

*Fresh ideas.
Flexible ovens.*



Hornos de cocción acelerada



Rapidez. Trato cuidadoso. Rentabilidad.

Merrychef® es el fabricante líder mundial de hornos para procedimientos de cocción que optimizan el tiempo en que la comida queda en su punto. Los sistemas combinados de cocción acelerada de uso especialmente fácil unen las ventajas de la tecnología de microondas, aire caliente, Planar Plume e Impingement.

Reducen el tiempo de cocción en hasta un 80% y el consumo de energía en hasta un 15%. Así pueden prepararse pizzas, platos gratinados, sandwiches y tentempiés de forma especialmente rápida, cuidadosa y rentable manteniendo al mismo tiempo con fiabilidad la misma alta calidad constante.

Tecnologías innovadoras y de fácil uso como el control easyTouch® y la programación a través de interfaz USB hacen que los equipos sean idóneos especialmente para su uso en la gastronomía sistematizada con personal semicualificado.

Welbilt Iberia

Welbilt Iberia está compuesto por los departamentos de ventas, asesoramiento y servicio técnico. Pertecemos al grupo Welbilt Inc, el mayor fabricante y proveedor mundial de equipamiento para la restauración profesional. Inspirados por la simplicidad y conducidos por la experiencia, ofrecemos duraderas, fiables e innovadoras soluciones, sistemas y conceptos.

Nuestra amplia gama de productos, con 12 marcas individuales, aporta soluciones tecnológicas profesionales para mejorar la productividad, la calidad y la rentabilidad de nuestros clientes en todos los procesos: calentar, refrigerar y preparar alimentos y bebidas.

Con una dilatada experiencia en la industria e incontables proyectos a nuestras espaldas, ofrecemos nuestros productos y servicios a los países del Sur y Este de Europa.

www.welbilt.es

Índice

Hornos de cocción acelerada	4
Innovación y tecnología probada	6
Serie eikon®	
eikon® e2s	7
eikon® e4 / eikon® e4s	8
eikon® e3	9
Accesorios	10



Hornos de cocción acelerada

Rapidez. Eficiencia. Orientación a la calidad.



Preparar alimentos de calidad al momento

Damos un paso más para optimizar la rapidez, la calidad, la flexibilidad y los costes de funcionamiento de su negocio, ofreciéndole los más modernos productos y servicios. A la vez, los equipos empleados ofrecen la posibilidad de ser utilizados con especial facilidad, incluso por personal semicualificado.

Nuestros sistemas de cocción rápida combinan las ventajas de las tecnologías de microondas, de aire caliente y de tuned impingement, y son adecuados para la preparación de platos rápidos y snacks clásicos, así como para regenerar alimentos de alta calidad. En horas punta pueden producirse rápidamente y sin problemas incluso cantidades muy grandes con una calidad constante.

La cocción rápida es una cocción cuidadosa

Los sistemas de cocción rápida de Merrychef ofrecen una cocción extremadamente uniforme y cuidadosa del producto, porque una temperatura de cocción baja es suficiente para lograr un resultado óptimo.

**Cafeterías | Catering para eventos | Hoteles | Servicio a domicilio | Tiendas de conveniencia |
Restaurantes de servicio rápido | Restaurantes | Barcos | Panaderías | Carnicerías |
Comercios de alimentación al por menor | Comida para llevar | Usos médicos**



Serie eikon®

Los equipos de la gama eikon® destacan por tiempos de cocción ultracortos, por una alta eficiencia energética y por una gran facilidad de uso, gracias a la pantalla táctil easyTouch®. Sus funciones satisfacen cualquier necesidad.



Control de pantalla táctil

La pantalla de color easyTouch® con control claro por iconos es ideal para su uso en la gastronomía sistematizada.



Interfaz de USB

La interfaz de USB y MenuConnect® permiten ejecutar sencilla y rápidamente programas de cocción y actualizaciones.



Filtro de aire

El acceso al filtro de aire se encuentra en la parte delantera para limpiarlo sencilla y rápidamente.



Catalizador integrado

El catalizador integrado (eikon® e2s, eikon® e3C, eikon® e4 / eikon® e4s) permite una colocación flexible, en la mayor parte de los casos sin campana extractora.



