

# Une nouvelle définition du fast food.

Augmentez votre chiffre d'affaires en proposant une délicieuse restauration rapide sur un simple effleurement de l'eikon.







# Est synonyme de simplicité – pour tous les restaurateurs, toujours, partout.

Merrychef est l'un des premiers concepteurs et fabricants au monde de produits de cuisson accélérée. L'entreprise fait œuvre de pionnière dans l'utilisation des technologies de cuisson accélérée depuis les années 1950 – et elle reste une innovatrice de premier rang.

Nous investissons continuellement dans la recherche et le développement et nous collaborons avec les plus grands producteurs de produits alimentaires et fournisseurs de services alimentaires, afin de diminuer les temps de préparation des repas, réduire les pertes, améliorer la qualité des aliments et augmenter les bénéfices de nos clients.

Vous pouvez maintenant profiter de la nouvelle tendance de notre gamme Merrychef eikon ,des appareils spécialement conçus pour offrir des plats d'une qualité digne d'un restaurant en un temps aussi court que dans la restauration rapide. Le plus intéressant dans tout cela étant l'utilisation ultra simple de nos menus contrôlés par des icônes, pour que chaque client reçoive chaque plat avec exactement la même qualité.

#### Un appareil pour tous les goûts.

Les appareils de la marque eikon se distinguent par des temps de cuisson ultra courts et une économie énergétique ultra élevée. Un seul appareil répond à toutes vos exigences individuelles.





## Cuisson rapide: Préparation expresse jusqu'à 15 x plus rapide, croustillante et

- eikon™ e2: paninis, parts de pizza, sandwichs grillés servis dans les restaurants à service rapide ou les kiosques
- eikon™ e4: pizza, pitas ou ailes de poulet servis dans les pubs, restaurants, snack bars, stations-service, restauration rapide

#### Cuisson accélérée: Jusqu'à 5 x plus rapide

- eikon™ e3: Délicieux plats préparés ou snacks proposés dans les épiceries, boulangeries, petits restaurants ou snack bars
- eikon™ e5: Des steaks et tourtes de haute qualité aux fournées de pommes de terre en chemise et aux plats de poisson, tels que servis dans les grands restaurants, snack bars, pubs, bistrots, hôtels, cantines/comptoirs de restauration ou chez les traiteurs



#### Profitez des avantages suivants:

#### Facilité d'utilisation

- Technologie tactile et interactive easyToUCH™
- Logiciel MenuConnect® permettant les mises à jour instantanées des menus USB
- Surveillance du filtre pour faciliter la maintenance quotidienne

#### Résultats parfaits garantis à chaque fois

- Niveaux de puissance précis pour la cuisson des produits les plus délicats
- Téléchargement de programmes sur plusieurs sorties via la clé USB

## Réduction des fils d'attente et de la durée des services

- Augmentation et amélioration de la vitesse, du service, de la qualité et de la fraîcheur
- Quatre technologies de chauffe (air Impingement, rideau d'air, air pulsé et micro-ondes)
- Cuisson 15 x plus rapide (que les méthodes de cuisson traditionnelles)

#### Amélioration de la sécurité

• Four froid au toucher : les aliments chauffent rapidement, tandis que les parois externes restent froides

#### Économie de coûts

- Cuisson à la commande réduisant les pertes
- Toute dernière technologie de catalyseur qui supprime la graisse, réduit les odeurs de cuisine, et élimine ainsi le besoin de systèmes séparés d'extraction et de ventilation

#### Minimisation des coûts d'utilisation

- Désormais disponible avec un mode veille
- Réduction des coûts d'installation avec capacité plug & play
- Réduction des durées de formation avec les commandes eikon
- Nettoyage facile
- Diagnostic intégré, pour éviter les interventions inutiles du service après-vente
- Connectivité Ethernet (en option)

# Cuisson rapide – le moyen le plus rapide de préparer un délicieux snack.

D'excellentes préparations croustillantes en quelques secondes : c'est désormais possible avec nos nouveaux appareils e2 et e4 jusqu'à 15 x plus rapides que les méthodes de cuisson traditionnelles. Notre toute dernière technologie combine micro-ondes et air pulsé rideau d'air. Un système qui vous ouvre de tous nouveaux horizons pour proposer des plats exceptionnels en un temps aussi court que dans la restauration rapide, le tout cuit sur commande.

