



Compact, rapide, puissant et sexy!

Le Eikon ® e2s est le meilleur choix pour toute personne préparant sur commande des repas frais et chauds dans un endroit limité. Le four est le plus compact avec des résultats superbes qui donne une plus-value au fonctionnement de votre cuisine. Le four à grande vitesse est convivial, polyvalent et donne un niveau de performance constant dépassant vos exigences.

Le eikon ® e2s est idéal pour cuire, griller, toaster et régénérer un grand assortiment des produits frais ou surgelés comme des petit pains, des pâtes, pizza's, poisson, légumes et viande.

Le four est disponible en deux versions: le e2s Classic est un Merrychef design traditionnel et le e2s Trend a un extérieur coloré en noir ou rouge avec un stockage rebordé en haut du four.

Convivial

L'écran tactile avec icônes, combiné avec le nettoyage facile, assure un fonctionnement simple, une formation minimale et une efficacité augmentée.

- Le four travaille sur un écran tactile facile à utiliser.
- La cavité sans couture, arrondie et construite en acier inoxydable est facile à nettoyer en profondeur. Cela prolonge la longévité du four et garantit un fonctionnement optimal.
- Grâce aux filtres à air, les parois du four restent tièdes au toucher.
- Stockage des accessoires ou autres ustensiles en haut du four.

Flexible

Le four à grande vitesse polyvalent s'adapte à vos besoins en évolution constante par la possibilité d'expansion de votre menu.

- Capacité de 1.024 recettes.
- Toutes les recettes sont préprogrammées selon vos désirs.
- Installation des programmes au moyen de la clé USB. Le logiciel MenuConnect ® permet de modifier les recettes partout et à tout moment. Idéal pour les établissements faisant partie de chaînes.
- Garantie d'une cuisson parfaite même pour les produits délicats.

Productif

Grande satisfaction des clients, réduction du temps d'attente grâce au e2s qui est 20 fois plus rapide qu'un four traditionnel.

- La distribution du chaleur sous pression accordée, les impulsions des micro-ondes et la chaleur vous donnent des repas croustillants avec une température également répartie.
- La grande cavité est de 30,5 cm.
- A l'aide d'un minuteur automatique le four s'allume et s'éteint automatiquement.
- Un four solide nécessitant peu d'interventions techniques.
- Système de diagnostic intégré avec information pour le service technique.





EQUIPEMENTS DE SÉRIE

- Cuire les aliments plus rapidement et uniformément par une combinaison du chaleur sous pression accordée, les impulsions des micro-ondes et la chaleur.
- Catalyseur de fumée et d'odeur intégré.
- Fonctionnement silencieux.
- Réglage de chaleur par convection: de 10 % à 100 % par paliers de 1 %.
- Filtre à air en façade.
- Système de programmation avec clé USB.
- Diagnostic technique intégré.
- Construction en acier inoxydable.
- Utilisable sur une table de travail de 600 mm.
- Aspiration du ventilateur de refroidissement en façade.
- Le four le plus efficace dans la catégorie "énergie".

TREND DESIGN

- En plus des équipements de série l'option "Trend" comporte:
- construction colorée en rouge ou noir.
 - le côté supérieur du four est entouré d'une petite rambarde.
 - les coins arrondis en façade.

ACCESSOIRES

- Panier de cuisson
- Grill support
- Spatule à pizza avec des bords levés
- Plaque aluminium
- Adaptateur pour e2s Twin (2 e2s fours côte à côte).

DIMENSIONS

MODÈLE	DIMENSIONS HORS TOUT (MM)			POIDS	
	HAUTEUR	LARGEUR	PROFONDEUR	Puissance standard	Grande puissance
e2s Classic	620 mm	356 mm	595 mm	51,3 kg netto 60,7 kg bruto	61 kg netto 70,4 kg bruto
e2s Trend	644 mm	356 mm	595 mm	51,7 kg netto 61,1 kg bruto	61,4 kg netto 70,8 kg bruto

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

TYPE	VOLTAGE	RÉGLAGE	CONNEXIONS UTILISÉES	PUISSANCE PAR PHASE	PUISSANCE MAXIMALE INPUT
Puissance standard	1N-220-230V 50 hz	1 phase	L+N+E	16A	3.680 W
Grande puissance	2N-380-400V 50 hz	2 phase	L1+L2+N+E	16A / 32A	2.500 W + 3.300 W