Conectar y usar

Los equipos eikon® se suministran listos para conectar instalándose y quedando listos para funcionar en poquísimo tiempo y sin gastos adicionales.



Sistema de servicio y de diagnóstico

El sistema de servicio y de diagnóstico integrado asegura un trabajo de servicio rápido y reduce los costes de mantenimiento.

Accesorios

Los sistemas combinados de cocción acelerada pueden equiparse según necesidad con la amplia gama de accesorios de la serie eikon®. Véanse más informaciones al respecto en la página 10.

Garantía

Los potentes hornos de cocción rápida tienen 1 año de garantía por piezas.

Todas las ventajas en un solo vistazo

- Reducción del tiempo de cocción hasta un 80%
- Programas de cocción 1.024 de 6 etapas
- Programación a través de memoria USB
- Control sencillísimo a través de pantalla táctil easyTouch®
- Ideal para su uso por personal semicualificado
- Filtro de aire controlado, montado en la parte frontal
- Fácil de limpiar
- Catalizador integrado (eikon® e2s, eikon® e3C, y eikon® e4 / eikon® e4s)
- Alta seguridad en el trabajo al quedar las superficies exteriores frías
- Acabado en acero fino inoxidable de alta calidad
- Muy versátil
- Alta eficiencia energética
- Funcionamiento silencioso
- Unidad de diagnóstico integrada

eikon® e2s

Tecnología de cocción rápida



eikon® e2s Classic / eikon® e2s Trend

Programas de cocción	1.024 (6 etapas)
Dimensiones (exteriores) A x F x H	356 x 595 x 620 mm*
Dimensiones (interiores) A x F x H	317 x 311 x 166 mm
Peso Standard / High Power	51,7 / 61 kg
Magnetron Standard	1
Magnetron High Power	2
MenuConnect®	sí
Apilable	con kit de sobreposición
Conexión eléctrica Standard	230/50/1 V/Hz**
Conexión eléctrica High Power	400/50/2 V/Hz**
Catalizador	sí



*Altura referida a carcasa Classic; altura carcasa Trend: 644 mm; **Tensiones especiales bajo demanda

Modelo / número de pedido	Connexión	Potencia mo / ac (Vatios)*	Modo combinado	Consumo de energía (Vatios)	Precio € Classic	Precio € Trend**
eikon® e2s Standard Power (1 fase)	16 A / categoría D	1.000 / 2.200	1.000 + 1.300	3.680	9.197,00	9.410,00
eikon® e2s High Power (2 fases)	16 A + 16 A / categoría D	2.000 / 2.200	2.000 + 2.200	6.000	9.873,00	10.087,00

*mo= microondas / ac= Aire caliente; ** Disponible en negro y rojo

→ Véanse los accesorios a partir de la página 10

→ Véanse las condiciones de garantía en la página 6

eikon® e4 / eikon® e4s

Tecnología de cocción rápida



eikon® e4 / eikon® e4s

Programas de cocción	1024 (6 etapas)
Dimensiones exteriores (An x Pr x Al mm)	584 x 750 x 591 mm*
Dimensiones interiores (An x Pr x Al mm)	375 x 312 x 218 mm
Peso	82,5 kg
Magnetron	2
MenuConnect®	Sí
Protección por fusible Apilable	16 A/Categoría C con kit de sobreposición



* Altura con patas incl.; profundidad sin asas + 51 mm

Modelo/ Número de pedido	Catali- zador	Conexión eléctrica V/Hz*	Potencia Microon- das / Aire caliente (Vatios)	Potencia en modo com- binado Microondas + Aire caliente (Vatios)	Consumo de potencia (Vatios)	Precio €
eikon® e4	Sí	400/50/3	1.500/3.200	1.500 + 3.200	7.000	10.027,00
eikon® e4s	Sí	400/50/3	1.800/3.200	1.800 + 3.200	6.200	10.355,00

