



eikon® e2s

Vielfalt braucht nicht viel Platz

Fresh ideas. Flexible ovens.

Merrychef

Merrychef - Fresh ideas. Flexible ovens.

Über 60 Jahre Produkterfahrung und kulinarisches Know-how ist Antrieb für die innovative, ausgezeichnete Technologie von Merrychef. Seit den 50er Jahren entwickelt Merrychef hochleistungsfähige, zukunftsweisende Produkte – beginnend mit der ersten kommerziellen Mikrowelle bis hin zu unserem Schnellgarsystem: dem neuen eikon® e2s.

Bei Merrychef stehen wir für das Versprechen, unseren Partnern ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Dies schaffen wir, indem wir Ihnen zuhören und unser Bestes geben, Ihren Bedürfnissen gerecht zu werden.

Wir gehen die „Extra-Meile“, um die Zubereitungszeit von Speisen zu verkürzen, die Qualität zu verbessern und Ihnen zu gesteigerten Gewinnen zu verhelfen.

Ob Coffe-Shop oder globale Kette, Fast Food oder gehobene Küche, Merrychef ist die erste Wahl bei Schnellgarsystemen für die Zubereitung frischer, warmer Speisen auf Knopfdruck. So ist garantiert, dass jeder Kunde jedes Gericht in immer gleicher, erstklassiger Qualität bekommt – unabhängig davon, wer es zubereitet.

Unser ultimatives Ziel? Ihnen dabei zu helfen, Ihr Versprechen Ihren Kunden gegenüber zu halten.

Fresh Ideas. Flexible Ovens.



Das kleinste Schnellgarsystem mit der größten Leistung

Der neue eikon® e2s ist die erste Wahl für die Zubereitung frischer, warmer Speisen auf kleinster Stellfläche. Er vereint eine kompakte Bauweise mit vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten und schafft damit Mehrwert für Ihr Geschäft. Das Schnellgarsystem ist bedienerfreundlich, flexibel und bietet höchste Produktivität bei bester Produktqualität. Es ist als eikon® e2s Classic im traditionellen Merrychef Design und als eikon® e2s Trend mit farbigem Außendesign,

abgerundeten Ecken und Ablagefläche erhältlich. Der eikon® e2s eignet sich perfekt zum Kochen, Toasten, Grillen, Backen und Regenerieren einer breiten Angebotspalette aus frischen und tiefgefrorenen Lebensmitteln, wie Sandwiches, Backwaren, Pizzas, Fisch, Gemüse und Fleisch. Diese Vielfalt bietet Potenzial für wirtschaftliches Wachstum, ermöglicht schnelle Menüwechsel und ein erweitertes Angebot an Gerichten.



Bedienerfreundlich



Flexibel



Produktiv

Kundenvorteile



Bedienerfreundlich

Die Bedienung über Symbole am easyTouch® Touchscreen und die außergewöhnlich einfache Reinigung gewähren erhöhte Produktivität bei minimaler Einarbeitungszeit. Die Prozesssicherheit ist ein weiterer wichtiger Vorteil:



Flexibel

Als vielseitiges Schnellgarsystem erfüllt es die wachsenden Anforderungen nach erweitertem Speisenangebot und schnellen Menüwechseln mit nur einem kompakten Gerät – eine zukunftssichere Lösung:



easyTouch®

easyTouch® ist eine komplett über Symbole steuerbare Touchscreen-Bedienoberfläche mit großem Farbdisplay. Mehrstufige Garprofile können direkt an der Bedienoberfläche programmiert werden. Das vereinfacht die Betriebsabläufe und reduziert die Einarbeitungszeit neuer Mitarbeiter.

Einfache Reinigung

Nahtlose Verschweißung und abgerundete Ecken im Edelstahlgarraum ergeben eine glatte und gut zugängliche Oberfläche, die schnell und gründlich gereinigt werden kann. Daraus resultieren längere



Nutzungszeiten und eine optimale Leistung des Gerätes, zusätzlich spart dies Betriebskosten.

Cool-to-Touch

Die patentierte Kühlung des Touchscreens und die adaptive Gerätekühlung sorgen dafür, dass die Speisen schnell erwärmt werden, während die Geräteaußenseite kühl bleibt. Die leistungsstarke Kühlung des eikon® e2s garantiert eine sichere Handhabung und eine hohe Langlebigkeit des Geräts.

Plug-and-Play

Einfach Stecker rein, den Garvorgang starten und sich über die Wirtschaftlichkeit freuen.

