



eikon[®] e2s

La variedad no requiere mucho espacio

El horno de alta velocidad



En nuestra industria, que se mueve a un ritmo vertiginoso, no es tarea fácil adaptarse a los gustos de los clientes y sacar ventaja a la competencia. Pero, allí donde otros ven difíciles retos, en Merrychef vemos formas ambiciosas y excitantes de expandir sus oportunidades.

Oportunidades no solo de agilizar su negocio, sino de dar una auténtica alegría a sus clientes —hoy y mañana—. Con nuestra incomparable experiencia y tecnología de vanguardia, podrá confiar en nuestro espíritu innovador y en nuestras soluciones, tan frescas como sus ingredientes.

Así establecemos un nuevo estándar en rapidez de servicio, siempre elevando el nivel de exigencia para que los clientes gocen de unas experiencias de gran calidad. En un mundo en el que el cambio es la única constante, estamos orgullosos de crear productos con la versatilidad adecuada, proporcionando nuevas y potentes oportunidades a su cocina y a toda su organización.

Expanding Your Opportunities



El horno de alta velocidad más pequeño con el mayor rendimiento

El eikon® e2s es la primera elección para cualquiera que desee preparar bajo demanda alimentos frescos calientes donde el espacio es reducido. El aparato más compacto con los mejores resultados confiere un valor añadido a todas las actividades en la cocina. El horno de alta velocidad es fácil de usar, versátil y ofrece unos niveles constantes de rendimiento que no dejan de superar las expectativas. Está disponible como eikon® e2s Classic con el tradicional diseño Merrychef o como eikon® e2s Trend con

exterior de color, suaves bordes y posibilidad de almacenar accesorios en la parte superior. El eikon® e2s es el horno perfecto para cocer, tostar, asar a la parrilla, hornear y regenerar una gran variedad de alimentos frescos o congelados, tales como sándwiches, bollería, pizzas, pescado, verduras y carnes. Esta flexibilidad apoya el crecimiento de su negocio, permitiendo cambiar rápidamente el menú y ampliar la oferta culinaria con un solo aparato compacto.



Fácil de usar



Flexible



Productivo

Beneficios para el cliente



Fácil de usar

La pantalla táctil a base de iconos, combinada con una facilidad de limpieza inigualable, permite un manejo sencillo, requiere una formación mínima y ofrece una eficiencia incrementada. Las cualidades del eikon® e2s, únicas en su categoría, no se limitan a su rendimiento de cocción:



Flexible

El versátil horno de alta velocidad que se adapta a sus necesidades cambiantes, gracias a la ampliación de los menús en una sola plataforma, preparando su negocio óptimamente para los retos del futuro. Gran variedad de posibilidades culinarias, y aún más:



easyTouch®

easyTouch® es una interfaz de usuario totalmente táctil a base de iconos, con una gran pantalla táctil de color. Unos perfiles de cocción multietapa pueden programarse de forma sencilla directamente en la interfaz de usuario, con el fin de simplificar el manejo y de reducir la formación del personal.

Fácil de limpiar

La soldadura por costura y las grandes esquinas redondeadas de la cavidad de acero inoxidable mantienen suaves las superficies y facilitan el acceso a las mismas. Esto permite una limpieza exhaustiva



y rápida, reduciendo el tiempo de inactividad, prolongando la vida útil del aparato y ofreciendo un rendimiento óptimo. Además, permite reducir los gastos operativos y de formación.

Frío al tacto

La patentada cortina de aire de la pantalla táctil y el enfriamiento adaptativo significan que la comida se calienta rápidamente aunque por fuera el horno permanezca frío. Esto garantiza un funcionamiento seguro y una mayor fiabilidad y, a la vez, permite un enfriamiento altamente eficiente del eikon® e2s.

Plug & Play

Sencillamente enchúfelo, comience a cocinar y disfrute de un ahorro económico en prácticamente cualquier lugar.

Espacio mínimo

Máxima flexibilidad, dado que el eikon® e2s cabe en una encimera de 600 mm. Duplique su capacidad con el eikon® e2s Twin colocando dos aparatos directamente uno al lado del otro y utilizando un conector (solo aparatos Standard Power).

MenuConnect



Apoya el potencial de crecimiento de su negocio permitiendo cambiar rápidamente los menús mediante actualizaciones a través de USB para un máximo de 1.024 perfiles de cocción.

Calidad constante de los alimentos

Ofrecer alimentos de alta calidad como regla de oro, con independencia del volumen de producción, con un solo aparato, resultados repetibles tan solo tocando un icono.



Productivo

¡Innovadora relación cavidad/superficie ocupada!
El eikon® e2s ofrece la mayor productividad sin renunciar a la mejor calidad, aumentando al máximo la rentabilidad de su inversión. Permite la cocción más rápida en la categoría compacta:



Alta velocidad

Incrementa la satisfacción de sus clientes y reduzca los tiempos de preparación y espera, ya que el eikon® e2s cuece hasta 20 veces más rápido que los hornos convencionales.

Resultados perfectos

Tuned impingement y el sistema de suministro de energía de microondas garantizan siempre y en todo momento unos productos perfectamente tostados y uniformemente calentados.

