

# Four grande vitesse

Modèle  
Merrychef eikon® e2s

Extérieur  
« Trend »



Extérieur  
« Classic »



## Caractéristiques standard

- Accelerated Cooking Technology® combine trois technologies de cuisson :
  - Tuned Impingement
  - Micro-ondes
  - Convection
- Fonctions de cuisson sans prise d'air grâce au convertisseur catalytique intégré
- Cuisson rapide jusqu'à 20 fois plus rapide qu'un four classique
- Cavité de 30,5 cm pour un encombrement de 35,6 cm de largeur
- Extérieur froid au toucher
- Cavité soudée aux joints extrêmement facile à nettoyer avec de grands coins arrondis
- Réglage de la soufflerie à convection, 10–100% par pas de 1%
- Fonctionnement silencieux
- Contrôles tactiles par icônes easyToUCH®
- Filtre à air monté en façade facile d'accès
- Transfert des données par clé USB de 1024 programmes de cuisson maximum
- Test de diagnostic intégré
- Construction en acier inoxydable
- Rangement des accessoires dans la partie supérieure du four
- Tient sur un plan de travail de 600 mm

## Options

- Extérieur « Trend » :
  - Extérieur avec un codage de couleur sur acier inoxydable
  - Façade au design avec des angles arrondis
  - Rangement des accessoires avec rail périphérique dans la partie supérieure du four

## Accessoires

- Plaque de cuisson plate
- Double revêtement de plaque de cuisson
- Plaque de cuisson à griller
- Paniers à base solide : grande taille, demi et quart en noir et vert
- Pelle à côtés relevés à manche renforcé
- Plaque de refroidissement
- Panneau de présentation
- Adaptateur pour le raccordement de deux unités e2s (version Standard Power uniquement)
- Autres accessoires sur demande

## Spécifications

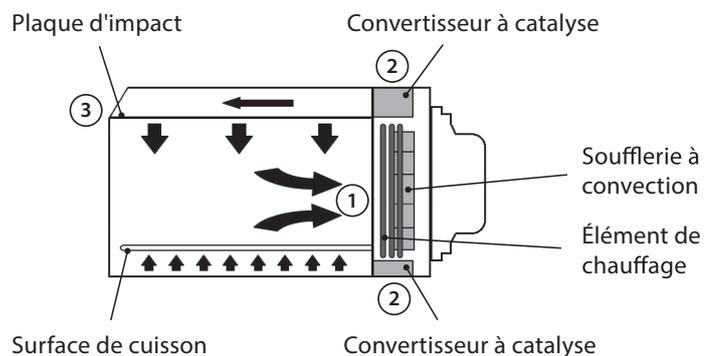
Le four eikon e2s est un four haute vitesse à encombrement réduit et haut de gamme idéal pour les cafés, bistros, kiosques, snack bars ou pour tout autre établissement devant faire face à des contraintes de place.

Le four eikon e2s est idéal pour cuire, réchauffer, préparer des toasts et cuisiner un large éventail de plats tels que paninis, sandwiches, pizzas et sandwichs roulés.

Deux unités eikon e2s Standard Power peuvent être raccordées ensemble à l'aide d'un adaptateur (vendu séparément) pour doubler votre capacité de cuisson sur une seule alimentation de 30/32A.

### MODE OPÉRATOIRE

La soufflerie à convection extrait l'air par l'arrière de la cavité (1). Il est ensuite chauffé, puis il est renvoyé dans la cavité à travers les convertisseurs à catalyse (2) et la plaque d'impact (3) de manière à fournir une chaleur uniforme dans le four. La configuration de la chaleur permet une cuisson régulière assurant un résultat final doré croustillant.