* Tensiones especiales a petición

→ Véanse los accesorios a partir de la página 10

→ Véanse las condiciones de garantía en la página 6

Serie eikon® e3

eikon® e3
eikon® e3 C

Tecnología de cocción acelerada



eikon® e3

Programas de cocción	1.024 (6 etapas)
Dimensiones exteriores (An x Pr x Al mm)	590 x 558 x 551 mm*
Dimensiones interiores (An x Pr x Al mm)	332 x 325 x 319 mm
Peso	62,5 kg
Magnetron	1
MenuConnect®	Sí
Protección por fusible	16 A/Categoría C
Apilable	con kit de sobreposición



* Altura con patas incl.; profundidad sin asas + 51 mm

Modelo/ Número de pedido	Cataliza- dor	Conexión eléctrica V/Hz*	Potencia Microon- das/Aire caliente (Vatios)	Potencia en modo com- binado Microondas + Aire caliente (Vatios)	Consumo de potencia (Vatios)	Precio €
eikon® e3	–	400/50/3	1.000/3.000	1.000 + 3.000	4.700	5.681,00
eikon® e3 C	Sí	400/50/3	1.000/3.000	1.000 + 3.000	4.700	5.923,00

* Tensiones especiales a petición

→ Véanse los accesorios a partir de la página 10

→ Véanse las condiciones de garantía en la página 6

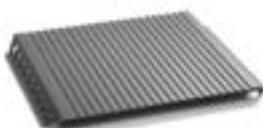
Accesorios para equipos de la serie eikon®

Cestas								
Código	Nombre	Dimensiones Altura x Ancho x Fondo (mm)	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
32Z4080	Cesta no perforada (tamaño completo) Negra	13 x 279 x 279 (0.5" x 11" x 11")	77,00	x				
32Z4100	Cesta no perforada (tamaño completo) Roja	13 x 279 x 279 (0.5" x 11" x 11")	77,00	x				
32Z4093	Cesta no perforada (tamaño completo) Verde	13 x 279 x 279 (0.5" x 11" x 11")	77,00	x				
32Z4101	Cesta no perforada (tamaño completo) Azul	13 x 279 x 279 (0.5" x 11" x 11")	77,00	x				
32Z4090	Cesta no perforada (tamaño medio) Negra	13 x 279 x 140 (0.5" x 11" x 5.5")	97,00	x				
32Z4094	Cesta no perforada (tamaño medio) Verde	13 x 279 x 140 (0.5" x 11" x 5.5")	97,00	x				
32Z4089	Cesta no perforada (tamaño 1/4) Negra	13 x 140 x 140 (0.5" x 5.5" x 5.5")	95,00	x				
32Z4095	Cesta no perforada (tamaño 1/4) Verde	13 x 140 x 140 (0.5" x 5.5" x 5.5")	95,00	x				

Accesorios para equipos de la serie eikon®

Código	Nombre	Dimensiones Altura x Ancho x Fondo (mm)	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
32Z4070	Cesta no perforada (tamaño completo) Negra	25 x 356 x 305 (1" x 14.0" x 12.0")	77,00			x		
32Z4086	Cesta no perforada (tamaño completo) Negra	25 x 343 x 343 (1" x 13.5" x 13.5")	77,00			x		
32Z4134	Cesta no perforada con tapa (tamaño grande)	35 x 290 x 290 (1.4" x 11.4" x 11.4")	161,00		x	x		
32Z4081	Cesta perforada	13 x 279 x 279 (0.5" x 11" x 11")	86,00	x				
32Z4054	Cesta para cocer pan	35 x 340 x 290 (1.4" x 13.4" x 11.4")	73,00			x	x	
32Z4032	Bandeja para barras de pan	50 x 320 x 280 (2" x 12.6" x 11")	99,00			x	x	

Accesorios para equipos de la serie eikon®

Placas								
Código	Nombre	Dimensiones Altura x Ancho x Fondo (mm)	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
PSB3108	Placa de cocción lisa	308 x 306 (12.1" x 12.0")	139,00	x				
PSB3117	Placa de cocción con ranuras	308 x 306 (12.1" x 12.0")	334,00	x				
PSB179	Placa de cocción rejilla	38.6 x 306 x 306.9 (1.5" x 12.0" x 12.1")	208,00		x			
PSA1248	Placa de cocción lisa	26 x 369 x 305 (1" x 14.6" x 12")	86,00			x		
DV0870	Placa de cocción lisa de 14"	25 x 371 x 355 (2" x 4.6" x 14")	115,00				x	
DV0860	Placa de cocción con ranuras	26 x 369 x 305 (1" x 14.6" x 12")	90,00			x	x	
DV0880	Placa para pizza	16 x 371 x 355 (0.6" x 14.6" x 14")	101,00				x	

