

# eikon<sup>®</sup> e2s

## Four à cuisson accélérée



### Caractéristiques générales

- Accelerated Cooking Technology<sup>®</sup> 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 faciles 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<sup>®</sup>
- 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 avec angles arrondis
  - Rangement des accessoires avec rail périphérique sur la partie supérieure du four

### Accessoires

- Plaque de cuisson plate
- Double revêtement de plaque de cuisson
- Plaque grillade
- Paniers à base solide
- Pelle à côtés relevés et manche renforcé
- Bac de refroidissement
- Panneau de présentation
- Autres accessoires sur demande

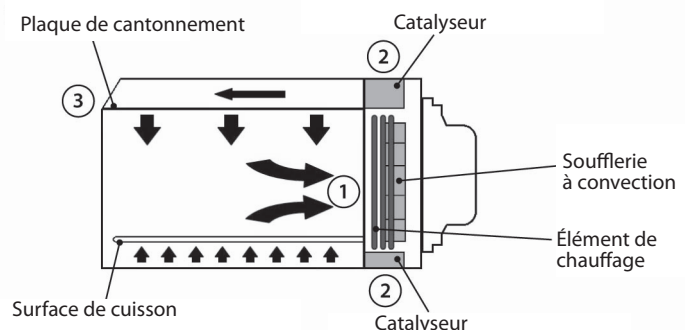
### Spécifications

Le four eikon e2s est un four haute vitesse à encombrement réduit en haut de gamme idéal pour les cafés, bistrot, 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, sandwichs, pizzas et croque-monsieur.

#### 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 catalyseurs (2) et la plaque de cantonnement (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 et croustillant.



# eikon® e2s

## Four à cuisson accélérée

**ACCESSOIRES FOURNIS**

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

**CONSTRUCTION**

- Cavité en acier inoxydable

**SYSTÈME DE CONTRÔLE**

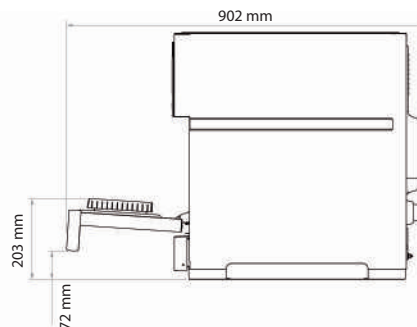
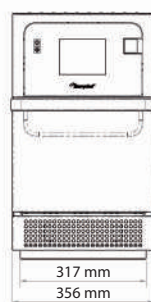
- Écran tactile couleur piloté par icônes
- Permet d'enregistrer jusqu'à 1024 programmes avec 6 phases par programme de cuisson fournissant des instructions d'utilisation pour chaque phase
- Transfert des données par clé USB

**ALIMENTATION DU MICRO-ONDES**

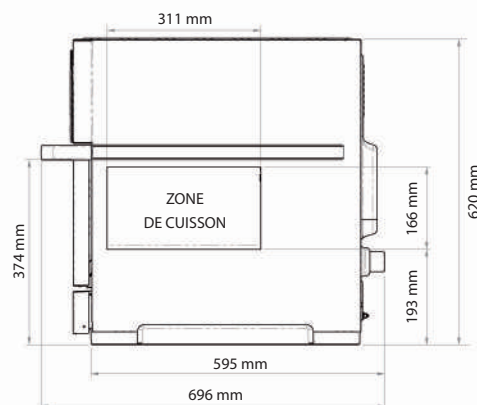
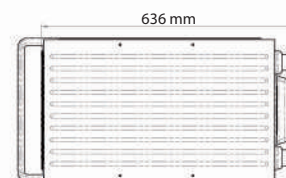
- Système de distribution, rotation des antennes actives
- Paramètres du micro-ondes, éteint ou 5-100 % par pas de 1 %

**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 en kg
	hauteur	largeur	profondeur	
E2S	644	356	595	Net : 51,7 Brut : 61,1

### Alimentation requise & sortie

Alimentation électrique						Puissance de sortie (env.)		
Pays	Tension	Disposition	Connexions utilisées	Courant nominal sur la fiche par phase*	Entrée d'alimentation maxi	Micro-ondes** (IEC 705) 100 %	Chaleur par convection	Mode combiné
UE	1N-220-230 V 50 Hz	Monophasé	L + N + E	16 A	3 680 W	1 000 W	2 200 W	1000 W** + 1 300 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 :

**+33 (0) 1 69 02 25 09**

Enodis se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques de ses appareils

05/2016 - AFR - Document non contractuel