

Horno de alta velocidad

Modelo

Merrychef eikon® e2s

Exterior "Trend"



Exterior "Classic"



Características estándar

- Accelerated Cooking Technology® combina tres tecnologías de calor:
 - Tuned Impingement
 - Microondas
 - Convección
- Capacidades de cocción sin ventilación a través de convertidor catalítico integrado
- Cocción hasta 20 veces más rápida que con un horno convencional
- Cavidad de 30,5 cm en una superficie de colocación de un ancho de 35,6 cm
- Exterior frío al tacto
- Cavidad soldada por costura, muy fácil de limpiar, con grandes bordes redondeados
- Ajuste del ventilador de convección, 10-100 % en incrementos de 1 %
- Funcionamiento silencioso
- easyToUCH®, controles de la pantalla táctil a base de iconos
- Filtro de aire frontal de fácil acceso
- Transferencia de datos de hasta 1024 programas de cocción mediante lápiz de memoria USB
- Prueba de diagnóstico integrada
- Construcción en acero inoxidable
- Almacenamiento de accesorios en la parte superior del horno
- Adecuado para una encimera de 600 mm

Opciones

- Exterior "Trend":
 - Exterior de diferentes colores en acero inoxidable
 - Diseño frontal con bordes suaves
 - Zona de almacenamiento de accesorios con barandilla en la parte superior del horno

Accesorios

- Placa de cocción plana
- Dos revestimientos de placa de cocción
- Placa de cocción acanalada
- Cestas de base sólida: tamaño completo, medio y de un cuarto, disponibles en negro y verde
- Pala protegida con paredes laterales de soporte
- Bandeja de enfriado
- Panel de promoción comercial
- Adaptador para conectar dos unidades e2s (solo versiones "Standard Power")
- Otros accesorios bajo demanda

Especificaciones

El eikon e2s es un compacto horno de alta velocidad de alta gama, ideal para cafés, bistrós, quioscos, cafeterías o cualquier otro establecimiento con un espacio limitado.

El eikon e2s es el horno perfecto para cocinar, recalentar, tostar y hornear una amplia gama de alimentos como, por ejemplo, panini, sándwiches tostados, pizzas y rollitos.

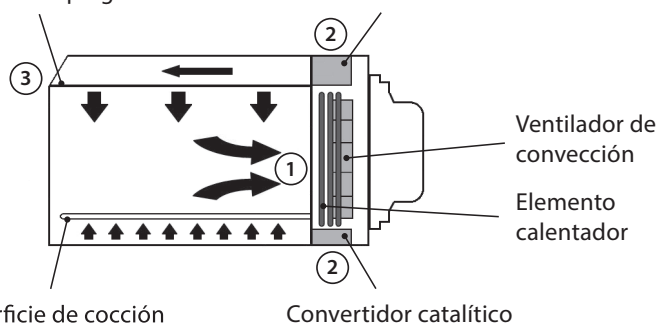
Es posible conectar entre sí dos unidades eikon e2s "Standard Power" por medio de un adaptador (debe adquirirse por separado) para duplicar la capacidad de cocción funcionando con un suministro de 30/32 A.

CÓMO FUNCIONA

El ventilador de convección arrastra aire a través de la parte posterior de la cavidad (1). A continuación el aire se calienta y se devuelve a la cavidad a través de los convertidores catalíticos (2) y la placa del impinger (3) para crear un patrón de calor regular en el horno. Este patrón de calor permite que el alimento se cocine uniformemente y así siempre se obtiene un acabado dorado y crujiente.

Placa del impinger

Convertidor catalítico



ACCESORIOS INCLUIDOS

- Placa de cocción plana
- Pala protegida con paredes laterales de soporte
- Cesta de base sólida, tamaño completo
- Bandeja de enfriado
- Dos revestimientos de placa de cocción

CONSTRUCCIÓN

- Cavity y carcasa en acero inoxidable

SISTEMA DE CONTROL

- Pantalla táctil de color, a base de iconos
- Almacenamiento de hasta 1024 programas con 6 etapas por programa de cocción, con instrucciones para el usuario por cada etapa
- Transferencia de datos mediante lápiz de memoria USB

