

Four grande vitesse

eikon® e4s



Caractéristiques standard

- Accelerated Cooking Technology® combine trois technologies de cuisson :
 - Convection
 - Micro-ondes
 - Chaleur tournante
- Fonctionnement sans prise d'air
- Cuisson rapide jusqu'à 15 fois plus rapide qu'un four classique
- Construction en acier inoxydable
- Contrôles de l'écran tactile easyTouch® à l'aide d'icônes.
- Transfert des données par clé USB de 1024 programmes de cuisson maximum
- Test de diagnostic intégré
- Conception de la cavité permettant un nettoyage aisé
- Extérieur froid au toucher
- Fonctionnement silencieux - niveau de bruit maximum de 46 dBA en mode veille
- Consommation d'énergie ~0,724 kWh (veille)
- Filtre à air contrôlé, monté en façade facile d'accès

Accessoires

- Tiroir à grille
- Panneau de refroidissement
- Panier à pain
- Pelle à pizza
- Nettoyeur de four Merrychef®
- Protection pour four Merrychef®

Spécifications

Le four eikon® e4s inclut des convertisseurs catalytiques intégrés rendant superflue l'utilisation d'une hotte aspirante.

Reportez-vous à la liste UL KNLZ.E330418 (États-Unis)

Reportez-vous à la liste UL KNLZ7.E330418 (Canada)

L'eikon® e4s peut préparer des plats chauds croustillants très rapidement, avec des résultats toujours réguliers, grâce à l'écran à icônes easyTouch®.

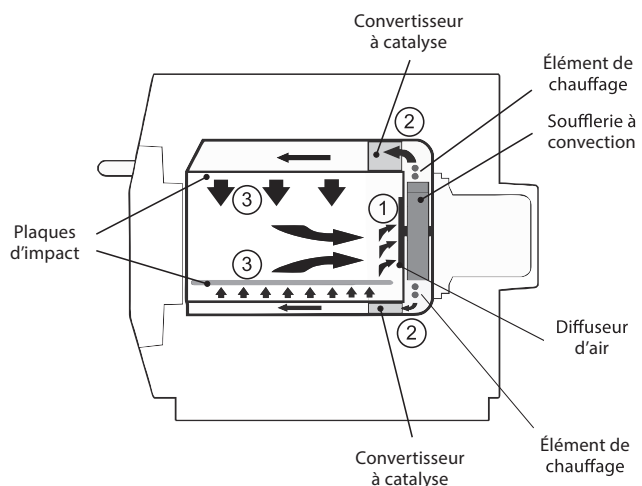
Les plaques de cuisson métalliques homologuées peuvent être utilisées dans le four.

Les contrôles du four permettent une programmation par phases. Chaque programme autorise jusqu'à 6 phases avec une durée, des paramètres de réglage du micro-ondes et de la chaleur tournante et des instructions pour les phases intermédiaires spécifiques.

La clé USB permet à l'utilisateur de transférer et de télécharger jusqu'à 1024 nouveaux programmes avec des images personnalisées. Une modification du menu pourra être appliquée simultanément sur les sites distants à l'aide de cette fonctionnalité.

MODE OPÉRATEUR

La soufflerie à convection extrait l'air à travers le diffuseur d'air (1). Il est ensuite chauffé, puis il est renvoyé dans la cavité à travers les convertisseurs à catalyse (2) et les plaques 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 STANDARD (fournis avec le four)

- Tiroir à grille
- Panneau de refroidissement
- Pelle à pizza
- Panier à pain x2

CONSTRUCTION

- Cavité en acier inoxydable et meuble

SYSTÈME DE CONTRÔLE

- Ecran tactile couleur easyTouch® 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.

PUISSANCE DU MICRO-ONDES

- Deux magnétrons
- Système de distribution, rotation des antennes actives.
- Paramètres du micro-ondes, éteint ou 5-100% par pas de 1%
- Système de sécurité : homologué afin de garantir la sécurité de fonctionnement y compris la surveillance du courant et détection de la surchauffe pour magnétrons.

