

*Fresh ideas.
Flexible ovens.*



eikon[®] range

“Fast food” krijgt een nieuwe betekenis.

High speed ovens

eikon®

staat voor gemakkelijk – overal en voor iedereen

Merrychef is 's werelds meest toonaangevende ontwerper en producent van geavanceerde kookproducten. Het bedrijf is een pionier in versnelde kooktechnieken sinds de jaren vijftig – en het blijft een toonaangevende vernieuwer.

Wij investeren voortdurend in onderzoek en ontwikkeling en werken samen met toonaangevende voedselproducenten en voedsel service-providers om de duur voor het bereiden van een maaltijd te verkorten, de hoeveelheid afval te verminderen, de voedselkwaliteit te verbeteren, en de winst van onze klanten te verhogen.

Nu kunt u genieten van de nieuwe trend binnen de toestellen van onze reeks; de Merrychef eikon® reeks werd ontworpen gerechten voedsel in restaurantkwaliteit af te leveren binnen "fast food" tijd. Het beste is de ultra-eenvoudige bediening van onze, via pictogrammen gestuurde menu's. Ze zorgen ervoor dat elke gast zijn schotel met exact dezelfde eerste klasse-kwaliteit geserveerd krijgt, ongeacht wie haar bereidt.

Een toestel voor alle smaken

De toestellen van de eikon®-serie worden gekenmerkt door ultra-korte bereidingstijden, een ultra-hoge efficiëntie en een erg makkelijk te gebruiken easyToUCH® aanraakscherm. Er is altijd een toestel voor uw individuele eisen.



Snel koken: Express-bereiding, tot 15 x sneller, knapperig en warm.

- **eikon® e2:** panini's, pizzapunten, getoaste subs in snel-service restaurants of kramen
- **eikon® e4:** pizza, flatbreads of kippenvleugels in pubs, restaurants, snackbars, servicestations, snelservice

Accelerated Cooking: Up to 5 x faster

- **eikon® e3:** smakelijke gemakvoeding of snacks in shops, bakkerijen, kleine restaurants of snack stands
- **eikon® e5:** van kwaliteitssteaks en pastei tot reeksen gevulde aardappelen en visshotels, in grotere restaurants en snackbars, pubs, bars, hotels, kantines/eetkramen of voor traiteurs



Geniet van deze voordelen:

Gemakkelijk in het gebruik

- easyToUCH® schermtechnologie met pictogrammen
- MenuConnect® software voor instant USB menu-updates
- Filter-design voor een gemakkelijk dagelijks onderhoud

Gegarandeerd perfecte resultaten, elke keer opnieuw

- Nauwkeurige vermogenniveaus om ook de meest delicate producten te bereiden
- Programma's downloaden via meervoudige uitgangen op een USB geheugen-stick

Minder lang aanschuiven, en sneller opdienen

- Verhoog de snelheid, de service, de kwaliteit en de versheid
- Vier verwarmingsmogelijkheden (convectiewarmte, Planar Plumes, stootlucht en microgolvenenergie)
- Kookt tot 15 x sneller (dan traditionele kookmethodes)

Verbeterde veiligheid

- De ovens warmen snel gerechten op, terwijl de buitenzijde koud blijft.

Kostenbesparend

- Koken op bestelling vermindert de hoeveelheid afval
- De nieuwste katalysetechnologie schakelt vet uit en vermindert de kookgeuren, waardoor een afzonderlijke afzuig- en ventilatiesysteem overbodig is.

Minimalisatie van de gebruikskosten

- Nu beschikbaar met een Energiezuinige standby-mode
- Verminderde installatiekosten – met plug & play mogelijkheden
- Kortere opleidingstijd – met eikon® instellingen
- Gemakkelijk te reinigen
- Door het ingebouwde diagnosesysteem schakelen we overbodige service oproepen uit.
- Internet aansluiting mogelijk (optie)

Rapid Cooking – de kortste weg naar een heerlijk snack.

