

 **Merrychef**



Innowacja w technologii szybkiego gotowania  
At the touch of an **eikon**





## Innowacja w technologii szybkiego gotowania

Nowa seria kuchenek Merrychef eikon znosi wszelkie ograniczenia. Przygotowując produkty mrożone, czy gotując w restauracji, wszędzie tam nowe piece eikon sprawdzają się znakomicie - gotując wszystko i szybko.

### ■ Łatwy w użyciu

- Sterowanie za pomocą ekranu dotykowego EasyTouch™
- Oprogramowanie MenuConnect® umożliwia natychmiastową aktualizację menu za pomocą portu USB
- Zatraskowy system mocowania filtrów, w celu ułatwienia codziennej konserwacji

### ■ Gwarancja doskonałych rezultatów za każdym razem

- Płynna i dokładna regulacja poziomu mocy gotowania dla najbardziej delikatnych produktów
- Te same menu w różnych punktach sprzedaży dzięki uaktualnianiu za pomocą pamięci USB

### ■ Ograniczenie przestoju w pracy urządzenia i obsługi serwisowej

- Zwiększenie prędkości, obsługi serwisowej i jakości
- Trzy technologie gotowania (konwekcja, zderzenie i energia mikrofalowa)
- Trzy technologie grzewcze redukują czas gotowania do 15 razy (niż w przypadku tradycyjnych metod gotowania)

### ■ Zwiększony poziom bezpieczeństwa

- Chłodne w dotyku drzwiczki urządzenia sprawiają, że żywność podgrzewana jest szybko, podczas gdy zewnętrzna część urządzenia pozostaje chłodna
- Monitorowany stan filtra

### ■ Oplacalny

- Gotowanie na zamówienie w celu eliminacji odpadów
- Najnowsza technologia katalizatora usuwa tłuszcz i zmniejsza zapachy gotowania, unikając konieczności montowania wentylacji

### ■ Minimalizacja kosztów związanych z użytkowaniem i żywotnością urządzenia

- Teraz dostępny z energooszczędnym trybem gotowości
- Zmniejszenie kosztów instalacji
- Zmniejszenie kosztów szkolenia
- Łatwy do czyszczenia
- Wbudowane urządzenia diagnostyczne pozwalają uniknąć zbędnego wzywania serwisantów
- Ethernet (opcjonalnie)



\*W serii testów kuchenek eikon nowy tryb gotowości pozwala na zaoszczędzenie do 25% zużycia energii. Oszczędności energii i badania porównawcze prowadzone z wykorzystaniem modelu e5 w trybie gotowości.

## eikon<sup>™</sup>

Seria Eikon to ciekawe innowacje, łatwość użytkowania urządzenia, oszczędność energii, doskonała obsługa, rozszerzone menu, eliminacja odpadów, możliwości sieciowe i wiele innych.

- Krótsze czasy gotowania
- Wyższa jakość potraw
- Energooszczędność
- Pełna elastyczność menu
- Świeże potrawy-mniej odpadów
- Dotykowy ekran sterujący
- Eliminacja i redukcja zapachu tłuszczu
- Oszczędność przestrzeni
- Gwarancja doskonałych rezultatów
- W pełni programowalny
- Dostęp do sieci

Coffee Bary | Catering | C-stores | Hotele | Puby | Restauracja



Nowa kuchenka eikon gotuje do 15 razy szybciej (w porównaniu do tradycyjnych metod gotowania) Nowoczesny ekran sterowania dotykowego pozwala już w dwóch krokach rozpocząć gotowanie. Umieszczenie filtra na froncie urządzenia i jego nowy system mocowania zapewnia skrócenie czasu obsługi i konserwacji. Gotowanie bezwentylacyjne oznacza, że można gotować praktycznie wszędzie...



## Do wszystkiego używamy **eikon™ a**

Gotowanie, dzięki innowacyjnej technologii Accelerated Cooking Technology™ i mnogości opcji pozwala na dostarczanie żywności wysokiej jakości szybciej niż kiedykolwiek.



ŚNIADANIE



SANDWICHE



DESERY



MIĘSO



RYBY



DRÓB



WARZYWA

## Wysoka jakość potraw do 15 x szybciej



**e3**

Model e3 osiąga doskonałe wyniki podczas przygotowywania jedzenia na wynos. Idealnie nadaje się do kawiarni, sklepów, piekarni, c-stores oraz do każdej kuchni, gdzie ważny jest każdy metr przestrzeni. Dostępny w wersji przystosowanej do gotowania bezwentylacyjnego.



**e4**

Model e4 dzięki zastosowaniu kombinacji trzech technologii podgrzewania skraca czas gotowania 15-krotnie w porównaniu do metod tradycyjnych.



**e5**

Model e5 to idealne rozwiązanie dla dostawców żywności, którzy potrzebują dodatkowej pojemności kuchenki, aby przygotowywać kilka potraw jednocześnie lub odświeżać duże ilości żywności składające się z wielu porcji. Doskonale sprawdza się w pubach, restauracjach, hotelach. Dostępny w wersji przystosowanej do gotowania bezwentylacyjnego.

