

# Enedis



 MERRYCHEF®

# Innovation & efficacité : les fours Merrychef à Très Grande Vitesse transforment votre cuisine



- **Rapidité de cuisson**

Four combiné qui permet de réduire considérablement les temps de cuisson par rapport aux méthodes traditionnelles.

- **Polyvalence**

Les fours offrent une flexibilité remarquable grâce à leurs multiples modes de cuissons. Ils peuvent rôtir, cuire, griller et même réchauffer.

- **Ergonomie**

Ils sont conçus pour maximiser l'espace de cuisine avec des dimensions réduite, tout en offrant une grande capacité de cuisson.

- **Nettoyage**

Ils sont faciles à nettoyer, avec des composants accessibles et des surfaces lisses qui réduisent l'accumulation de graisse et de saleté.



C12-Eco



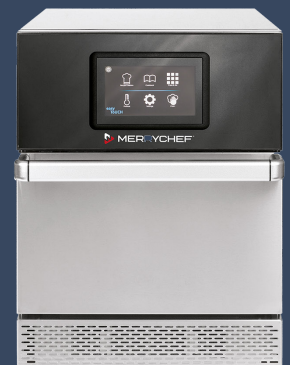
C12-B



C12-I



C16-B



C16-I



**Rapidité & flexibilité**

## Four Merrychef C12-Eco

### Four Merrychef C12-Eco : four combiné à grande vitesse

- **Ecoénergétique** : consommation d'énergie très faible : moins de 0.7 kWh.
- **Facilité d'opération** : spécialement conçu pour être facile d'utilisation.
- **Taille compacte avec performance optimisée** : il offre une rapidité et une efficacité de cuisson pour une consommation d'énergie réduite.
- **Simplicité de nettoyage** : doté d'une enceinte en acier inoxydable et d'un filtre à air en façade.
- **Intégration facile** : son design permet une installation sur des plans de travail de profondeur 600 mm.

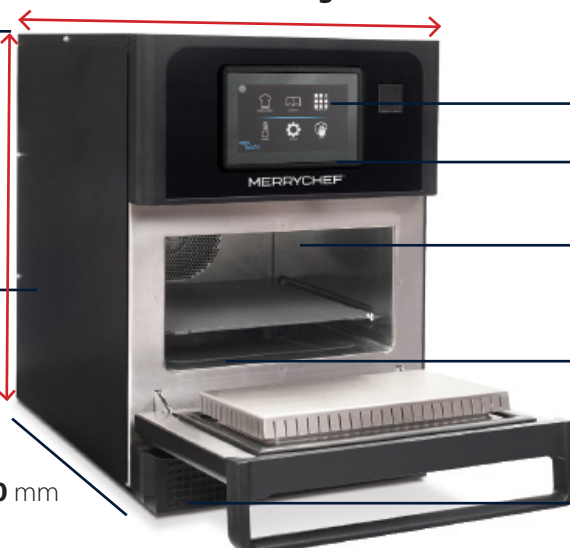
40.7 cm de large

Rangement d'accessoires sur le dessus de l'appareil

58.8 cm de haut

Parois extérieures froides au toucher qui permettent d'éviter l'espace nécessaire autour de l'équipement

Tient sur un plan de travail de 600 mm



Ecran tactile HD de 7" à la pointe de la technologie et facile à utiliser

Cadre en verre très robuste

Cavité de 30.5 x 30.5 cm

Facile à nettoyer, enceinte en **acier inoxydable** à coins arrondis et surfaces lisses

