



Compact, snel, krachtig en sexy!

De eikon @ e2s is de beste keuze voor iedereen die vers, warm eten op bestelling wil klaarmaken in een ruimte waar de plaats beperkt is. Het biedt het smalste toestel aan met de beste resultaten, dat een meerwaarde geeft aan de werking van uw keuken.

De high speed oven is gebruiksvriendelijk, veelzijdig en biedt u een constant prestatieniveau dat continu uw verwachtingen overtreft.

De eikon @ e2s is ideaal voor het koken, toosten, grillen, bakken en regenereren van een groot assortiment van vers of diepgevroren producten zoals broodjes, deegwaren, pizza's, vis, groenten en vlees.

Het toestel is verkrijgbaar in 2 versies: als e2s Classic in een traditioneel Merrychef design of als e2s Trend, met een gekleurde buitenkant (rood of zwart), afgeronde hoeken en een afgeboorde kleine opslagruimte boven op de oven.

Gebruiksvriendelijk

Het touchscreen met iconen, gecombineerd met de gemakkelijke reiniging, verzekert een simpele werking, minimale training en een verhoogde efficiëntie.

- Het toestel werkt met een gemakkelijk te bedienen touchscreen.
- De naadloze en afgeronde, inox ovenkamer reinigt gemakkelijk en grondig. Dit verlengt de levensduur van het toestel en zorgt voor een optimale werking.
- De gerechten worden snel gegaard terwijl de buitenkant van de oven lauw blijft.
- Accessoires of andere veel gebruikte zaken kan je boven op de oven plaatsen.

Flexibel

De veelzijdige high speed oven past zich aan jouw evoluerende behoeftes aan door de gemakkelijke menu uitbreiding met dit toestel.

- De oven is smal en compact.
- Capaciteit van 1.024 programma's.
- Al uw gerechten zijn voorgeprogrammeerd volgens uw wensen.
- De programma's van de gerechten zijn op een eenvoudige manier aan te passen via Menu Connect. Ideaal voor ketens.
- Telkens opnieuw staat de oven garant voor een perfect gerecht, zelfs voor delicate producten.

Productief

Grotere klanttevredenheid, kortere wachttijden dankzij de e2s die 20 keer sneller werkt dan een traditionele oven.

- Afgestemde warmteverdeling onder druk, microgolf impulsen en warme lucht zorgen voor krokant gegaarde, gelijkmatig warme producten.
- De grote ovenkamer van 30,5 cm.
- Met behulp van de automatische timer schakelt het toestel zichzelf aan en uit.
- Degelijk toestel met weinig technische interventies.
- Een geïntegreerd foutmeldingssysteem met informatie voor de technische dienst.





STANDAARDEIGENSCHAPPEN

- Snel garen door de combinatie van drie warmte technologieën: afgestemde warmteverdeling onder druk, microgolf impulsen en warme lucht.
- Werking zonder afzuig- of ventilatiesysteem door de ingebouwde katalysator.
- Weinig lawaai tijdens werking van de oven.
- Instelling van de warme luchtventilator: van 10 % tot 100 % per procent aanpasbaar.
- Gemakkelijk te bereiken, vooraan gemonteerde luchtfilter.
- Met behulp van een USB Stick zijn de gegevens gemakkelijk te transfereren.
- Ingebouwde foutdiagnose.
- Inox constructie.
- Past op een 600 mm werkblad.
- Aanzuiging voor afkoelingsventilator zit vooraan het toestel.
- Meest energie efficiënte toestel in zijn categorie.

TREND DESIGN

Naast de standaard eigenschappen bevat de design optie:

- gekleurde buitenkant in zwart of rood.
- afgeronde hoeken aan de voorkant.
- bovenkant van de oven is omgeven met een reling en kan als opslagruimte gebruikt worden.

ACCESSOIRES

- Grill plaat
- Pizza spatel met opstaande boorden
- Stevige basisman
- Platte kookplaat
- Adapter voor e2s Twin (2 e2s toestellen naast elkaar).

AFMETINGEN

MODEL	BUITENAFMETINGEN MM			GEWICHT	
	HOOGTE	BREEDTE	DIEPTE	Standaard vermogen	Groot vermogen
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

ENERGIEBEHOEFTE

TYPE	VOLTAGE	REGELING	GEBRUIKTE CONNECTIES	VERMOGEN PER FASE	MAXIMAAL VERMOGEN INPUT
Standaard vermogen	1N-220-230V 50 hz	1 fase	L+N+E	16A	3.680 W
Hoog vermogen	2N-380-400V 50 hz	2 fases	L1+L2+N+E	16A / 32A	2.500 W + 3.300 W