikon™ e2:** панини, пиццы, сэндвичи в ресторанах быстрого обслуживания
- **eikon™ e4:** пиццы, хлебцы или куриные крылышки в ресторанах, снэк-барах, автозаправках, сетях быстрого питания

Ускоренное приготовление: до 5 раз быстрее

- **eikon™ e3:** вкусные полуфабрикаты или снэки в магазинах, булочных, маленьких ресторанах или уличных кафе
- **eikon™ e5:** от стейков и пирогов до картофеля и рыбных блюд в больших ресторанах и снэк-барах, пабах, отелях, столовых/буфетах или для компаний, обслуживающих мероприятия.



Рассчитывайте на эти преимущества:

Простое управление

- easyToUCH™ управление с символами
- MenuConnect® - обновление программы и книги рецептов через USB-разъем
- Фильтр - контроль для облегчения ежедневного обслуживания

Гарантия идеального результата

- Точная установка уровней мощности для приготовления самых деликатных продуктов
- Возможность загрузки программ через флэш-карту

Минимальное время ожидания

- Высокая скорость в обслуживании, больше качества и свежести.
- Четыре режима нагрева (конвекционный, подача горячего воздуха через сопла, обтекание горячим воздухом и микроволновый режим)
- В 15 раз быстрее (по сравнению с традиционными методами приготовления)

Повышенная безопасность

- В печи с ненагревающейся поверхностью блюда готовятся быстро, при этом наружная поверхность остается холодной

Рентабельность

- Приготовление с пониженным количеством отходов
- Самая современная технология катализации обеспечивает ликвидацию жиров и устраняет запахи во время приготовления, что позволяет отказаться от использования систем вытяжки и вентиляции

Минимизация эксплуатационных расходов благодаря:

- энергоэффективному режиму ожидания
- plug & play (сокращение затрат инсталляции)
- функции управления eIcon™ (минимальное время обучения)
- Простоте чистки
- Системе диагностики (позволяет отказаться от излишних обращений в сервисный центр)
- Подключению к сети Ethernet (опция)

Самый быстрый способ получения вкусных сэндвичей.

Удивите ваших гостей хрустящими лакомствами приготовленный всего лишь за несколько секунд. eIcon™ e2 и eIcon™ e4 готовят до 15 раз быстрее традиционного способа приготовления. Наши новейшие технологии комбинируют микроволновое излучение и обволакивание или подачу горячего воздуха через сопла. Благодаря eIcon™ вы можете сервировать вашим гостям великолепные блюда за считанные минуты, сразу после заказа

Ускоренное приготовление

Вам необходимо готовить комплексные обеды или выпечку быстро и просто? eIcon™ e3 и eIcon™ e5 как раз то, что вам нужно для быстрого и эффективного приготовления. Выпечка для завтрака или блюда для комплексного меню - eIcon™ e3 и eIcon™ e5 подходят идеально для этих заданий.



Новая маленькая печь - открывает большие возможности.



Лучшая возможность для заведений, желающих повысить прибыль на продаже горячих блюд, но ограниченных размерами помещения или лимитом персонального опыта.

Компактная модель eikon™ e2 (ширина 38,3 см) позволяет постоянное приготовление высококачественных блюд – очень просто с помощью системы управления easyToUCH™.

eikon™ e2 Twin – подключить две модели eikon™ e2s, к одной точке энергоснабжения.

eikon™ e2 – идеальное решение для следующих заведений:

- Кафе и бистро
- Киоски
- Небольшие сэндж-бары
- Заведения хрустящих сэнджов

eikon™ e2 – идеальное решение для приготовления следующих блюд:

- Панини
- Кусочки пиццы
- Буррито с курицей

eikon™ e2 и e2 Twin – воспользуйтесь преимуществами:

- Простота использования благодаря easyToUCH™
- В 10 раз быстрее
- Высокая энергоэффективность и низкий уровень шума (< 50 дБ)
- Для работы не нужна вытяжка
- Загрузка рецептов благодаря USB
- eikon™ e2 Twin: подключение двух устройств к одной точке энергоснабжения.



Высокая скорость для большого числа применений.



Вы желаете молниеносно подавать горячие блюда с хрустящей корочкой? Все, что вам необходимо — это легко программируемый, энергоэффективный eikon™ e4. Благодаря сочетанию технологии микроволн и подачу горячего воздуха через сопла, приготовление превосходных блюд с воспроизводимым качеством даже в больших объемах происходит экстремально быстро. Готовьте ваши меню в 15 раз быстрее

eikon™ e4 –
идеальное решение
для следующих
заведений:

- Отели
- Рестораны быстрого обслуживания
- Бары
- Рестораны
- Снэк-бары
- Автозаправки

eikon™ e4 – идеальное
решение для
приготовления
следующих блюд:

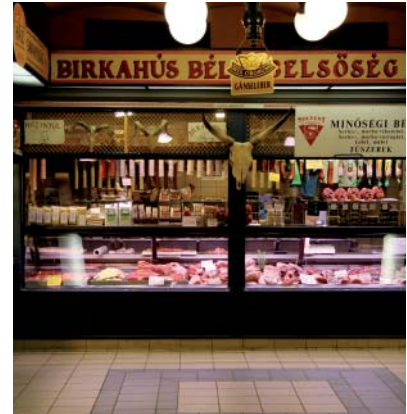
- Пицца
- Буррито и хлебцы
- Подрумяненные сэндвичи

eikon™ e4 –
преимущества в
полной мере:

- Простота использования благодаря easyToUCH™
- 15 раз быстрее
- Загрузка рецептов благодаря USB
- Для работы не нужна вытяжка
- Идеален для приготовления блюд на основе яичного белка



Универсальный, быстрый и энергоэффективный.



