

Choix de four Merrychef :

	e1s	e2s SP	e2s HP	e4	e3	e3c
Technologie						
Convection, micro-ondes et air surpressé	✓	✓	✓	✓		
Convection et micro-ondes					✓	✓
Convertisseur catalytique	✓	✓	✓	✓		✓
Vitesses de cuisson par rapport à d'autres méthodes						
Jusqu'à 20 fois plus rapide			✓			
Jusqu'à 15 fois plus rapide				✓		
Jusqu'à 12 fois plus rapide		✓				
Jusqu'à 10 fois plus rapide	✓					
Jusqu'à 5 fois plus rapide					✓	✓
Nombre moyen de cuissons par jour :	50-100	100-150	150+	150+		
Méthodes de cuisson						
Chauffage, grillage, réchauffage, cuisson	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cuisson					✓	✓
Pizza de 12"	✓	✓	✓	✓		
Débit de protéines supérieur				✓		
Adaptation des points de vente						
Cafés et bars	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Service rapide		✓	✓			
Magasins de proximité			✓			
Restaurants et hôtels				✓		
Boulangeries					✓	✓
Dimensions d'enceinte	311 mm x 311 mm	311 mm x 311 mm	311 mm x 311 mm	375 mm x 312 mm	332 mm x 325 mm	332 mm x 325 mm
Prise d'alimentation électrique nécessaire	16 A	16 A	16 A/32 A	32 A	16 A/32 A	16 A/32 A

À titre indicatif seulement. Votre représentant local pourra vous aider à choisir le four convenant le mieux à vos besoins : www.merrychef.com/Sales/Sales-Locators



Enodis

Z.A.C. DES RADARS - 23 RUE CONDORCET - 91700 FLEURY-MEROGIS CEDEX

Pour plus de détails sur les lieux de vente, de service après-vente et pour notre assistance culinaire réputée, consulter www.enodis.fr

Satisfaction de la clientèle

Votre satisfaction de nos produits est de la plus grande importance pour nous. Avec quasiment 70 années d'expérience, vous pouvez être certain d'acheter un appareil de haute qualité fabriqué avec précision. La gamme Merrychef eikon® comporte un système d'autodiagnostic intégré avec garantie et assistance de service après-vente complète pour votre tranquillité d'esprit.

TOUS les fours Merrychef se caractérisent par :

✓ Facilité d'installation

Absence d'évacuation certifiée UL, pas besoin de hotte à évacuation.

✓ Facilité d'utilisation

Un écran tactile easyTouch® piloté par icônes permet d'obtenir le même résultat de haute qualité à chaque commande. Suppression des barrières de la langue et réduction du temps de formation, des erreurs en utilisation comme des gâchis de produits.

✓ Facilité de nettoyage

Enceinte à surface lisse et tutoriel intégré accélèrent le nettoyage.

✓ Large choix de menu

Préprogrammez jusqu'à 1024 recettes, chaque programme propose jusqu'à 6 étapes avec programmation des temps de cuisson ; des réglages de puissance micro-ondes et des instructions pour l'utilisateur à chaque étape. Plusieurs langues disponibles.

✓ Fonctionnement silencieux

Ne perturbe pas les communications avec les clients.

✓ Extérieur froid au toucher

L'isolation et un système de circulation d'air de refroidissement sous pression maintiennent les surfaces extérieures froides au toucher. Par sécurité, il y a une alimentation constante d'air de refroidissement au-dessus de la porte et de sa poignée.

✓ Filtre à air facile d'accès

Un filtre à air à fixation magnétique en façade est surveillé par le four pour s'assurer qu'il est toujours en place.

✓ Convertisseur catalytique

Un convertisseur catalytique intégré absorbe les graisses et contribue à maintenir le bon fonctionnement et la propreté du four.

✓ Économie d'énergie

Les temps de préchauffage et de refroidissement rapides comme la faible consommation d'énergie en veille réduisent les coûts d'électricité quand le four n'est pas utilisé.