POTENCIA DE MICROONDAS

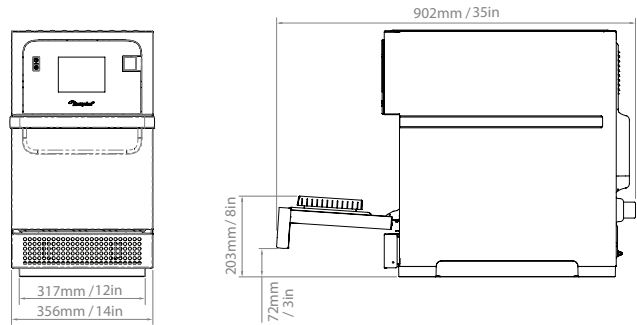
- Sistema de distribución, antenas activas rotatorias
- Ajustes microondas, off o 5–100 % en incrementos de 1 %

CALOR DE CONVECCIÓN

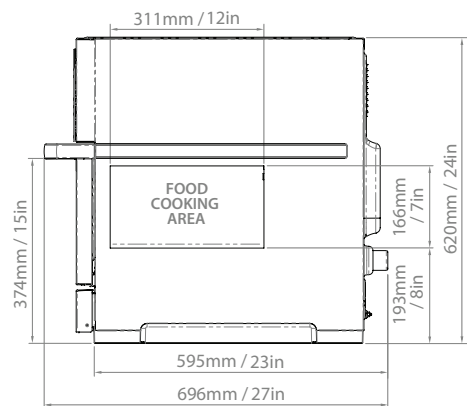
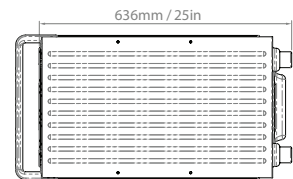
- Ajustes de temperatura 0 °C off y de 100 °C a 275 °C en pasos de 1 °C.
- Sistema de distribución, tuned impingement

DIMENSIONES

MODELO	TAMAÑO TOTAL MM			PESO
	ALTURA	ANCHO	PROFUNDIDAD	
e2s High Power exterior "Classic"	620 mm	356 mm	595 mm	NETO 61 kg BRUTO 70,4 kg
e2s Standard Power exterior "Trend"	644 mm	356 mm	595 mm	NETO 51,7 kg BRUTO 61,1 kg



Dibujos dimensionales aplicables a exterior "Classic"


REQUISITOS DE POTENCIA Y POTENCIA DE SALIDA
VERSIÓN STANDARD POWER

País / Región (ejemplos)	Tensión	SUMINISTRO ELÉCTRICO			Potencia de entrada máx.	POTENCIA DE SALIDA (APROX.)		
		Disposición	Conexiones utilizadas	Corriente asignada en el conector por fase*		Microondas** (IEC 705) 100 %	Calor de convección	Modo combinado
Reino Unido	1N~ 220-230 V 50 Hz	Monofásica	L + N + E	13 A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
UE	1N~ 220-230 V 50 Hz	Monofásica	L + N + E	16 A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
SA, BR	1N~ 220 V 60 Hz	Monofásica	L + N + E	13 A	2860 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W

VERSIÓN HIGH POWER

País / Región (ejemplos)	Tensión	SUMINISTRO ELÉCTRICO			Potencia de entrada máx.	POTENCIA DE SALIDA (APROX.)		
		Disposición	Conexiones utilizadas	Corriente asignada en el conector por fase*		Microondas** (IEC 705) 100 %	Calor de convección	Modo combinado
UE, Reino Unido	1N~ 220-230 V 50 Hz	Monofásica	L + N + E	32 A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
UE, Reino Unido	2N~ 380-400 V 50 Hz	Bifásica	L1 + L2 + N + E	16 A / 32 A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
SA, BR	1N~ 220 V 60 Hz	Monofásica	L + N + E	32 A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

* Esto no es consumo. ** Esta es aprox. la potencia de salida microondas.

Para obtener más información sobre los productos y servicios de Merrychef® o para un asesoramiento acerca del tipo de aparato más adecuado para sus requerimientos, contacte con la oficina de ventas.

Tel: +44 (0)1483 464901