**ACCESSOIRES FOURNIS**

- Plaque de cuisson plate
- Pelle à côtés relevés à manche renforcé
- Panier à base solide, grande taille
- Plaque de refroidissement
- Double revêtement de plaque de cuisson

**CONSTRUCTION**

- Cavité en acier inoxydable et meuble

**SYSTÈME DE CONTRÔLE**

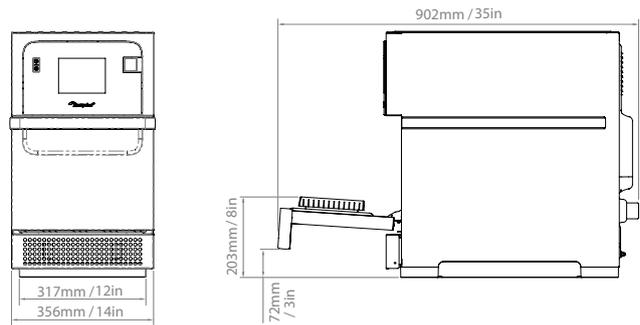
- Ecran tactile couleur piloté par icônes
- Permet d'enregistrer jusqu'à 1024 programmes avec 6 phases par programme de cuisson fournissant des instructions d'utilisation pour chaque phase
- Transfert des données par clé USB

**ALIMENTATION DU MICRO-ONDES**

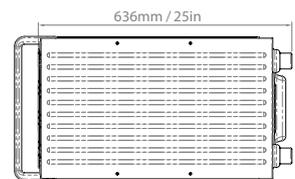
- Système de distribution, rotation des antennes actives
- Paramètres du micro-ondes, éteint ou 5-100% par pas de 1%

**CHALEUR PAR CONVECTION**

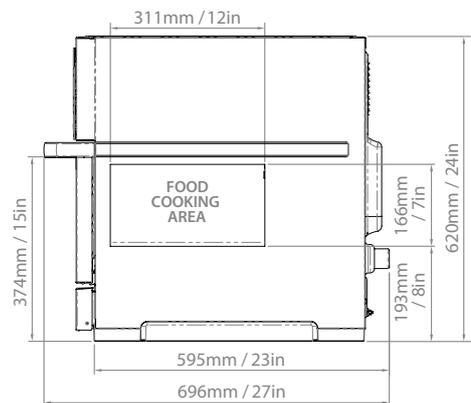
- Réglage de la température 0°C éteint et de 100°C à 275°C par pas de 1°C
- Système de distribution, tuned impingement



Dessins cotés concerne l'extérieur « Classic »


**DIMENSIONS**

MODÈLE	DIMENSIONS HORS TOUT EN MM			POIDS
	HAUTEUR	LARGEUR	PROFONDEUR	
e2s High Power Extérieur « Classic »	620 mm	356 mm	595 mm	POIDS NET 61 kg POIDS BRUT 70,4 kg
e2s Standard Power Extérieur « Trend »	644 mm	356 mm	595 mm	POIDS NET 51,7 kg POIDS BRUT 61,1 kg


**ALIMENTATION REQUISE & SORTIE**
**VERSION STANDARD POWER**

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE						PUISSANCE DE SORTIE (ENV.)		
Pays / Région (exemples)	Tension	Disposition	Connexions utilisées	Courant nominal sur la fiche par Phase*	Entrée d'alimentation maximum	Micro-ondes** (IEC 705) 100%	Chaleur par convection	Mode combiné
UK	1N~ 220-230 V 50 Hz	Monophasé	L + N + E	13 A	2990 W	1 000 W	2 200 W	1 000 W** + 900 W
UE	1N~ 220-230 V 50 Hz	Monophasé	L + N + E	16 A	3680 W	1 000 W	2 200 W	1 000 W** + 1 300 W

**VERSION HIGH POWER**

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE						PUISSANCE DE SORTIE (ENV.)		
Pays / Région (exemples)	Tension	Disposition	Connexions utilisées	Courant nominal sur la fiche par Phase*	Entrée d'alimentation maximum	Micro-ondes** (IEC 705) 100%	Chaleur par convection	Mode combiné
UE, UK	1N~ 220-230 V 50 Hz	Monophasé	L + N + E	32 A	6 000 W	2 000 W	2 200 W	2 000 W** + 2 200 W
UE, UK	2N~ 380-400 V 50 Hz	Biphasé	L1 + L2 + N + E	16 A / 32 A	2 500 W + 3 300 W	2 000 W	2 200 W	2 000 W** + 2 200 W

\* Ne fait pas référence à la consommation. \*\* Fait référence à la puissance de sortie du micro-ondes.

Pour plus d'informations sur les produits et les services Merrychef® ou pour tout conseil sur l'appareil qui vous convient le mieux, veuillez contacter le service commercial.

Tel : +44 (0)1483 464901