CHALEUR PAR CONVECTION

- Réglage de la température éteint et de 100°C à 275°C par pas de 1°C.
- Système de distribution, recalcul du débit d'air tournant.
- Paramètres de la soufflerie à convection, de 10 à 100% par pas de 1%.
- Système de sécurité : protection de la surchauffe de la cavité du four.

DIMENSIONS

MODÈLE	DIMENSIONS HORS TOUT			POIDS NET
	HAUTEUR	LARGEUR	PROFONDEUR	
e4s	591 mm (23.3")	584 mm (23.0")	750 mm (29.5")	82,5 kg (182 lbs)

ALIMENTATION REQUISE & SORTIE

MODÈLE	ENTRÉE D'ALIMENTATION	CHALEUR PAR CONVECTION	SORTIE D'ALIMENTATION (IEC 705) @100 %	
			MICRO-ONDES 100%	MODE COMBINÉ
e4s	L1 6,2 kW (monophasé)	3200 W	1800 W*	1800 W* + 3200 W
	L2 / L3 3,0 kW (Biphasé)			

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE				
PAYS	TENSION	DISPOSITION	CONNEXIONS UTILISÉES	FICHE DE COURANT PUISSANCE PAR PHASE**
GB/UE	230 V 50 Hz	Monophasé	1P N & E	32 A
GB/UE	400 V 50 Hz	Biphasé	2P N & E	20 A
États-Unis / Canada	208 V / 240 V 60 Hz	Deux pôles	2P-GND	30 A
Divers	220 V 60 Hz	Monophasé	1P N & E	30 A
Divers	220 V 60 Hz	Deux pôles	2P-GND	30 A

* Fait référence à la puissance de sortie du micro-ondes. ** Il ne s'agit pas de consommation.

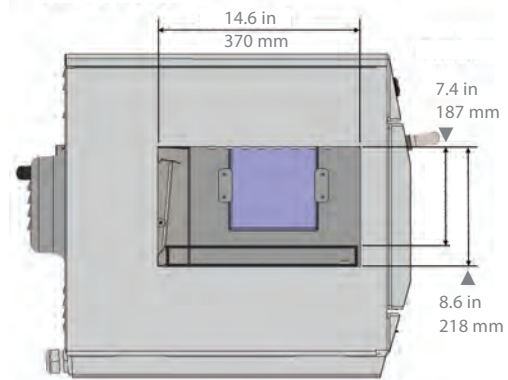
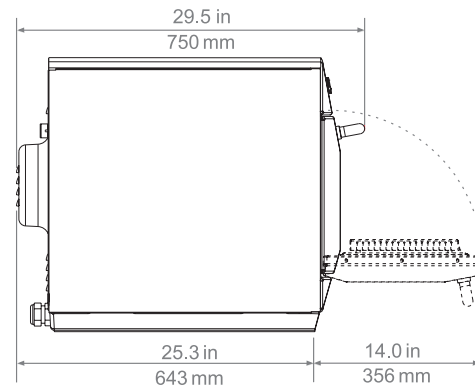
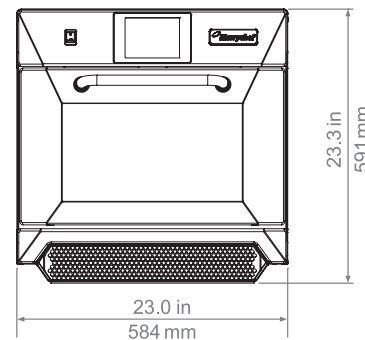
Pour les modèles de four utilisant une alimentation à 50 Hz ou 60 Hz, veuillez contacter le service commercial.

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

Dimensions de la cavité du four

Largeur intérieure de la cavité :
14.7 in / 375 mm


Dimensions du four

INFORMATION SUR L'INSTALLATION

- À distance de toute source de chaleur importante.
- Poser sur une surface plane suffisamment solide.
- Laisser un espace d'au moins 2" / 50 mm de libre sur les côtés, le dessus et le fond pour permettre à l'air de circuler librement.
- Prévoir un dégagement suffisant devant le four pour pouvoir ouvrir complètement la porte.