Gran cavidad

A pesar de un ancho de tan solo 35.5 cm, el eikon® e2s cuenta con una cavidad de 30.5 cm, que le permite elaborar una mayor variedad y cantidad de productos, así como raciones de diferentes tamaños.

Temporizador automático

Un temporizador automático personalizado cambia hasta cinco veces al día la temperatura del aparato, e incluso puede encender y apagarlo. ¡Estará listo cuando usted también lo esté!

Fácil mantenimiento

Mayor disponibilidad y costes de reparación reducidos, debido a que tan solo se requieren 30 minutos para el mantenimiento de cualquier elemento.



Merrychef eikon® e2s

Características estándar

- Cocción rápida que combina tres tecnologías de calor (tuned impingement, microondas, convección)
- Capacidades de cocción sin ventilación a través de convertidor catalítico integrado, con certificación UL
- Cocción hasta 20 veces más rápida que con hornos convencionales
- Cavidad de 30.5 cm sobre una superficie ocupada de 35.5 cm de ancho
- Exterior frío al tacto
- Interfaz de usuario easyTouch®, pantalla táctil a base de iconos
- Cavidad soldada por costura, muy fácil de limpiar, con grandes esquinas redondeadas
- Funcionamiento silencioso (45.3 dBA en modo de espera)*
- Ajustes del ventilador de convección, 10-100 % en incrementos de 1 %
- Fácil acceso, filtro de aire frontal
- Transferencia de datos de hasta 1.024 perfiles de cocción mediante lápiz de memoria USB
- Prueba de diagnóstico integrada
- Construcción en acero inoxidable
- Almacenamiento de accesorios en la parte superior del aparato
- Adecuado para una encimera de 600 mm
- Orificio de escape en la parte posterior del aparato



eikon® e2s Trend



eikon® e2s Classic

Accesorios

Combinado con una gama de accesorios, el eikon® e2s le ofrece la máxima flexibilidad y múltiples posibilidades de aplicación. Podrá cocer, tostar, asar a la parrilla, hornear y regenerar una gran variedad de alimentos frescos o congelados.

Con el eikon® e2s pueden utilizarse los accesorios metálicos aprobados por Merrychef.

Otros accesorios bajo demanda:

- Placa de cocción acanalada
- Revestimiento de placa de cocción
- etc.



Panel de promoción comercial



Pala protegida con paredes laterales de soporte



Placa de cocción plana



Cesta de base sólida

* Probado por el Institute of Sound and Vibration Research (ISVR)

** Probado por Fisher Nickel



eikon® e2s Trend

Características estándar

- Rango de temperatura personalizable
- Mejor eficiencia energética de su categoría (0.7 kWh en modo de espera)**

¡Decídase por un diseño "Trend"!

Además de las características estándar, esta opción de diseño incluye:

- Exterior de color en acero inoxidable
- Diseño frontal con bordes suaves
- Zona de almacenamiento de accesorios con barandilla en la parte superior del aparato



Adaptador para eikon® e2s Twin



Bandeja de enfriamiento



Sándwich tostado
40 s.



Pizza
50 s.



Muffin calentado
30 s.



Filete de salmón
70 s.



Gajos de patata
60 s.

Datos técnicos

Dimensiones

Modelo	Tamaño total mm			Peso	
	Altura	Ancho	Profundidad	Versión Standard Power	Versión High Power
eikon® e2s Classic	620 mm	356 mm	595 mm	NETO 51.3 kg BRUTO 60.7 kg	NETO 61 kg BRUTO 70.4 kg
eikon® e2s Trend	644 mm	356 mm	595 mm	NETO 51.7 kg BRUTO 61.1 kg	NETO 61.4 kg BRUTO 70.8 kg

Requisitos de potencia y potencia de salida

Versión Standard Power

Suministro eléctrico						Potencia de salida (aprox.)		
País / Región (ejemplos)	Tensión	Disposición	Conexiones utilizadas	Corriente asignada en el conector por fase*	Potencia de entrada máx.	Microondas (IEC 705) 100%	Calor de convección	Modo combinado
REINO UNIDO	1 N~ 220-230 V 50 Hz	Monofásica	L + N + E	13 A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
UE	1 N~ 220-230 V 50 Hz	Monofásica	L + N + E	16 A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
SA, BR	1 N~ 220 V 60 Hz	Monofásica	L + N + E	13 A	2860 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W

Versión High Power

Suministro eléctrico						Potencia de salida (aprox.)		
País / Región (ejemplos)	Tensión	Disposición	Conexiones utilizadas	Corriente asignada en el conector por fase*	Potencia de entrada máx.	Microondas (IEC 705) 100%	Calor de convección	Modo combinado
UE, REINO UNIDO	1 N~ 220-230 V 50 Hz	Monofásica	L + N + E	32 A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W* + 2200 W **
UE, REINO UNIDO	2 N~ 380-400 V 50 Hz	Bifásica	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	Monofásica	L + N + E	32 A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W* + 2200 W **

*Esto no es consumo **Esta es la potencia de salida aprox. del calentador



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™, Convotherm®, Delfield®, fitkitchenSM, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

Bringing innovation to the table • welbilt.com