Accesorios para equipos de la serie eikon®

Revestimientos								
Código	Nombre	Dimensiones Altura x Ancho x Fondo (mm)	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
32Z4088	Revestimiento de placa de cocción crudo	285 x 285 (11.2" x 11.2")	10,00	x				
40H0190	Revestimiento de teflón circular	Ø 287 (Ø 11.3")	10,00		x			
DX0254	Revestimiento de teflón rectangular	277 x 236 (10.9" x 9.3")	38,00		x	x	x	

Recipientes de enfriamiento								
Código	Nombre	Dimensiones Altura x Ancho x Fondo (mm)	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
32Z4079	Recipiente de enfriamiento	GN 1/4 65 mm de fondo	36,00	x				
32Z4043	Recipiente de enfriamiento	GN 1/6 150 mm de fondo	30,00		x			
32Z4028	Recipiente de enfriamiento	GN 1/2 100 mm de fondo	35,00			x	x	

Accesorios para equipos de la serie eikon®

Palas								
Código	Nombre	Dimensiones Altura x Ancho x Fondo (mm)	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
SR318	Pala con aislamiento térmico en la empuñadura	298 x 300 (11.7" x 11.8")	160,00	x				
SR310	Pala para pizza	328 x 311 (13" x 12.3")	121,00			x	x	
SR320	Pala con aislamiento térmico en la empuñadura	328 x 311 (13" x 12.3")	90,00			x	x	

Disco								
Código	Nombre	Dimensiones Altura x Ancho x Fondo (mm)	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
40H0249	Plato giratorio	Ø 191 (7.5")	7,0		x			

Accesorios para equipos de la serie eikon®

Bandejas								
Código	Nombre	Dimensiones Altura x Ancho x Fondo (mm)	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
40H0347	Bandeja giratoria	Ø 312 (12.3") A: 40 (1.6")	109,00		x			
40H0240	Bandeja para grill redondeada	Ø 312 (12.3") A: 25 (1")	83,00		x			
40H0230	Bandeja de aluminio	15 x 300 x 271 (0.6" x 11.8" x 10.7")	91,00		x	x	x	
DX0117	Bandeja esmaltada cuadrada	25 x 321 x 297 (1" x 12.7" x 11")	61,00		x	x	x	
32Z4128	Bandeja de cocción (tamaño grande)	22.9 x 355.6 x 298.5 (0.9" x 14.0" x 11.75")	183,00		x	x	x	

Accesorios para equipos de la serie eikon®

Carros de apilado								
Código	Nombre	Dimensiones Altura x Ancho x Fondo (mm)	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
40H0098	Carro de apilado	1200 x 700 x 690 (47.2" x 27.5" x 24.8")	2.334,00		x	x	x	
SR329	Carro de apilado	1090 x 469 x 636 43" x 18.5" x 25"	1.473,00	x				
PSA2208	Kit para espaciado de hornos	51 x 520 x 588 (2" x 20.5" x 23.2")	280,00		x	x		
PSA2150	Soporte para palas	70 x 445 x 565 (2.75" x 17.5" x 22.25")	317,00		x	x		

Asas								
Código	Nombre	Dimensiones Altura x Ancho x Fondo (mm)	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
SR313	Asa para bandeja para usar con P40C1423, 40H0347 y DX0117	25 x 264 x 91 (1" x 10.4" x 3.6")	56,00		x	x	x	
DV0344	Asa de soporte para usar con PSA1108 y PSB3117	25 x 250 x 76 (1" x 9.8" x 3")	19,00	x		x	x	

Accesorios para equipos de la serie eikon®

Rejillas								
Código	Nombre	Dimensiones Altura x Ancho x Fondo (mm)	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
31Z1234	Rejilla con patas para pizza	Ø 300 (11.8") A: 75 (3")	107,00		x			
DR0056	Rejilla cromada	30 x 323 x 275 (1.2" x 12.7" x 10.8")	61,00		x			
DV0907	Rejilla autofijadora	32 x 362 x 290 (1.3" x 14.3" x 11.4")	57,00			x		
DV0908	Rejilla	36 x 366 x 344 (1.4" x 14.4" x 13.5")	93,00				x	