✓ Accessoires Merrychef

La réelle polyvalence des fours Merrychef est atteinte par la gamme exclusive d'accessoires professionnels proposée ; des moules à œuf aux plaques à alvéoles.
www.merrychef.com/products/accessories

✓ Garantie et assistance complètes

Des diagnostics intégrés peuvent surveiller les composants et réduire l'indisponibilité ainsi que les interventions inutiles.

✓ Kitchenconnect

Connexion réseau en option pour chargement de menus et diagnostics par transfert de données ou clé USB.

✓ Savoir-faire culinaire

L'assistance par les chefs professionnels de l'équipe Merrychef est à votre disposition pour vous aider à créer des recettes et à programmer votre four rapide Merrychef.

✓ NOUVEAU - Recettes prêtes à l'emploi

Découvrez et téléchargez des recettes préprogrammées de chefs professionnels pour votre four Merrychef à l'adresse : www.merrychef.com/Culinary

MERRYCHEF
A Welbilt Brand



Gamme Merrychef eikon® De délicieux plats chauds à la demande

Merrychef est l'expert mondial de la conception et de la fabrication de fours rapides, avec presque 70 ans d'expérience. La gamme Merrychef eikon® fournit des produits de qualité restaurant en un temps apte à faire fondre les files d'attente et répond aux exigences de l'industrie alimentaire en évolution rapide d'aujourd'hui qui impose réduction de l'espace en cuisine, limitation des budgets et utilisation par du personnel non formé.

Les fours Merrychef peuvent cuire jusqu'à 20 fois plus vite que les méthodes de cuisson conventionnelles pour accélérer le service à vos clients. Ils disposent d'un écran tactile easyTouch® très simple piloté par icônes pour garantir des produits de haute qualité régulièrement à chaque commande. Leur polyvalence pour cuire, chauffer, réchauffer et griller réduit les besoins de recourir à de nombreux autres appareils de cuisson. Quelle que soit la dimension de votre entreprise ou vos cadences de sortie de produits, Merrychef a une solution pour répondre à vos besoins et vous aider à développer vos affaires.

Expanding your opportunities

www.merrychef.com

Prépare une grande diversité de produits...

Petit-déjeuner



Bagel aux myrtilles
Environ 30 secondes
dans un
Merrychef e2s

Déjeuner



Réchauffage de
macaronis au fromage
Environ 105 secondes
dans un
Merrychef e2s

Dîner



Pizza fraîche
Environ 165 secondes
dans un
Merrychef e2s

Les temps peuvent dépendre de la qualité et de la quantité de produits.

...sur pression d'une touche



Ce qu'en disent certains de nos clients :

“ Nous avons eu droit à une assistance exceptionnelle pour l'ajustement des recettes, la création de nouvelles recettes et je remercie énormément l'équipe Merrychef. ”

Elena Weber,
Fondatrice de Icons

“ Merrychef me permet de dormir tranquillement parce que je sais que le soufflé au chocolat sera parfait à chaque fois. ”

Friedemann Findeis,
Fondateur et PDG de L'Osteria

“ Nous souhaitons offrir un service de restauration à hautes performances, c'est pourquoi nous avons besoin d'équipements efficaces. Et c'est ce qui rend indispensables les appareils tels que le Merrychef. ”

Udo Wolfrum,
Chef dirigeant des restaurants
Zugspitze Restaurants

Merrychef eikon® e1s Idéal pour les cafés et bars

Caractéristiques et avantages essentiels

- Conçu pour les petites entreprises, un des fours rapides les plus compacts du marché.
- Un seul équipement de cuisine, avec une enceinte de 311 mm x 311 mm pour cuire, chauffer, griller et réchauffer une grande diversité de produits et améliorer l'efficacité d'exploitation.
- Cuisson jusqu'à 10 fois plus rapide qu'avec un four conventionnel, pour réduire les files d'attente et augmenter les cadences de sortie de produits.
- Aucun coût d'installation, l'absence de ventilation implique qu'il n'y a pas besoin d'une hotte. Il suffit de le brancher par une fiche monophasée 16 A.
- Un menu préprogrammé et un écran tactile easyTouch® piloté par icônes assurent des résultats répétables de haute qualité à chaque commande.
- Fonctionnement silencieux de façon à ne pas perturber la communication avec les clients.
- Odeurs de cuisson minimales.
- Faible consommation d'énergie ; ne consomme que moins de 0,7 kWh en veille.
- Style pour exposition en noir seulement, tient sur un plan de travail de 500 mm.