# Cuisson accélérée – préparation rapide et efficace des plats.

Vous voulez réaliser rapidement et facilement des repas et produits cuits au four ? Ne cherchez pas plus loin : notre e3 et notre e5 vous offrent la solution. Vous pouvez désormais cuisiner, cuire et préparer vos aliments, rapidement et efficacement. Des fournées rapides des viennoiseries du matin aux repas complets, les modèles e3 et e5 vous offrent la solution idéale pour réduire les pertes et les durées des services, tout en augmentant vos bénéfices.



# Le four compact qui ouvre de grandes opportunités.









Une grande opportunité pour les clients soucieux d'augmenter leurs bénéfices sur les plats chauds, mais qui étaient jusqu'à présent limités par l'espace et l'expérience.

L'appareil compact e2 permet à tout le monde de cuisiner des ,plats chauds à emporter', avec la même perfection à chaque fois, sur simple effleurement de l'eikon.

Notre e2 Twin vous offre une nouvelle opportunité : raccorder deux e2 ensemble et doubler la capacité à partir d'une seule source d'alimentation électrique

#### eikon™ e2 – la solution parfaite pour :

- Cafés et bistrots proposant des menus tendance
- Kiosques
- Petits snack bars
- Tous les fournisseurs de snacks croustillants

### eikon™ e2 – parfait pour les plats suivants (exemples) :

- Paninis
- Parts de pizza
- Wraps de poulet

### e2 et e2 Twin – profitez des avantages suivants :

- Facilité d'utilisation grâce à l'écran tactile easyToUCH™
- Temps de préparation jusqu'à 10 x plus rapides
- Très grande sobriété énergétique et fonctionnement silencieux (< 50 dB)</li>
- Pas besoin d'extraction (catalyseur)
- Téléchargement de recettes via le port USB



# Une grande rapidité pour plus d'applications.









Besoin de produire des aliments chauds, croustillants en un temps record ? Ne cherchez pas plus loin : notre e4 éco énergétique, facile à programmer vous offre la solution. Il combine les avantages desmicroondes et des technologies air pulsé et Impingement, pour assurer un refroidissement extrêmement rapide avec une qualité alimentaire remarquable et continue, même en très grandes quantités. Vous pouvez préparer vos repas et vos ingrédients à la perfection jusqu'à 15 x plus rapidement.

### eikon™ e4 – la solution parfaite pour :

- Hôtels
- Restaurants à service rapide
- Rars
- Restaurants
- Snack bars
- Stations-service

### eikon™ e4 – parfait pour les plats suivants (exemples) :

- Pizza
- Wraps et pitas
- Sandwiches grillés

#### eikon™ e4 – profitez des avantages suivants :

- Facilité d'utilisation grâce à l'écran tactile easyToUCH™
- Temps de préparation jusqu'à 15 x plus rapides
- Téléchargement de recettes via le port USB
- Pas besoin d'extraction (catalyseur)
- Parfait également pour préparer des plats à base de blancs d'œufs



# Polyvalence et rapidité sur simple effleurement d'un eikon.









Cuisinez plus rapidement et économisez de l'énergie avec notre e3 éco énergétique. L'e3 est idéal pour les baguettes croustillantes, les croissants, les snacks et les sandwiches grillés. Grâce à sa conception particulièrement compacte et des temps de préparation jusqu'à 5 x plus rapides, ses trois niveaux de cuisson en font la solution idéale pour économiser de l'énergie, tout en cuisant les préparations plus vite.