Minimaler Platzbedarf

Maximale Flexibilität, da der eikon® e2s auf eine 600 mm tiefe Arbeitsfläche passt. Verdoppeln Sie mit dem eikon® e2s Twin Ihre Kapazität, indem Sie, ohne jeglichen Zwischenraum, zwei Geräte nebeneinander aufstellen und dafür nur einen Stromanschluss benötigen (nur für Standard Power).

MenuConnect

Programmupdates von bis zu 1024 Garprofilen über den



USB-Anschluss sowie die Bearbeitung der Profile am Computer ermöglichen schnelle Menüwechsel.

Dauerhafte Produktqualität

Der eikon® e2s bietet zuverlässig Spitzenqualität bei hohem Produktdurchlauf und das jederzeit wiederholbar, einfach per Knopfdruck.



Produktiv

Kleine Stellfläche - großer Innenraum!
Der eikon® e2s ermöglicht höchsten Durchsatz bei Spitzenqualität und maximiert Ihren Gewinn. Er bietet die schnellsten Zubereitungszeiten in seiner Geräteklasse:



Hochgeschwindigkeit

Der eikon® e2s gart 20 mal schneller als herkömmliche Öfen, so steigern Sie die Zufriedenheit Ihrer Kunden und verkürzen die Vorbereitungs- und Wartezeiten.

Perfekte Ergebnisse

Die Verbindung von Mikrowellen- und Tuned Impingement-Technologie gewährleistet knusprige, gleichmäßig gebräunte, warme Speisen zu jeder Zeit.

Großer Garraum

Der 30,5 cm breite Garraum des eikon® e2s ermöglicht die Zubereitung unterschiedlich großer Produkte und Portionen bei nur 35,5 cm Gerätebreite.

Zeitschaltautomatik

Über die Zeitschaltautomatik lassen sich bis zu fünf Temperaturveränderung am Tag sowie das Ein- und Ausschalten vorprogrammieren. Das Schnellgarsystem ist bereit, wenn Sie es sind!

Service

Das integrierte Service- und Diagnosesystem sichert schnelle Serviceeinsätze, von maximal 30 Minuten pro Servicefall, und reduziert die Instandhaltungskosten.



*"Everyone smiles
in the same language."*



*Wraps mit
unterschiedlichen
Füllungen
40 Sek.*



Merrychef eikon® e2s

Standardeigenschaften

- Die Rapid Cooking Technology kombiniert drei Gartechnologien: (Tuned Impingement, Mikrowelle, Heißluft)
- Betrieb ohne Abzugshaube durch integrierten Katalysator (UL zertifiziert)
- Bis zu 20 x schneller als herkömmliche Garmethoden
- 31,1 cm-Garraumbreite bei 35,6 cm Gerätebreite
- „cool-to-touch“ Exterieur – Geräteaußenseite bleibt kühl während des Garvorgangs
- easyTouch® Touchscreen für Bedienung über Symbole
- Einfachste Reinigung dank nahtgeschweißtem Garraum mit großen gerundeten Ecken
- Geräuscharmer Betrieb (im Standby-Modus 45,3 dbA)*
- Umluftgebläseeinstellung, 10-100% in 1%-Schritten
- Kontrollierter, vorne montierter Luftfilter – ohne Werkzeug herausnehmbar
- Datenübertragung per USB-Stick, bis zu 1024 Garprofile
- Integrierte Diagnoseeinheit
- Material: rostfreier Edelstahl
- Ablage auf Geräteoberseite



eikon® e2s Trend



eikon® e2s Classic

Zubehör

Der mit unterschiedlichem Zubehör kombinierbare eikon® e2s erlaubt maximale Flexibilität und vielfältige Anwendungen. Sie können ein breites Angebot von frischen bis gefrorenen Lebensmitteln garen, toasten, grillen, backen und regenerieren.

Im eikon® e2s kann von Merrychef zugelassenes Zubehör aus Metall verwendet werden.

Weiteres Zubehör auf Anfrage:

- Grillplatte
- Garplattenabdeckungen
- etc.



Abdeckblende für Geräterückseite mit Werbefläch



Schaufel mit Wärmeisolierung am Griff und Handschutz



Garplatte



Korb ungelocht

* Vom Institute of Sound and Vibration Research (ISVR) getestet

** Durch Fisher Nickel getestet



eikon® e2s Trend

Standardeigenschaften

- Passt auf eine 600 mm tiefe Arbeitsfläche
- Entlüftung an der Geräterückseite
- Vom Bediener definierbare Temperaturbandbreite
- Hohe Energieeffizienz (0,7 kWh im Standby-Modus)**

Wählen Sie das „Trend“-Design!