Filtre à air monté en façade, **facile d'accès**

Raccordement en **mono** 230V

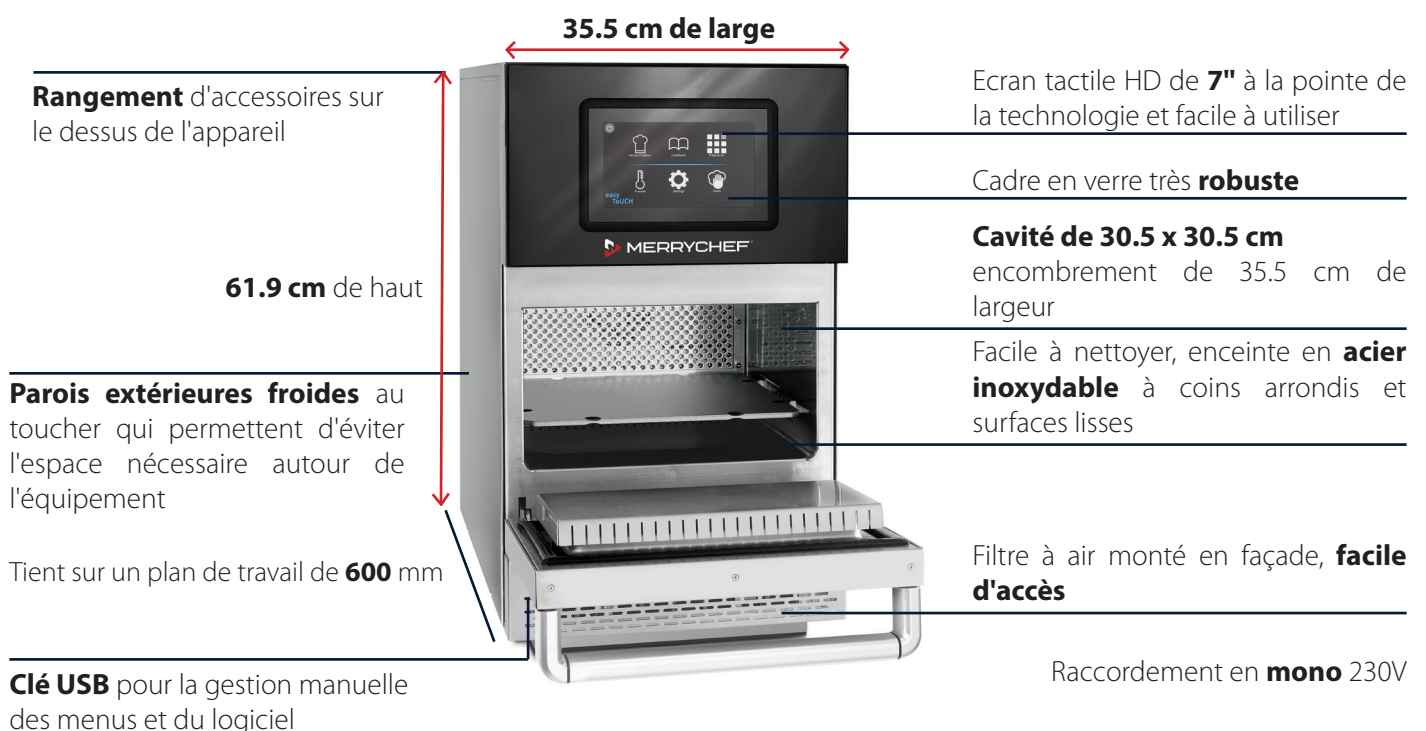


Le + rapide & compact

## Four Merrychef C12

### Four Merrychef C12 : four combiné à Très Grande Vitesse

- **Vitesse de cuisson élevée** : jusqu'à 20 fois + rapide que les fours traditionnels.
- **Design compact et élégant** : avec ses côtés froids au toucher, ce four s'adapte facilement dans diverses configurations de cuisine.
- **Installation facile** : ne nécessite pas de hotte de ventilation.
- **Interface utilisateur intuitive** : new écran HD 7" avec un cadre en verre robuste et le logiciel easyTouch® 2.0.
- **Connectivité** : intégration Wi-Fi et Ethernet standard.
- **Polyvalence** : capable de cuire, griller, et réchauffer rapidement des aliments, frais ou congelés.
- **Silencieux et écoénergétique** : opération silencieuse, 65 max. (dBa)

