

Hochgeschwindigkeitsofen

Modell
 Merrychef eikon® e2s

Außendesign „Trend“



Außendesign „Classic“



Standardfunktionen

- Die Accelerated Cooking Technology® kombiniert drei Heiztechniken:
 - Tuned Impingement
 - Mikrowelle
 - Umluft
- Möglichkeit des Kochens ohne Dunstabzug durch den integrierten Katalysator
- Schnelles Garen bis zu 20 Mal schneller als mit konventionellen Öfen
- 30,5 cm-Garraum mit einer Aufstellbreite von 35,6 cm
- Gehäuse bleibt außen kühl
- Sehr leicht zu reinigen dank nahtgeschweißtem Garraum mit großen abgerundeten Ecken
- Einstellung des Umluftgebläses, 10–100 % in 1-%-Schritten
- Leise im Betrieb
- easyToUCH®, symbolgesteuerte Sensorbedienelemente
- Leicht zugänglicher, vorn montierter Luftfilter
- Datenübertragung von bis zu 1024 Garprogrammen per USB-Stick
- Eingebaute Diagnosetests
- Aus rostfreiem Edelstahl
- Staufach für Zubehör über dem Ofen
- Passt auf eine 600 mm breite Arbeitsfläche

Optionen

- Außendesign „Trend“:
 - Farbcodiertes Außendesign auf Edelstahl
 - Front mit abgerundeten Ecken
 - Leiste rund um das Staufach über dem Ofen

Zubehör

- Ebene Garplatte
- Zwei Garplattenabdeckungen
- Griddleplatte
- Korb mit geschlossenem Boden: Voll-, Halb- und Viertelgrößen in schwarz und grün erhältlich
- Küchenschaukel mit Handschutz und unterstützenden Seitenwänden
- Abkühlpfanne
- Blende zur Abdeckung der Geräterückseite mit Werbefläche
- Adapter zum Verbinden von zwei e2s-Einheiten (nur mit Standardnetzanschluss)
- Weiteres Zubehör auf Anfrage

Spezifikationen

Der eikon e2s ist ein Hochgeschwindigkeitsofen der Premiumklasse mit geringem Platzbedarf, der ideal geeignet ist für Cafés, Bistros, Kiosks, Imbissbuden oder jede andere Einrichtung mit wenig Platz.

Der eikon e2s ist der ideale Partner zum Kochen, Aufwärmen, Toasten und Backen einer Vielzahl von Snacks wie Panini, getoasteten Sandwiches, Pizza und Wraps.

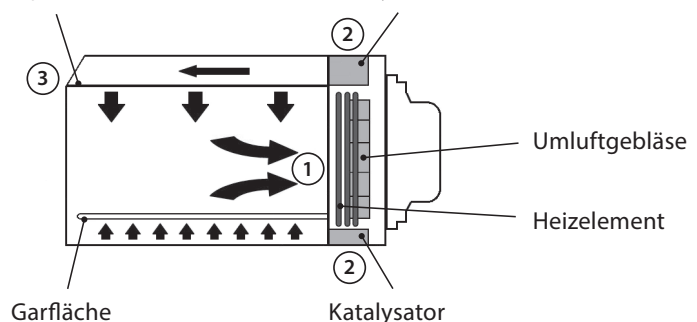
Zwei eikon e2s mit Standardnetzanschluss können über einen Adapter (separat zu erwerben) zusammengeschlossen werden, um seine Kochleistung mit nur einer 30/32-A-Versorgung zu verdoppeln.

FUNKTIONSWEISE

Das Umluftgebläse zieht die Luft auf der Rückseite des Garraums (1) an. Diese wird dann erhitzt und durch Katalysatoren (2) und die Impinger-Platte (3) wieder in den Garraum geleitet, um im Ofen eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu erzeugen. Dank dieser Hitzeverteilung können Gerichte gleichmäßig gegart und so jedes Mal goldbraun und knusprig werden.