Готовьте быстрее и экономьте электроэнергию с помощью энергоэффективной модели eikon™ e3. Модель eikon™ e3 идеально подходит для выпечки хрустящих, аппетитных багетов, круассанов, сэндов и горячих сэндвичей. Благодаря исключительно компактной конструкции и 5 раз повышенной скорости приготовления. Три разных уровня этой модели делают ее идеальным решением для энергоэффективного, но быстрого приготовления пищи и выпечки.

eikon™ e3 – идеальное решение для следующих заведений:

- Магазины
- Булочные
- Небольшие рестораны
- Мясные магазины с бутербродами на ланч
- Уличные кафе

eikon™ e3 – идеальное решение для приготовления следующих блюд:

- Выпечка для завтрака
- Багеты и булочки
- Ассортимент выпечки для завтрака
- Горячие сэндвичи

eikon™ e3 – особые преимущества:

- Простота использования благодаря сенсорному дисплею easyToUCH™
- Скорость приготовления корочек в 5 раз
- Загрузка рецептов через USB-разъем
- Ротационная обработка для равномерной выпечки
- Опционально с конденсатором



Объемное, быстрое и высокое качество приготовления.



Вы желаете приготовление высококачественных и сложных блюд, включая стейки, выпечку и рыбу для ваших гостей? Получайте результаты премиум качества с помощью модели eikon™ e5. Благодаря очень большой вместимости (2/3 GastroNorm) модель e5 идеально подходит для одновременного приготовления нескольких блюд и/или гарниров. С этой высокой производительностью и в 5 раз выше по сравнению с обычными методами приготовления, e5 является оптимальным решением для больших ресторанов, кетеринг сервиса и столовых.

eikon™ e5 – идеальное решение для:

- Рестораны и снэк-бары
- Пабы
- Бары
- Компании, обслуживающие мероприятия
- Отели
- Столовые/буфеты

eikon™ e5 – идеально для следующих блюд:

- Лазанья
- Отварной картофель
- Стейки
- Куриные крылышки
- Блюда «Веллингтон»

eikon™ e5 – преимущества:

- Простота использования благодаря сенсорному дисплею easyToUCH™
- Скорость приготовления выше до 5 раз
- Высокая вместимость 2/3 GN одновременного приготовления разных блюд
- Опционально с конденсатором

Технические характеристики



Продукт	Эл. управл.	Габаритные размеры (мм) (не включая рукоятку)			Мощность			Уровни мощности микроволн. излучения	Энергоп. (50 Гц)	Энергоп. (60 Гц)	Макс. мощность/ кВт	Вес кг	Магниты	питание - Европа (A)	питание - США (A)
		Ширина	Глубина	Высота	100% м/в (Вт)	Конвекц. нагрев (Вт)	Комбин. режим (Вт)								
e2	Сенсорный дисплей	383	785	633	1000	2200	1000 + 1300	0% и 5-100% с шагом в 1%	Однофазный 230	н.д.	3,4	68	1	16	20
e3 (EE)	Сенсорный дисплей	597	622	548	700	3000	700/1500		Трехфазный 380 - 400	н.д.	3,0	62,5	1	13	н.д.
e3 (XE)	Сенсорный дисплей	597	622	548	700	3000	700/3000		Однофазный, переменный 230 переменный	н.д.	4,3	62,5	1	32	н.д.
e3 (XX)	Сенсорный дисплей	597	622	548	1000	3000	1000/3000		См. в листе спецификаций другие доступные версии для страны/ региона	208/240 переменный с шир. диапаз. напряж. (2P и E)	4,7	62,5	1	32	30
e4	Сенсорный дисплей	584	750	591	1500	3200	1500/3200		7,0		82,5	2	32	30	
e5	Сенсорный дисплей	712	705	642	1400	3200	1400/3200		6,2		94,9	2	32	30	

Качество гарантировано: Аккредитация BS EN ISO 9001 и маркировка CE.

Примечание: Глубина с открытой дверью (включая рукоятку) e2: 1020 мм; e3: 939 мм; e4: 999 мм; e5 992 мм. Габариты не включают зазоры для вентиляции. Доступна версия 60 Гц, обращайтесь к нам.

Мы нацелены на постоянное улучшение характеристик, поэтому информация в данном проспекте носит исключительно ознакомительный характер. См. полные технические характеристики и данные по монтажу, доступные на нашем веб-сайте.

Manitowoc Foodservice является глобальной компанией, осуществляющей поставку высокоиндивидуализированных практических решений для предприятий общественного питания, которые позволяют им повышать рентабельность, создавать более качественные меню, улучшать обслуживание, повышать прибыльность и эффективность.

Для ознакомления с предложениями Manitowoc Foodservice и ее ведущими марками посетите наш глобальный веб-сайт www.manitowocfoodservice.com, затем обращайтесь к доступным региональным представителям.

