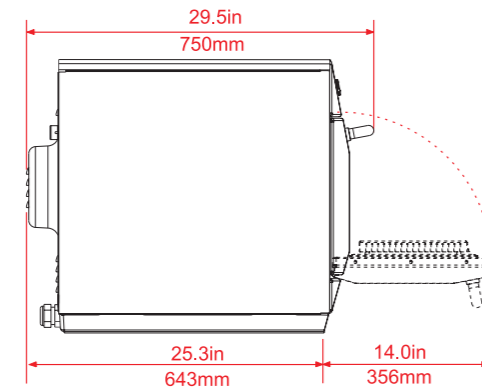
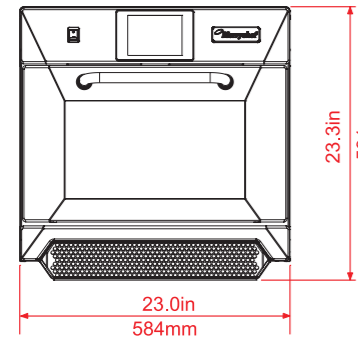




eikon® e4s

Specificaties



Totale grootte		
Hoogte	23,3"	591 mm
Breedte	23,0"	584 mm
Diepte (totaal met handgreep)	25,3"	643 mm
Diepte (deur open 90 graden)	39,3"	999 mm
Gewicht	182 lb	83 kg
Transportgewicht	202 lb	92,1 kg
Formaat transport-doos	37,3x30,3x33,85"	950x770x860 mm

Afmetingen van holtes		
Hoogte	8,6"	218 mm
Breedte	14,7"	375 mm
Diepte	14,6"	370 mm
Volume	1,04 kub. ft.	29,5 liter

Afstand van muur		
Bovenkant	2"	50,8 mm
Zijkanten	2"	50,8 mm

Accessoires in doos	
Merrychef-ovenreiniger	1 unit
Merrychef-ovenbeschermer	1 unit
Spuittrekkers	2 units
Gebbruikershandleiding / Reinigingsinstructies	1 unit
Kabelrek	1 unit

Specificaties	
Voorverwarmingstijd	12 minuten, 30 seconden
Bedieningssysteem	easy ToUCH®, pictogrammen aanraakscherm
Bakfasen	6
Totaal aantal bakprogramma's	1.024
Maximum baktijd	60:00 (10 x 6 fasen)
Beeldscherm	Aanraakscherm
Automatische spanningssensor	Ja
USB en MenuConnect-software	Ja
Temperatuurbereik	Uit, 100C - 275C
Temperatuurstappen	1°C (vanaf 100°C omhoog) 1°F (vanaf 212°F omhoog)
LuchtfILTER	Ja (verwijderbaar en bewaakt)
Snelheid van convectieventilator	10%–100%
Snelheid van convectieventilator Stappen	1%
Microgolfenergie	0% (uit), 5%–100%
Microgolfenergiestappen	1% (vanaf 5% omhoog)
Rek	Ja (1)
Rekposities	1
Stapelbaar	Ja met stapelrolley

* Gecertificeerd zonder ventilatie voor toepassingen met weinig proteïne. (UL®-KNLZ-gecertificeerd)
** Niet voor het bakken van voedsel met veel proteïne.

Stroomvoorziening				
Land	Spanning	Opstelling	Gebruikte aansluitingen	Stroom / fase
VK/EU	230V 50Hz	Monofase	1P N & E	32 Amp
VK/EU	400V 50Hz	Duale fase	2P N & E	20 Amp
VS	208V / 240V 60Hz	Tweepolig	2P-GND	30 Amp
APAC	220V-240V 50Hz	Duale fase	2P N & E	20 Amp
ROW	208-240 50/60Hz	Duale fase	2P N & E	20/30 Amp

Manitowoc Foodservice is een internationale onderneming, gericht op het toevoegen van waarde aan voedseldienstverleners, door ze uit te rusten met aangepaste praktijkoplossingen, die de menu's, bediening, winst en efficiëntie verbeteren.

Als u meer informatie wenst over hoe Manitowoc Foodservice en zijn toonaangevende merken u kunnen helpen, ga naar onze internationale website op www.manitowocfoodservice.com. Hier vindt u de regionale of plaatselijke resources die voor u beschikbaar zijn.



eikon® e4s Sneller, stiller en energiezuiniger



eikon® e4s

Sneller, stiller en energiezuiniger



- **Sneller bakken!**
Een pizza van 30 cm doorsnede is nu 25% sneller klaar*
Een toast is nu 25% sneller klaar.**
Een aardappelportie is nu 33% sneller klaar.**
- **Verbeterde klantervaring** voor het personeel als klanten met een van de stilste, snelle ovens
- **Lagere energiekosten** met een van de met één van de zuinigste snelle ovens.
- **Eenvoudig en snel personeel opleiden** door de easyToUCH®-schermtechnologie met pictogrammen
- **Uitgebreid ontwerp** en expertise waarmee de grenzen van de technologie verlegd worden om eten sneller te bereiden zonder kwaliteit in te leveren
- **Kan nu zelf een pizza van 35 cm doorsnede bakken.**

Geloof ons niet op ons woord, dit is wat onze klanten zeggen

"Ik zou de Merrychef e4s-oven aan iedereen aanbevelen. Uitstekend apparaat."