Vitesse de cuisson

- Travaille jusqu'à 10 fois plus vite que d'autres méthodes de cuisson avec des résultats régulièrement de haute qualité grâce à la fréquence exclusive de cuisson combinée par convection (2200 W), micro-ondes (800 W) air surpressé.



Merrychef eikon® e2s Idéal pour les cafés, bars, magasins de proximité et la restauration rapide

Caractéristiques et avantages essentiels

- Le plus polyvalent des fours rapides du marché.
- Un appareil tout en un, convenant idéalement pour chauffer, cuire, griller et réchauffer une grande diversité de produits de haute qualité rapidement et régulièrement, éliminant ainsi le besoin d'autres appareils.
- Rapport exceptionnel de dimensions de l'enceinte (311 mm x 311 mm) à la largeur du four (356 mm) pour optimiser l'utilisation de l'espace.
- Destructeur de file d'attente avec des vitesses jusqu'à 20 fois plus rapides qu'un four conventionnel.
- Un écran tactile easyTouch® piloté par icônes pour des résultats de haute qualité répétables à chaque commande.
- Fonctionnement silencieux de façon à ne pas perturber la communication avec les clients.
- Odeurs de cuisson minimales.
- Le four rapide le plus économe en énergie de sa catégorie, avec moins de 0,67 kWh en veille, pour économiser quand vous ne l'utilisez pas.
- Style conçu pour exposition, disponible en version classique, noir tendance ou rouge avec stockage sur le dessus de l'appareil.
- Tient sur un plan de travail de 600 mm.

Vitesse de cuisson

- Hautes performances, jusqu'à 20 fois plus rapide qu'un four conventionnel avec des résultats de haute qualité imbattables dus à la combinaison de cuisson à l'équilibre exclusif de chaleur par convection, de puissance micro-ondes et de air surpressé.
- Appareil à haute puissance : jusqu'à 20 fois plus rapide avec 2000 W de micro-ondes, 2200 W de convection et des air surpressé.
- Appareil de puissance standard : jusqu'à 12 fois plus rapide avec 1000 W de micro-ondes, 2200 W de convection et des air surpressé.



Merrychef eikon® e4 Idéal pour les cafés, bars, restaurants et hôtels

Caractéristiques et avantages essentiels

- Un four rapide universel adapté aux cuisines très actives, permettant de cuire de grands volumes de produits de haute qualité jusqu'à 12 fois plus rapide qu'un four conventionnel.
- Grande enceinte de 375 mm x 312 mm pour assurer la polyvalence de cuisson.
- Un filtre à graisse interne exclusif peut être retiré, nettoyé et remplacé, et un convertisseur catalytique assurent un fonctionnement efficace du four, pour réduire les accumulations de graisse même lors de la cuisson de produits à haute teneur en protéines.
- Un écran tactile easyTouch® piloté par icônes pour des résultats de haute qualité répétables à chaque commande.
- O Fonctionnement silencieux de façon à ne pas perturber la communication avec les clients, convenant aussi bien pour exposition que pour arrière-cuisine.
- Odeurs de cuisson minimales.
- Le four rapide le plus économe en énergie de sa catégorie.
- Extérieur en acier inoxydable à finition brossée.

Vitesse de cuisson

- Advance cooking technology® permet de cuire jusqu'à 12 fois plus vite qu'un four conventionnel avec vitesse et régularité sur de petites ou de grandes quantités de produits, grâce à la combinaison de cuisson à l'équilibre exclusif de chaleur apportée par convection (3200 W), par micro-ondes (1500 W) et par air surpressé.



