

eikon® e2s Four à cuisson accélérée



Extérieur « Trend »



Extérieur « Classic »

Caractéristiques générales

- Accelerated Cooking Technology® 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®
- 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

Spécificications

Le four eikon e2s est un four haute vitesse à encombrement réduit en haut de gamme idéal pour les cafés, bistrots, 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.

Plaque de cantonnement Catalyseur Soufflerie à convection Élément de chauffage Surface de cuisson Catalyseur

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.





Tél. 01 69 02 25 25 Fax. 01 69 02 25 00 email : infos@enodis.fr www.enodis.fr Doc eikon e2s - AFR 05/2016





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

Poids en kg Net: 51,7 Brut: 61,1 902 mm 636 mm 636 mm 636 mm 636 mm 636 mm 637 mm 648 mm 6596 mm

Dimensions

Modèle	Dimens	Poids		
Modele	hauteur	largeur	profondeur	en kg
E2S	644	356	595	Net : 51,7 Brut : 61,1

Alimentation requise & sortie

Alimentation électrique							Puissance de sortie (env.)		
Pays	Tension	Dispsition	Connexions utilisées	Courant nominal sur la fiche par phase*	Entrée d'alimenta- tion 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

AFR - Document non

05/2016 -