



eikon[®] e1s

Resultados perfectos en todo momento

Horno de alta velocidad



El nuevo eikon® e1s hace grandes los pequeños negocios

En un mundo en el que el tiempo y el espacio son unos recursos cada vez más preciados, y donde hay una tendencia hacia una calidad y frescura más tangibles, los equipos de cocción profesionales pasan al frente, donde puedan ser vistos directamente por los clientes. Merrychef ha respondido a esta demanda desarrollando el nuevo eikon e1s: un horno de alta velocidad que combina una excelente funcionalidad, la máxima velocidad y un rendimiento constantemente alto, todo ello integrado en un equipo compacto con un innovador diseño.

Ya sean sándwiches, bollería, pizzas, verduras, carnes o pescados: el nuevo eikon e1s es el horno perfecto para cocer, tostar, asar a la parilla, hornear y regenerar una gran variedad de alimentos frescos o congelados. La elevada velocidad y el dorado regular le permiten atender a más clientes al mismo tiempo con comidas frescas y calientes. El resultado es una mayor satisfacción de los clientes y una mayor rentabilidad.

El nuevo eikon e1s le permite crear nuevos menús, y ofrecer rápidamente unas comidas de excepcional calidad, preparadas al momento. El horno de alta velocidad, compacto pero a la vez potente, añade valor a todas las operaciones en la cocina.

Merrychef eikon e1s: 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.



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 potentes oportunidades a su cocina y a toda su organización.

EXPANDING YOUR OPPORTUNITIES

Bagel con arándanos
30 s



Langosta
60 s

Pizza
140 s



Nasi lemak
75 s



Corvina
180 s

Características clave



- Hasta 12 veces más rápido que los hornos convencionales
- Combina tres tecnologías de calor: convección, tuned impingement y microondas
- Exterior negro o acero inoxidable, diseño frontal con bordes suaves
- Plug & Play, conector estándar, no requiere conexión de agua, desagüe ni campana
- Adecuado para una encimera de 500 mm de profundidad
- Cavity de 12" sobre una superficie de colocación de 16" de ancho
- Interfaz de usuario easyTouch®, pantalla táctil a base de iconos
- Funcionamiento silencioso (52 dBA en modo de espera)
- Transferencia de datos de hasta 1.024 perfiles de cocción mediante lápiz de memoria USB
- Gestión óptima de tiempos con temporizadores automáticos de encendido y apagado
- El exterior frío al tacto permite un espacio cero a los lados y en la parte posterior
- Mejor eficiencia energética de su categoría en modo de espera: 0,79 kWh
- Convertidor catalítico integrado para una cocción sin ventilación
- Filtro de aire frontal de fácil acceso
- Prueba de diagnóstico integrada
- Rápido calentamiento (12 min.) y enfriamiento (menos de 11 min.)
- Fácil limpieza, grandes esquinas redondeadas y superficies suaves
- Accesorios aptos para lavavajillas

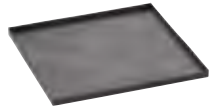
Son las pequeñas cosas las que nos permiten pensar a lo grande.

Piensa en... MERRYCHEF

Accesorios estándar

Combinado con una gama de accesorios, el eikon® e1s le ofrece la máxima flexibilidad y múltiples posibilidades de aplicación. Además, apoya el potencial de crecimiento de su negocio permitiendo cambiar los menús y ampliar la oferta culinaria con un solo equipo compacto.

Podrá cocer, tostar, asar a la parrilla, hornear y regenerar una gran variedad de alimentos frescos o congelados.



Cesta lisa
Número de pieza: 32Z4135



Revestimiento de placa de cocción, antiadherente (natural)
Número de pieza: 32Z4136



Espátula con protector de manos y laterales
Número de pieza: SR318



Placa de cocción
Número de pieza: DC0322

Para más accesorios, consulte nuestro folleto de accesorios del Merrychef eikon® e1s.

Datos técnicos

Dimensiones

Modelo	Tamaño total mm			Peso
	Altura	Ancho	Profundidad	
eikon® e1s	588 mm (23.2")	407 mm (16.0")	538 mm (21.2")	NETO 46.0 kg (101 lbs) BRUTO 56.0 kg (124 lbs)

Requisitos de potencia y potencia de salida

País/ Región (ejemplos)	Suministro eléctrico					Potencia de salida (aprox.)		
	Tensión	Disposición	Conexiones utilizadas	Corriente asignada en el conector por fase*	Potencia de entrada máx.	Microondas (IEC 705) 100%	Calor de convección	Modo combinado
LA	1N~ 208-240 V 60 Hz	Monofásica	L + N + E	15 A	2990 W	800 W	2200 W	800 W** + 900 W
AR	1N~ 200-230 V 50 Hz	Monofásica	L + N + E	15 A	2990 W	800 W	2200 W	800 W** + 900 W
CL	1N~ 200-230 V 50 Hz	Monofásica	L + N + E	16 A	2990 W	800 W	2200 W	800 W** + 900 W
BR	1N~ 208-240 V 60 Hz	Monofásica	L + N + E	20 A	2990 W	800 W	2200 W	800 W** + 900 W

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



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