

Schnellgarsystem

Merrychef eikon® e2s

Exterieur „Trend“



Exterieur „Classic“



Serienausstattung

- Die Rapid Cooking Technology kombiniert drei Gartechnologien:
 - Tuned Impingement
 - Mikrowelle
 - Heißluft
- Betrieb ohne Abzugshaube durch integrierten Katalysator (UL zertifiziert)
- Bis zu 20 x schneller als herkömmliche Garmethoden
- 31,1 cm-Garraumbreite bei 35,6 cm Gerätebreite
- „cool-to-touch“ Exterieur – Geräteaußenseite bleibt kühl während des Garvorgangs
- easyTouch® Touchscreen für Bedienung über Symbole
- Einfachste Reinigung dank nahtgeschweißtem Garraum mit großen gerundeten Ecken
- Geräuscharmer Betrieb (im Standby-Modus 45,3 dbA)
- Kontrollierter, vorne montierter Luftfilter – ohne Werkzeug herausnehmbar
- Datenübertragung per USB-Stick, bis zu 1024 Garprofile
- Integrierte Diagnoseeinheit
- Ablage auf Geräteoberseite
- Passt auf eine 60 cm tiefe Arbeitsfläche

Optionen

- Exterieur „Trend“:
 - Farbiges Exterieur auf Edelstahl
 - Front mit abgerundeten Kanten
 - Reling rund um die Ablage auf der Geräteoberseite

Zubehör

- Garplatte
- Auflage für Garplatte
- Grillplatte
- Korb, ungelocht: Voll-, Halb- und Viertelgrößen in verschiedenen Farben erhältlich
- Schaufel mit Wärmeisolierung am Griff und Handschutz
- Cool-down Schale
- Abdeckblende für Geräterückseite mit Werbefläche
- Adapter zum Betrieb zweier e2s-Geräte über einen Stecker (nur für Standard Power-Version)
- Weiteres Zubehör auf Anfrage

Spezifikationen

Der eikon® e2s ist erste Wahl für die Zubereitung frischer, warmer Speisen auf kleinster Stellfläche.

Der eikon® e2s eignet sich ideal zum Garen, Toasten, Grillen, Backen und Regenerieren einer großen Bandbreite frischer und tiefgefrorener Gerichte, wie z. B. Sandwiches, Gebäck, Pizza, Fisch, Gemüse und Fleisch.

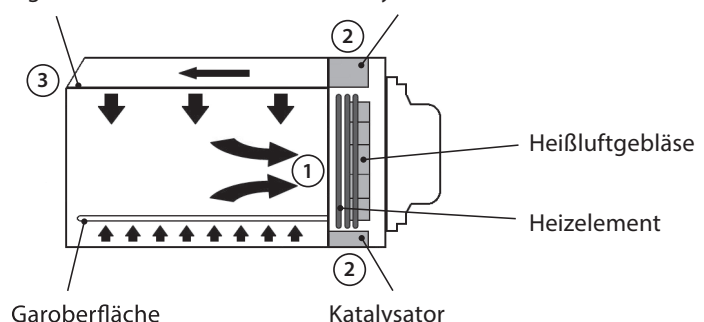
Zwei eikon® e2s in der Standard Power-Version können über einen Adapter (optional erhältlich) verbunden werden, um die Garleistung an nur einer 30/32 A-Versorgung zu verdoppeln.

FUNKTIONSWEISE

Das Heißluftgebläse lässt Luft durch den Fettfilter (1) strömen, der den Großteil der Partikel aus dem Luftstrom filtert. Anschließend wird die Luft erhitzt und durch die Katalysatoren (2) und Impingement-Bleche (3) in den Garraum zurückgeleitet. So entsteht dort eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Gleichzeitig werden Stellen, an denen sich Fett ablagern kann, reduziert. Die Speisen werden gleichmäßig gegart und erhalten eine krosse, goldbraune Kruste.

Impingement-Blech

Katalysator



IM LIEFERUMFANG ENTHALTENES ZUBEHÖR

- Garplatte
- Schaufel mit Wärmeisolierung am Griff und Handschutz
- Korb ungelocht, Vollgröße
- Cool-down Schale
- Zwei Auflagen für Garplatten

KONSTRUKTION

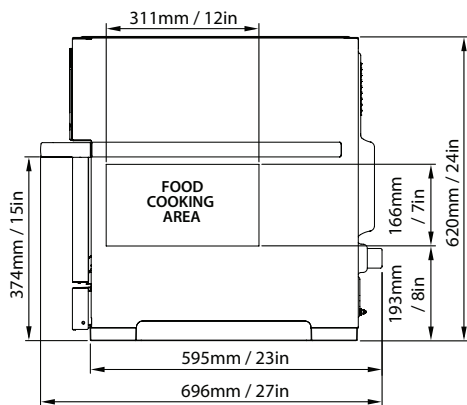
- Garraum und Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl

MIKROWELLEN-SYSTEM

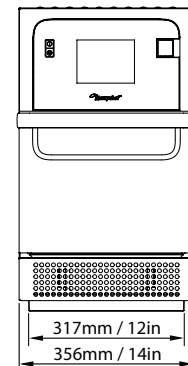
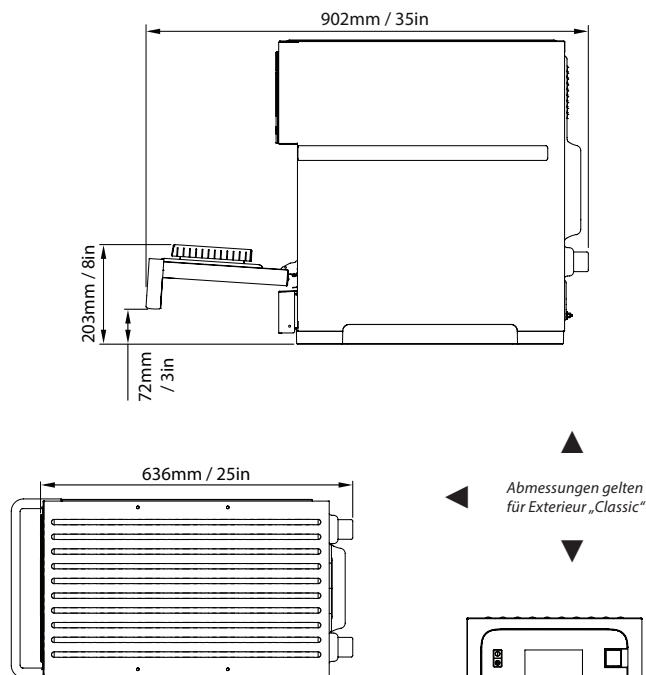
- Einstellung der Mikrowellenleistung wahlweise AUS oder 5-100 % in 1%-Schritten

HEISSLUFT-SYSTEM

- Einstellung der Gartemperatur wahlweise 0° C oder von 100° C bis 275° C in 1°-Schritten



Innenbreite Garraum: 311 mm


ABMESSUNGEN / GEWICHTE

| MODELL | AUSSENABMESSUNGEN | | | GEWICHT | |
|--------------------|-------------------|----------------|----------------|---|---|
| | HÖHE | BREITE | TIEFE | VERSION STANDARD POWER | VERSION HIGH POWER |
| eikon® e2s Classic | 620 mm (24.4") | 356 mm (14.0") | 595 mm (23.4") | 51,3 kg (Leergewicht) 60,7 kg (inkl. Verpackung) | 61 kg (Leergewicht) 70,4 kg (inkl. Verpackung) |
| eikon® e2s Trend | 644 mm (25.4") | 356 mm (14.0") | 595 mm (23.4") | 51,7 kg (Leergewicht) 61,1 kg (inkl. Verpackung) | 61,4 kg (Leergewicht) 70,8 kg (inkl. Verpackung) |

LEISTUNGSBEDARF / -ABGABE
VERSION STANDARD POWER

| STROMVERSORGUNG | | | | | | LEISTUNG (CA.) | | |
|-------------------------|---------------------|-----------|-----------------------|---------------------------------------|---------------------|-----------------------------|----------|----------------------|
| Land/Region (Beispiele) | Anschluss | Anordnung | Verwendete Anschlüsse | Bemessungsstrom am Stecker pro Phase* | Bemessungs-aufnahme | Mikrowelle** (IEC 705) 100% | Heißluft | Kombinierter 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 |

VERSION HIGH POWER

| STROMVERSORGUNG | | | | | | LEISTUNG (CA.) | | |
|-------------------------|---------------------|------------|-----------------------|---------------------------------------|---------------------|-----------------------------|----------|----------------------|
| Land/Region (Beispiele) | Anschluss | Anordnung | Verwendete Anschlüsse | Bemessungsstrom am Stecker pro Phase* | Bemessungs-aufnahme | Mikrowelle** (IEC 705) 100% | Heißluft | Kombinierter 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.



Artikelnr. 3223934 Ausgabe 3 DEU 06/18. © 2018 Welbilt UK Ltd. Wir behalten uns das Recht vor, technische Daten in diesem Datenblatt unverbindlich für danor oder danach verkaufte Geräte zu ändern.