Zusätzlich zum Standard umfasst diese Design-Ausführung Folgendes:

- Farbiges Exterieur auf Edelstahl
- Front mit abgerundeten Kanten
- Reling rund um die Ablage auf der Geräteoberseite



Adapter zum Betrieb zweier e2s-Geräte über einen Stecker (nur für Standard Power-Version)



Cool-down Schale



*Geröstertes Sandwich
40 Sek.*



*Pizza
50 Sek.*



*Aufgebackener Muffin
30 Sek.*



*Lachssteak
70 Sek.*



*Kartoffelecken
60 Sek.*

eikon® e2s

Schnellgarsystem Mikrowelle / Tuned Impingement

Rapid cooking technology



eikon® e2s Classic

Garprogramme	1.024 (6-stufig)
Magnetron Standard	1
Magnetron High Power	2
MenuConnect®	ja
Abmessungen (außen) B x T x H	356 x 595 x 620 mm
Abmessungen (innen) B x T x H	317 x 311 x 166 mm
Gewicht Standard	51,7 kg
Gewicht High Power	61 kg
Katalysator	ja
Stapelbar	mit Stapel-Kit



* Sonderspannungen auf Anfrage

Modell/ Bestellnummer	Elektroanschluss V / HZ*	Absicherung pro Phase	Leistung Mikro- welle / Heißluft Watt	Leistung Kombi- Modus Mikrowelle / Heißluft Watt	Leistungs- aufnahme Watt
e2s Classic Standard Power (1 Phase)	230 / 50 / 1	16 A** / Kategorie D	1.000 / 2.200	1.000 + 1.300	3.680
e2s Classic High Power (2 Phase)	400 / 50 / 2	16 A** / Kategorie D	2.000 / 2.200	2.000 + 2.200	6.000

* Sonderspannungen auf Anfrage, ** träge Sicherung

Zubehör

32Z4080 (Schwarz); 32Z4100 (Rot)	Korb, ungelocht (Volle Größe)
32Z4093 (Grün); 32Z4101 (Blau);	
32Z4090 (Schwarz); 32Z4094 (Grün)	Korb, ungelocht (Halbe Größe)
32Z4089 (Schwarz); 32Z4095 (Grün)	Korb, ungelocht (Viertel Größe)
32Z4081	Korb, gelocht
DB0094	Garplatte
32Z4088 (Natur); 32Z4096 (Grün)	Garplattenauflage
40H0098	Stapel-Kit

Bitte beachten:

e2s TWIN ermöglicht zwei Geräte mit nur einem Stromanschluss anzuschließen.





eikon® e2s Trend

Garprogramme	1.024 (6-stufig)
Magnetron Standard	1
Magnetron High Power	2
MenuConnect®	ja
Abmessungen (außen) B x T x H	356 x 595 x 644 mm
Abmessungen (innen) B x T x H	317 x 311 x 166 mm
Gewicht Standard	51,7 kg
Gewicht High Power	61 kg
Katalysator	ja

* Sonderspannungen auf Anfrage



Modell/ Bestellnummer	Elektroanschluss V / HZ*	Absicherung pro Phase	Leistung Mikro- welle / Heißluft Watt	Leistung Kombi- Modus Mikrowelle / Heißluft Watt	Leistungs- aufnahme Watt
e2s Trend Standard Power (1 Phase)	230/50/1	16 A**/ Kategorie D	1.000/2.200	1.000 + 1.300	3.680
e2s Trend High Power (2 Phase)	400/50/2	16 A**/ Kategorie D	2.000/2.200	2.000 + 2.200	6.000

* Sonderspannungen auf Anfrage, ** träge Sicherung

Zubehör

32Z4080 (Schwarz); 32Z4100 (Rot)	Korb, ungelocht (Volle Größe)
32Z4093 (Grün); 32Z4101 (Blau);	
32Z4090 (Schwarz); 32Z4094 (Grün)	Korb, ungelocht (Halbe Größe)
32Z4089 (Schwarz); 32Z4095 (Grün)	Korb, ungelocht (Viertel Größe)
32Z4081	Korb, gelocht
DB0094	Garplatte
32Z4088 (Natur); 32Z4096 (Grün)	Garplattenauflage
SB388 (Schwarz); SB387 (Rot)	Abdeckblende für Geräterückseite

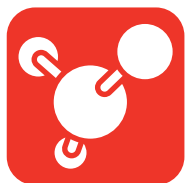
Bitte beachten:

e2s TWIN ermöglicht zwei Geräte mit nur einem Stromanschluss anzuschließen.