Knapperige meeneemgerechten in slechts enkele seconden. Het wordt nu mogelijk met onze nieuwe eikon® e2 en eikon® e4 toestellen, die tot 15 x sneller zijn dan traditionele kookmethodes. Onze nieuwste technologie is een combinatie van microgolf en warme lucht onder druk of "planar plumes". Hierdoor ontstaan nieuwe mogelijkheden om, op bestelling, uitzonderlijke schotels te serveren binnen "fast food" tijd.

Accelerated Cooking – maaltijden snel en efficiënt bereiden.

Wilt u snel en gemakkelijk volledige maaltijden of bakproducten? Zoek niet verder: er zijn onze eikon® e3 en eikon® e5. Nu kunt u voedsel snel en efficiënt koken, bakken en bereiden. Van hoeveelheden ontbijtgebak tot volledige maaltijden, de eikon e3 en eikon e5 vormen de eikon® e3 en eikon® e5 de ideale oplossing voor het verminderen van de hoeveelheid afval en het verkorten van de bereidingstijd, terwijl uw winst toeneemt.

eikon® e2

De nieuwe kleine oven biedt grote mogelijkheden



eikon® e2 – de perfecte oplossing voor:

- café's en bistro's
- Kramen
- Kleinere snackbars
- Alle leveranciers van knapperige snacks

eikon® e2 – perfect voor de volgende schotels (voorbeelden):

- Panini's
- Pizzapunten
- Kip-wraps

Een unieke kans voor klanten die op zoek zijn naar extra voedselinkomsten, maar tot hier toe beperkt waren door een tekort aan ruimte en ervaring.

Met de compacte eikon® e2 (breedte slechts 38,3 cm) toestellen kan iedereen keer op keer perfecte "warme gebruiksklare schotels" bereiden met de easyToUCH® bediening.

Met onze nieuwe eikon® e2 Twin bieden we de mogelijkheid twee eikon® e2s samen te gebruiken en de capaciteit te verdubbelen vanaf één netaansluiting (230V/16A).

eikon® e2 instead e2 Twin – geniet van deze voordelen:

- Eenvoudige bediening met easyToUCH® touchscreen
- Tot 10 x keer kortere bereidingsduur
- Erg energiezuinig en stil (< 50dB)
- Werking zonder ventilatie systeem
- Downloaden van recepten via de USB-poort
- eikon® e2 Twin: twee toestellen gebruiken vanaf één netaansluiting

eikon® e4

Hoge snelheid voor meer toepassingen



U wilt bliksemsnel knapperig, warm voedsel bereiden? Zoek niet verder, er is onze gemakkelijk te programmeren, energiezuinige eikon® e4. Hij combineert de voordelen van microgolf en gelijkmatige warmteverdeling onder druk voor extreem snel koken met telkens opnieuw uitstekende voedselkwaliteit, zelfs voor grote hoeveelheden.

U kunt uw schotels en ingrediënten tot in de perfectie bereiden, tot 15 x sneller.

eikon® e4 – de perfecte oplossing voor:

- Hotels
- zelf-service restaurants
- Bars
- Restaurants
- Snackbars
- Servicestations

eikon® e4 – perfect voor de volgende schotels (voorbeelden):

- Pizza
- Wraps en flat breads
- Getoaste subs

eikon® e4 – geniet van deze voordelen:

- Eenvoudige bediening met easyToUCH® aanraakscherm
- Tot 15 x kortere bereidingstijd
- Downloaden van recepten via de USB-poort
- Snel koken met telkens opnieuw een perfecte kwaliteit
- Werking zonder ventilatiesysteem
- Ook perfect voor de bereiding van schotels met eiwit

eikon® e3

Betrouwbaarheid, snelheid, en een laag energieverbruik door aanraken van een pictogram



Kook sneller en bespaar energie met de energiezuinige eikon® e3. De eikon® e3 is ideaal voor knapperige, verleidelijke baguettes, croissants, snacks en getoaste sandwiches.