Accesorios para parrillas								
Código	Nombre	Dimensiones Altura x Ancho x Fondo (mm)	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
DV0343	Bastidor para parrilla	30 mm x 340 mm x 296 mm (1.2" x 13.4" x 11.7")	168,00			x	x	
PSA1108	Pack de accesorios (4 x parrilla, 4 x asas, 2 x bastidores para parrilla)		609,00			x	x	
PSA299	Parrilla (Pack de 4 unidades)	25 x 346 x 279 1" x 13.6" x 11"	438,00			x	x	

Accesorios para equipos de la serie eikon®

Prensas de paninis*

Código	Nombre	Dimensiones Altura x Ancho x Fondo (mm)	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
PSA1275	Prensa de paninis eikon® e4/e4s - Kit de retroajuste	136 x 303 x 451 (5.4" x 14.3" x 17.8")	2.766,00			x	x	

* Kits de ajuste: deben ser pedidos como complemento a un horno e instalados por un técnico de servicio formado.

Paneles

Código	Nombre	Dimensiones Altura x Ancho x Fondo (mm)	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
SB248	Panel de promoción comercial para parte posterior del equipo Negro	50 x 591 x 355 (2" x 23.2" x 14")	252,00	x				
SB247	Panel de promoción comercial para parte posterior del equipo Rojo	50 x 591 x 355 (2" x 23.2" x 14")	252,00	x				
SB272	Panel de promoción comercial para parte posterior del equipo Plateado	50 x 591 x 355 (2" x 23.2" x 14")	252,00	x				

Accesorios para equipos de la serie eikon®

Accesorios adicionales

Código	Nombre	Dimensiones Altura x Ancho x Fondo (mm)	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
32Z4034	Espátula	100 x 79 x 300 (4" x 3" x 11.8")	30,00	x	x	x	x	
DV0390	Aro de huevo	Ø 85 (3.3") A: 19 (0.7")	105,00	x	x	x	x	

Limpiador y protector

Código	Nombre	Cantidad	Precio (€)	e2s	e3	e4	e4s	
32Z4024	Producto de limpieza	6 x 750 ml (1 caja)	19,00	x	x	x	x	
32Z4025	Producto protector de conservación	6 x 750 ml (1 caja)	38,00	x	x	x	x	



Welbilt Iberia SAU

C/Textil, 6 Pol. Ind. La Ferrería
08110 - Montcada i Reixac, Barcelona
España

Tel (+34) 902 20 10 69

Fax (+34) 93 348 15 09

iberia@welbilt.com

www.welbilt.es

Welbilt ofrece a los chefs y operadores de cadenas o empresas independientes en todo el mundo los equipos y soluciones líderes en la industria. Con 12 marcas individuales, aporta soluciones tecnológicas para cocinar, refrigerar, regenerar y preparar alimentos y bebidas.

Nuestros diseños de vanguardia y técnicas de fabricación están impulsados por un profundo conocimiento del sector, nuestra experiencia culinaria junto con la pericia de nuestros operarios.

Todos nuestros productos cuentan con el respaldo de KitchenCare®, nuestro servicio posventa de reparación y piezas.

Bringing Innovation to the Table.

▶ CLEVELAND®

▶ FRYMASTER®

▶ MANITOWOC®ICE

▶ CONVOTHERM®

▶ GARLAND®

▶ MERCO®

▶ DELFIELD®

▶ KOLPAK®

▶ MERRYCHEF®

▶ FITKITCHEN®

▶ LINCOLN®

▶ MULTIPLEX®

Supported by KITCHENCARE®

¡Síguenos!



[welbilt.iberia](https://www.facebook.com/welbilt.iberia)



[welbilt_iberia](https://twitter.com/welbilt_iberia)



[welbilt.iberia](https://www.instagram.com/welbilt.iberia)



[Welbilt Iberia](https://www.youtube.com/WelbiltIberia)