Merrychef eikon® e3 Cafés, bars et boulangeries

Caractéristiques et avantages essentiels

- Un four rapide polyvalent qui vous permet de passer de la cuisson de haute qualité de délicats croissants au réchauffage rapide de sandwiches ou à la cuisson d'un plat, en passant par des lots d'articles pour petit-déjeuner.
- Le seul four rapide du marché intégrant un plateau tournant pour un brunissage régulier.
- Enceinte trois étages de 332 mm x 325 mm pour assurer la polyvalence de cuisson.
- Peut servir des plats chauds sur demande à toute heure du jour, jusqu'à 5 fois plus vite qu'un four conventionnel.
- Un écran tactile easyTouch® piloté par icônes pour des résultats de haute qualité répétables à chaque commande.
- Fonctionnement silencieux de façon à ne pas perturber la communication avec les clients, convenant aussi bien pour exposition que pour arrière-cuisine.
- Le four rapide le plus économe en énergie de sa catégorie.
- Extérieur en acier inoxydable à finition brossée.

Vitesse de cuisson

- Advance cooking technology® permet de cuire jusqu'à 5 fois plus vite qu'un four conventionnel grâce à la combinaison de deux technologies de chauffage par convection (3000 W) et micro-ondes (700/1000 W) avec un plateau tournant, pour un chauffage rapide et régulier*.
- Convection uniforme et puissante donnant des résultats parfaits, même avec des produits à cuisson délicate.

*D'autres niveaux de puissance sont disponibles pour s'adapter à vos besoins.



Merrychef eikon® e3c Cafés, bars et boulangeries

Caractéristiques et avantages essentiels

- Un four rapide polyvalent qui vous permet de passer de la cuisson de haute qualité de délicats croissants au réchauffage rapide de sandwiches ou à la cuisson d'un plat, en passant par des lots d'articles pour petit-déjeuner.
- Le seul four rapide du marché intégrant un plateau tournant pour un brunissage régulier.
- Enceinte trois étages de 332 mm x 325 mm pour assurer la polyvalence de cuisson.
- Peut servir des plats chauds sur demande à toute heure du jour, jusqu'à 5 fois plus vite qu'un four conventionnel.
- Un écran tactile easyTouch® piloté par icônes pour des résultats de haute qualité répétables à chaque commande.
- Fonctionnement silencieux de façon à ne pas perturber la communication avec les clients, convenant aussi bien pour exposition que pour arrière-cuisine.
- Un convertisseur catalytique intégré absorbe les graisses et contribue à maintenir le bon fonctionnement et la propreté du four.
- Le four rapide le plus économe en énergie de sa catégorie.
- Extérieur en acier inoxydable à finition brossée.

Vitesse de cuisson

- Advance cooking technology® permet de cuire jusqu'à 5 fois plus vite qu'un four conventionnel grâce à la combinaison de deux technologies de chauffage par convection (3000 W) et micro-ondes (700/1000 W) avec un plateau tournant, pour un chauffage rapide et régulier*.
- Convection uniforme et puissante donnant des résultats parfaits, même avec des produits à cuisson délicate.

*D'autres niveaux de puissance sont disponibles pour s'adapter à vos besoins.



Gamme d'accessoires Merrychef

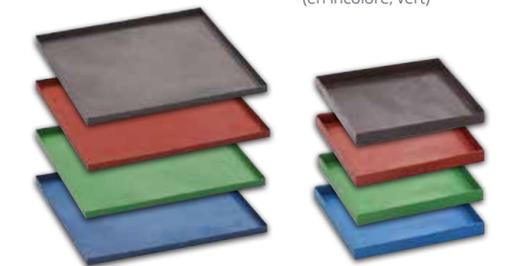
La véritable polyvalence de la gamme Merrychef se dévoile par les accessoires conçus spécifiquement pour chaque four et la nouvelle gamme Signature de moules de cuisson. En voici quelques exemples. Pour voir la gamme complète consultez :

www.merrychef.com/products/accessories



Pelle à pizza avec protège-main et côtés renforcés

Doubles de plaque de cuisson anti-adhérentes (en incolore, vert)



Paniers à socle plein (pleine taille, en noir, rouge, vert, bleu)

Paniers à socle plein (taille un quart, en noir, rouge, vert, bleu)



Petit bol

Récipient 1/2 l



Moule anti-adhérent 4x

Moule anti-adhérent 12x