### eikon™ e3 – la solution parfaite pour :

- Épiceries
- Boulangeries
- Petits restaurants
- Boucheries proposant des lunchs spéciaux
- Snacks

### eikon™ e3 – parfait pour les plats suivants (exemples) :

- · Viennoiseries du matin
- Baguettes et petits pains
- Fournées de viennoiseries
- Sandwiches grillés

#### eikon™ e3 – profitez des avantages suivants :

- Facilité d'utilisation grâce à l'écran tactile easyToUCH™
- Temps de préparation jusqu'à 5 x plus rapides
- Téléchargement de recettes via le port USB
- Cuisson tournante pour un brunissage uniforme
- Disponible avec catalyseur (option)



# Volumes importants, temps de cuisson réduits et qualité supérieure.









Envie de servir à vos invités des plats élaborés et de qualité ? Savourez rapidement la qualité supérieure avec l'e5. Avec sa capacité extra large (2/3 GastroNorm), l'e5 convient parfaitement pour préparer simultanément plusieurs plats et/ou des accompagnements. L'e5 est capable de produire des volumes élevés 5 x plus rapidement qu'avec les méthodes traditionnelles ; l'e5 est la meilleure des solutions pour les restaurants plus importants, les traiteurs et les cantines.

### eikon™ e5 – la solution parfaite pour :

- Restaurants et snack bars plus importants
- Pubs
- Bars
- Traiteurs
- Hôtels
- Cantines/Comptoirs de restauration

### eikon™ e5 – parfait pour les plats suivants (exemples) :

- Lasagnes
- Pommes de terre cuites
- Steaks
- · Ailes de poulet
- · Saumon en pâte feuilletée

### eikon™ e5 – profitez des avantages suivants :

- Facilité d'utilisation grâce à l'écran tactile easyToUCH™
- Temps de préparation jusqu'à 5 x plus rapides
- Capacité extra large 2/3 GN pour la préparation simultanée de plusieurs plats et leurs accompagnements
- Disponible avec catalyseur (option)



## Données techniques









Produit	Comman- des	Dimensions hors tout (mm) (poignée non comprise)			Puissance			Niveaux de puissance	Alimentation électrique	Alimenta- tion	Puissance	Poids	Magnétons	s Amnérage
		Largeur	Profondeur	Hauteur	100% m/w (W)	Chaleur par convection (W)	Mode combi (W)	micro-ondes	(50 Hz)	électrique (60 Hz)	max./kW	kg	iviagnetoris	Amperage
<b>e</b> 2	Ecran Tactile	383	785	633	1000	2200	1000 + 1300	0% et 5%–100% par incréments de 1%	Monophasé 230	-	3,4	68	1	16
<b>(</b> 23	Ecran Tactile	597	622	548	700	3000	700/3000		Triphasé 380–400 Vac Mono- phasé 230 Vac. Voir la fiche tech- nique pour les autres versions	-	4,3	62,5	1	32
(C)	Ecran Tactile	597	622	548	1000	3000	1000/3000			208/240 Vac Multi- tension. (2P & E)	4,7	62,5	1	32
<b>e</b> 4	Ecran Tactile	584	750	591	1500	3200	1500/3200				7,0	82,5	2	32
<b>@</b> 5	Ecran Tactile	712	705	642	1400	3200	1400/3200				6,2	94,9	2	32
<b>@</b> 5		712	705	642	1400	3200	1400/3200				6,2	94,9	2	32

#### Qualité garantie : Accréditation BS EN ISO 9001 et marque CE.

Remarque : Profondeur avec porte ouverte (y compris poignée) e2 : 1020 mm ; e3 : 939 mm ; e4 : 999 mm ; e5 : 992 mm. Les espacements pour le système de ventilation ne sont pas pris en compte. Disponible en 60 Hz, veuillez nous contacter.

Nous appliquons une politique d'amélioration constante et les informations contenues dans la présente brochure sont fournies uniquement à titre indicatif. Veuillez consulter les fiches techniques disponibles sur notre site Web pour de plus amples informations techniques et sur l'installation.

Chez Enodis, nous concevons, fabriquons et fournissons des équipements de pointe à forte valeur ajoutée pour la restauration. Leader dans l'équipement de cuisines professionnelles, avec des usines en Europe, en Amérique et en Asie, et des marques aussi prestigieuses que : Convotherm®, Cleveland, Desmon®, Frymaster®, Garland®, Guyon®, Inducs®, Lincoln, Manitowoc®, Merrychef®, Technyform®, Tecnomac® ..., notre objectif est d'apporter des solutions performantes et innovantes aux professionnels de la cuisine.