PRODUKT	CZAS (sek)
Rogalik z szynką i serem	45
Placek grzybowy pokryty ciastem filo	70
Panini	80
Pełne śniadanie angielskie	85
Paella z grillowanym kurczakiem i krewetkami	90
Cztery filety z łososia	120
Pizza mrożona	180



## Rekomendacje

“ Merrychef dostarcza kompletną usługę, a nie tylko kawałek sprzętu. Nowy e3 to marzenie. Wystarczy nacisnąć ikonę symbolizującą produkt i to wszystko. Wysoka jakość przygotowywanych potraw i szybkość obsługi. ”

**Caroline Wright**

–, Little Chef



“ E4 pomaga nam osiągnąć nasze zobowiązanie wobec klienta i dostarczyć kanapki w ciągu dwóch i pół minuty od momentu zamówienia, niezależnie od pory dnia. ”

**Andrew McCulloch**

– Director of European Operations, Subway®



“ Piecze Merrychef są istotnym elementem w naszej działalności. Technologia bezwentylacyjnego gotowania pieca e4 pozwoliła nam znacznie zmniejszyć koszty. Dotykowy ekran sterujący znacząco skrócił czas szkoleń pracowników, a energooszczędny tryb gotowości ograniczył zużycie energii o 25 % ”

**Patrice Reid**

– Retail Trading Manager, Topaz





Współpracując z głównymi producentami żywności, oraz z detalicznymi sprzedawcami gorących potraw, Merrychef nieustannie inwestuje w badania i rozwój, aby zmniejszyć czas podawania zamówionych dań, zredukować ilość odpadków, oraz poszerzyć menu, tym samym zwiększając wydajność, zmniejszając koszty i sprawiając, że Państwa zyski rosną.

Pomoc, którą oferujemy Państwu przy udoskonalaniu żywności i rozszerzaniu menu, projekty kuchenek na zamówienie i produkty firmowe, a także szkolenia przeprowadzane u klienta – wszystko to sprawia, że firma Merrychef dostarcza Państwu takiej jakości usługi, jakim nie mogą sprostać inni dostawcy sprzętu.



Wierzymy, że długotrwałe partnerstwo zapewnia najwyższy poziom niezawodności i wydajności oraz najniższe całkowite koszty własności. Tworzymy wiele innowacyjnych programów usługowych, zaprojektowanych tak, aby spełniać indywidualne wymagania eksploatacyjne każdego z naszych klientów.



Pracownicy firmy Merrychef są pasjonatami swoich usług. Ciężko pracujemy, aby mieć pewność, że w porę zaspokajamy wszystkie potrzeby naszych klientów, obsługujemy ich uprzejmie i grzecznie, oraz w sposób opłacalny finansowo. Jesteśmy dumni z naszej dobrej reputacji, którą zyskaliśmy za dostarczanie wyjątkowej jakości usług, szybki czas ich realizacji u klienta, oraz stałe stawki.



W centrum naszego zainteresowania leżą kompleksowe rozwiązania z zakresu gotowania żywności, a są one wspierane badaniami nad aktualnym stanem rozwoju oraz wprowadzaniem udogodnień eksploatacyjnych. Działania te przeprowadzane są w Ash Vale, w hrabstwie Hampshire oraz w Enodis Technology Centre w Tampie na Florydzie.

Ponad 80 000 kuchenek firmy Merrychef jest obecnie w użyciu na całym świecie.



Weź udział w naszych demonstracyjnych pokazach gotowania i możliwości eikona

Regularnie organizujemy pokazy możliwości i gotowania za pomocą naszych kuchenek.

Dowiedz się więcej wysyłając mail na adres: [primulator@primulator.pl](mailto:primulator@primulator.pl)



## Dane techniczne

Model	Sterowanie	Wymiary zewnętrzne			Moc wyjściowa			Regulacja mocy mikrofal	Podłączenie elektryczne 50 Hz	Moc kW	Waga kg	Magneton	Zabezpieczenie (a)
		Szerokość	Głębokość	Wysokość	100 % mikrofal W	Konwekcja	Tryb mieszany W						
<b>eikon series Microwave Combination Ovens</b>													
<b>e3</b>	ekran dotykowy	597	622	548	1000	3000	1000/3000	0% 5-100% regulacja co 1%	3 fazy ~ 400 V	4,7	62,5	1	32
<b>e4</b>	ekran dotykowy	584	750	591	1500	3200	1500/3200	0% 5-100% regulacja co 1%		7,0	82,5	2	32
<b>e5</b>	ekran dotykowy	712	705	642	1400	3200	1400/3200	0% 5-100% regulacja co 1%		6,2	94	2	32

Uwaga: Głębokość kuchenek przy otwartych drzwiczkach (łącznie z uchwytem drzwiczek):

e3 - 939 mm

e4 - 999 mm

e5 - 992 mm