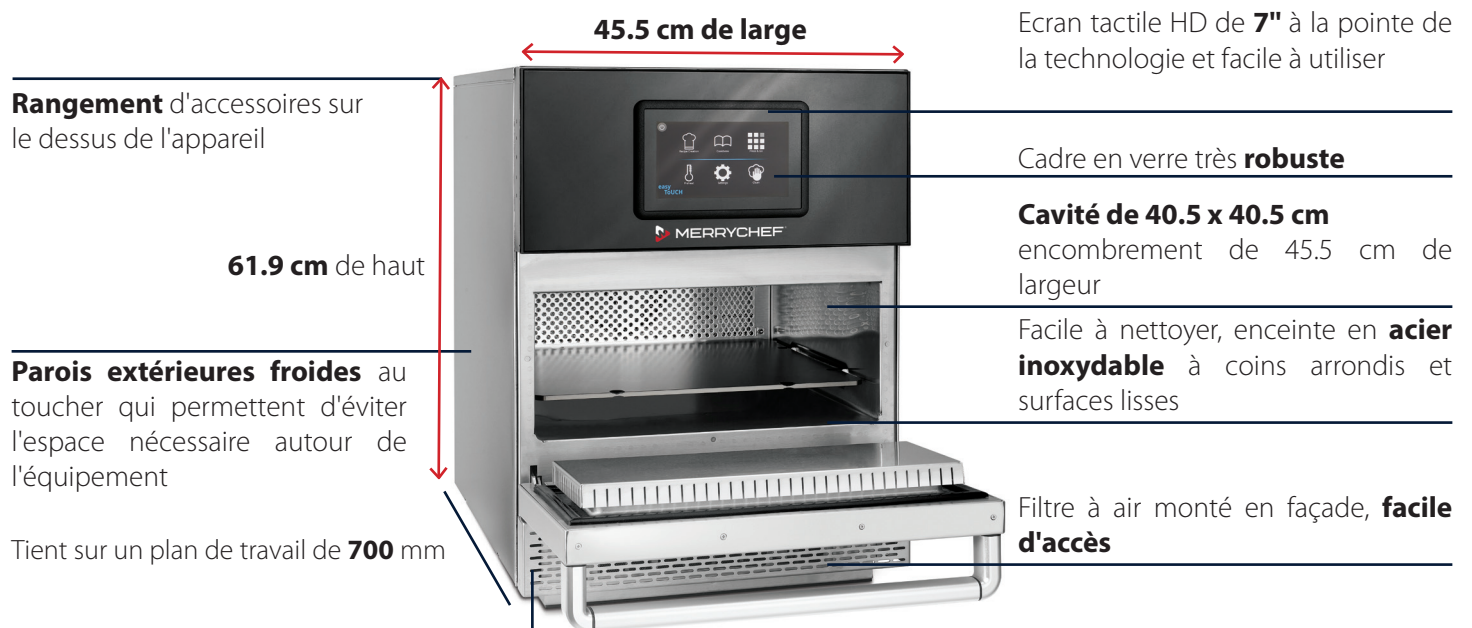




## Four Merrychef C16

### Four Merrychef C16 : puissance et capacité maximale

- **Polyvalence** : le C16 est le four le plus polyvalent du marché, capable de griller, cuire et réchauffer rapidement des aliments congelés ou frais.
- **Cuisson ultra-rapide** : il peut cuire jusqu'à 20 fois + rapide que les fours traditionnels.
- **Grande cavité** : 40.5 x 40.5 cm pour un volume de service élevé.
- **Design & fonctionnalités avancés** : design élégant qui lui permet d'être placé à la vue des clients, ce qui améliore l'expérience client.
- **Puissance** : conçu pour des volumes plus importants avec une capacité de cuisson accrue. Puissance du micro-onde de 2000W.



**Clé USB** pour la gestion manuelle des menus et du logiciel



C12-Eco



C12-B



C16-B

Dimensions LxPxH (en mm)

407 x 538 x 588

355 x 641 x 619

455 x 683 x 619

Puissance

230V - 16A

230V - 16A

400V - 32A

Temps de cuisson panini

55"

40"

40"

Temps de cuisson croque-monsieur

90"

75"

75"

Temps de cuisson pizza

90"

75"

75"

Taille pizza

Ø 30 cm

Ø 30 cm

Ø 40 cm



# Enodis

Z.A.C. des radars - 23 rue Condorcet  
91700 Fleury- Mérogis

Tél. : +33 (0)1 69 02 25 25  
Email : [contact@enodis.fr](mailto:contact@enodis.fr)

[www.enodis.fr](http://www.enodis.fr)