Impinger-Platte

Katalysator



STANDARDZUBEHÖR

- Ebene Garplatte
- Küchenschaufel mit Handschutz und unterstützenden Seitenwänden
- Korb mit geschlossenem Boden, Vollgröße
- Abkühlpfanne
- Zwei Garplattenabdeckungen

BAUWEISE

- Garraum und Verkleidung aus rostfreiem Edelstahl

STEUERUNG

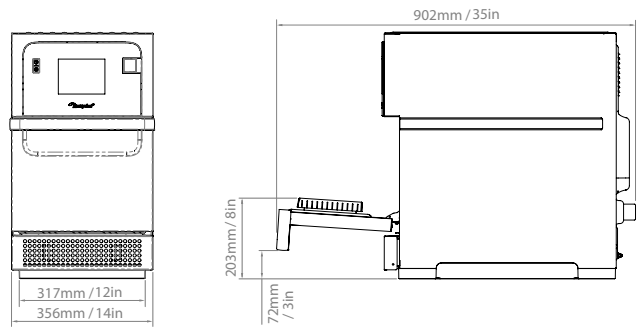
- Farb-Touchscreen, Bedienung durch Symbole
- Speicherplatz für bis zu 1024 Programme mit 6 Phasen pro Garprogramm, mit Anwenderanleitung für jede Phase
- Datenübertragung per USB-Stick

MIKROWELLENLEISTUNG

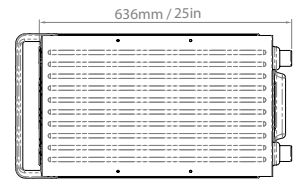
- Verteilersystem, rotierende aktive Antennen
- Mikrowelleneinstellungen, AUS oder 5–100 % in 1%-Schritten

KONVEKTIONSWÄRME

- Temperatureinstellungen 0° C AUS und von 100° C bis 275° C in 1°C-Schritten
- Verteilersystem, tuned impingement

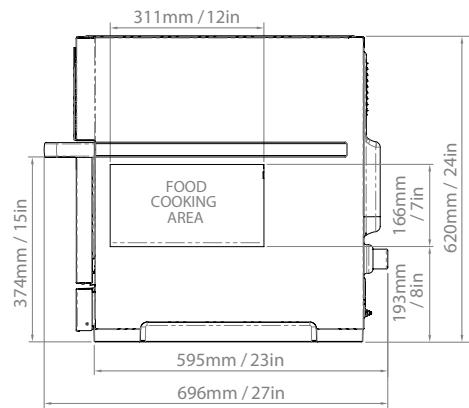


Abmessungen in Zeichnungen
gelten für Außendesign „Classic“



ABMESSUNGEN

MODELL	GESAMTGRÖSSE MM			GEWICHT
	HÖHE	BREITE	TIEFE	
e2s High Power Außendesign „Classic“	620 mm	356 mm	595 mm	NETTO 61 kg BRUTTO 70,4 kg
e2s Standard Power Außendesign „Trend“	644 mm	356 mm	595 mm	NETTO 51,7 kg BRUTTO 61,1 kg



LEISTUNGSBEDARF / -ABGABE

STANDARD POWER

STROMVERSORGUNG						LEISTUNG (CA.)		
Land/Region (Beispiele)	Spannung	Anordnung	Verwendete Anschlüsse	Bemessungsstrom am Stecker pro Phase*	Max. Leistungsaufnahme	Mikrowelle** (IEC 705) 100%	Konvektionswärme	Kombi-Betrieb
UK	1N~ 220-230 V 50 Hz	Einphasig	L + N + E	13 A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
EU	1N~ 220-230 V 50 Hz	Einphasig	L + N + E	16 A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W

HIGH POWER

STROMVERSORGUNG						LEISTUNG (CA.)		
Land/Region (Beispiele)	Spannung	Anordnung	Verwendete Anschlüsse	Bemessungsstrom am Stecker pro Phase*	Max. Leistungsaufnahme	Mikrowelle** (IEC 705) 100%	Konvektionswärme	Kombi-Betrieb
EU, UK	1N~ 220-230 V 50 Hz	Einphasig	L + N + E	32 A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
EU, UK	2N~ 380-400 V 50 Hz	Zweiphasig	L1 + L2 + N + E	16 A / 32 A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

* Keine Verbrauchsangabe. ** Ungefähre Mikrowellenleistungsaufnahme.

Für weitere Informationen zu Merrychef®-Produkten und -Dienstleistungen bzw. eine Beratung über das am besten für Ihre Zwecke geeignete Gerät wenden Sie sich bitte an die Vertriebsniederlassung.

Tel: +44 (0)1483 464901



Artikelnr. 3223934 Ausgabe 1 DEU 09/15. © 2015 Manitowoc Foodservice UK Ltd. Wir behalten uns das Recht vor, technische Daten in diesem Datenblatt unverbindlich für davor oder danach verkaufte Geräte zu ändern.