Met zijn bijzonder compact ontwerp en zijn tot 5 x kortere bereidingstijd en zijn drie verschillende kookniveaus is hij de ideale oplossing voor energiebesparend en snel koken en bakken.

eikon® e3 – de perfecte oplossing voor:

- Shops
- Bakkerijen
- Kleinere restaurants
- Hoeveelheden ontbijtkoeken
- Snack-stands

eikon® e3 – perfect voor de volgende schotels (voorbeelden):

- Ontbijtgebak
- Baguettes en rolls
- Series ontbijt items
- Getoaste sandwiches

eikon® e3 – geniet van deze voordelen:

- Eenvoudige bediening met easyToUCH® aanraakscherm
- Tot 5 x kortere bereidingsduur
- Downloaden van recepten via de USB-poort
- Bakcarrousel voor gelijkmatig bruinen
- Ventilatieloze optie mogelijk

eikon® e5

Grote volumes, kortere kookduur,
en schitterende kwaliteit



U wilt uw gasten ingewikkelde schotels van hoge kwaliteit serveren, inclusief steaks van topkwaliteit, gebak en vis? Geniet van snelle topkwaliteit met de eikon® e5. Met zijn extreem grote capaciteit (2/3 GastroNorm) is de eikon® e5 perfect voor het gelijktijdig bereiden van verschillende schotels en/of bijgerechten. De eikon® e5 is in staat grote volumes te produceren omdat hij 5x sneller is dan traditionele methodes. De eikon® e5 is de beste oplossing voor grotere restaurants, traiteurs en kantines.

eikon® e5 – de perfecte oplossing voor:

- Grotere restaurants en snackbars
- Pubs
- Bars
- Traiteurs
- Hotels
- Kantines/zelfbedieningsrestaurants

eikon® e5 – perfect voor de volgende schotels (voorbeelden):

- Lasagne
- Gebakken aardappelen
- Steaks
- Kippenvleugels
- Zalm in bladerdeeg

eikon® e5 – geniet van deze voordelen:

- Eenvoudige bediening met easyToUCH® aanraakscherm
- Tot 5 x kortere bereidingsduur
- Extra grote capaciteit 2/3 GN voor het gelijktijdig bereiden van verschillende schotels en bijgerechten
- Ventilatieloze optie mogelijk

Technische gegevens



Product	Bediening	Afmetingen (mm) (zonder handgreep)			Vermogen			Microgolf niveaus	Elektrische aansl. (50 Hz)	Elektrische aansl. (60 Hz)	Max. vermogen /kW	Gewicht kg	Magne-ton	Voeding - Europa (A)	Voeding - VS (A)
		Breedte	Diepte	Hoogte	100% m/w (W)	Convectie-warmte (W)	Combi mode (W)								
eikon e2	Touch screen	383	785	633	1000	2200	1000 + 1300	0% en 5%-100% in stappen van 1%	Monofase 230	N/B	3,4	68	1	16	20
eikon e3 (EE)	Touch screen	597	622	548	700	3000	700/1500		N/B	3,0	62,5	1	13	N/B	
eikon e3 (XE)	Touch screen	597	622	548	700	3000	700/3000		N/B	4,3	62,5	1	32	N/B	
eikon e3 (XX)	Touch screen	597	622	548	1000	3000	1000/3000		208/240 VAC Multi-spanning, (2P & E)	4,7	62,5	1	32	30	
eikon e4	Touch screen	584	750	591	1500	3200	1500/3200			7,0	82,5	2	32	30	
eikon e5	Touch screen	712	705	642	1400	3200	1400/3200			6,2	94,9	2	32	30	

Kwaliteitsverzekering: BS EN ISO 9001 accreditatie en CE merk.

Opmerking: diepte met deur open (inclusief handgreep) eikon® e2: 1020mm; eikon® e3: 939mm; eikon® e4: 999mm; eikon® e5 992mm. De afmetingen houden geen rekening met de ventilatieruimte. 60Hz beschikbaar, neemt u contact met ons op. Onze politiek is er een van voortdurende verbetering, en de informatie uit deze folder is alleen bedoeld als richtlijn. Zie de specificatiebladen, beschikbaar op onze website, voor volledige technische en installatie-details.



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®**, **Mercos®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • welbilt.com