Unsere Erfolgsrezepte

Wir bieten mehr als Technik und Geräte. Unsere Kunden profitieren von unserem ganzheitlichen Denken und Handeln.



Vielfältige Innovation

Wir sind einer der Innovationsführer der Branche. Bei der Entwicklung und Produktion innovativer Großküchen-Technik mit optimalen Verbrauchs- und Leistungswerten liegt Manitowoc weltweit an der Spitze.

Aktuell über 1.000 Patente stehen für das technische Know-how, den Ideenreichtum und die Innovationskraft der Experten in unserem Forschungs- und Entwicklungszentrum in Tampa/Florida.

Erfahren Sie mehr über unsere Ideen:

www.manitowoc-de.com/innovation



Ökologische Technologien

Verantwortung für die Umwelt übernehmen, Verbrauchswerte senken und Ressourcen schonen sind zentrale Aufgaben für die Zukunft. Wir möchten mit unseren Produkten möglichst wenig Spuren in der Natur hinterlassen und anderen helfen, dies ebenso zu tun.

Als Hersteller und Vertriebsunternehmen bekennen wir uns zu unserer Verantwortung gegenüber der Umwelt auch weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Daher freuen wir uns, über das breiteste Portfolio umweltschonender Produkte in der Branche zu verfügen.

Erfahren Sie mehr über unser Engagement:

www.manitowoc-de.com/oekologie



Abgestimmt auf Horeca

Wir bieten exzellente Küchentechnik für Kochprofis zur wirtschaftlichen Herstellung hochwertiger Speisen. Unsere Geräte zeichnen sich durch ihre herausragende Qualität und Langlebigkeit, ihre einfache Bedienung und ihre hohe Wirtschaftlichkeit aus.

Als Partner von Fachhändlern, Planern und Serviceunternehmen bieten wir eine Reihe von Vorteilsleistungen wie unser jederzeit und überall verfügbares Data-Center.

Wir führen Workshops, Schulungen und spezielle Anwendungsberatungen durch. Unser Culinary Team hilft mit Beratungen und Services den gastronomischen Erfolg zu optimieren.

Erfahren Sie mehr über unser Leistungsspektrum:

www.manitowoc-de.com/horeca



Ideal für Systemgastronomie

Unsere Gerätetechnik und Standardisierungslösungen erfüllen die hohen Ansprüche unterschiedlichster systemgastronomischer Betriebe. Einfachste Bedienung, höchste Zuverlässigkeit und maximale Leistungsfähigkeit stellen Top-Speisenqualität auch in Spitzenzeiten sicher.

Von der Planung und Konzepterstellung über die Installation bis zum Service unterstützen wir unsere Kunden und bieten ihnen die perfekte Grundlage, den wirtschaftlichen Erfolg zu steigern.

Unser Technik-Service ist kompetent und kundenorientiert. Unser Service-Netzwerk ist national und international flächendeckend und sichert jederzeit die maximale Betriebssicherheit.

Erfahren Sie mehr über unsere Kernkompetenzen:

www.manitowoc-de.com/systemgastronomie

Manitowoc Deutschland GmbH

Auf der Weih 11 · D-35745 Herborn
T +49 2772 5805-0 · F +49 2772 5805-70
info@manitowoc-de.com
www.manitowoc-de.com



Schnellkühler,
Schockfroster



Schnellkochkessel,
Kippbratpfannen



Hochleistungs-friteusen,
Frittierstationen



Impinger
Durchlauföfen



Getränketechnik,
Hochleistungs-
Getränkessysteme



Würfel-, Kegel-,
Flocken-, Scherben-,
Nuggeteisbereiter



Kombidämpfer



Kontaktgrills,
Induktionstechnik,
Dampfgarer



Schnellgarsysteme

Erfahren Sie mehr



www.facebook.com/ManitowocDE

Manitowoc Foodservice ist ein weltweit führender Foodservice-Spezialist, der die Sprache seiner Partner spricht – von der Beratung bis zum After-Sales-Service und über die gesamte Gerätelebensdauer hinweg. Dabei kennen wir uns nicht nur perfekt mit Technik und Geräten aus, sondern verstehen auch das Foodservice-Geschäft ganzheitlich. Sie sehen: Wir sind bereit, wenn Sie mit uns über Foodservice sprechen möchten.

Zu unseren führenden Marken gehören: Cleveland, Convotherm®, Dean®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Koolaire®, Lincoln, Manitowoc® Ice, Merco®, Merrychef®, Multiplex®, Servend



Fluent in Foodservice | mtwfs.com