Bedrijfsleider van franchise-winkel, Brussel

"De Merrychef e4s-oven is gemakkelijk te gebruiken; personeel opleiden is geen probleem dankzij de pictogrammen op het aanraakscherm."

Bedrijfsleider van franchise-winkel, Amsterdam

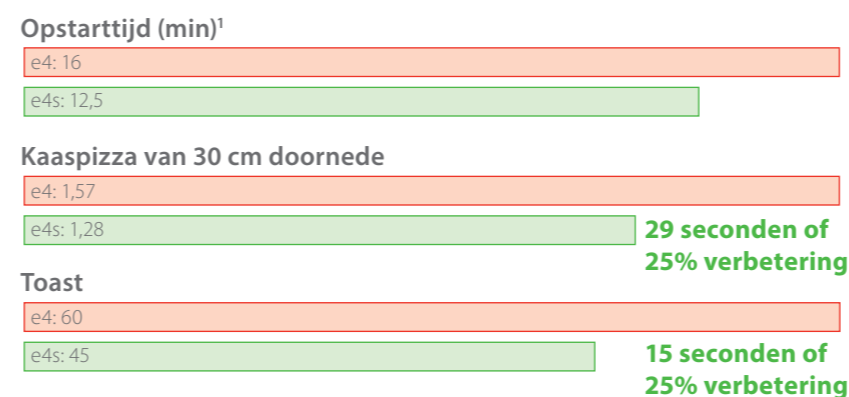
"De Merrychef e4s-oven is Gebruiksvriendelijker en bakt beter."

Bedrijfsleider van franchise-winkel, Luxemburg

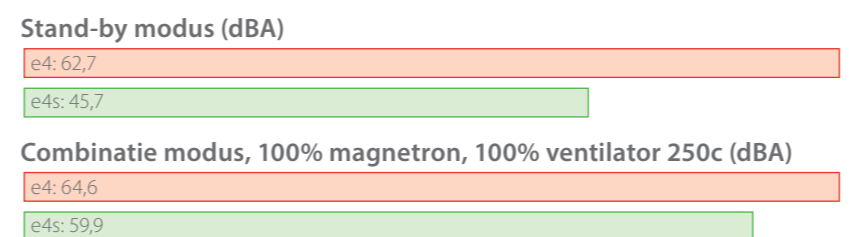
eikon® e4s

Toonaangevende prestaties

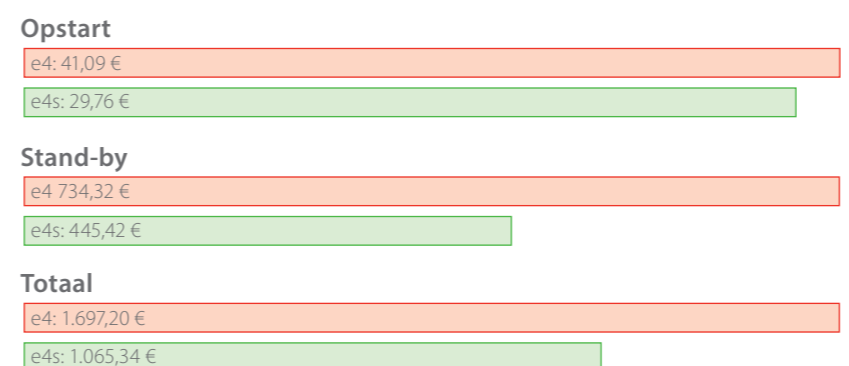
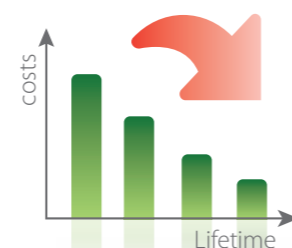
25% sneller¹



+50% stiller^{2,3}



Energiezuinig = totale jaarlijkse kosten^{1,4}



potentiële
Jaarlijkse
besparing:
631 €

¹ FSTC-rapportnr. 501311125-R1

² 45,7dBA gemeten 1m vanaf de voorkant van de oven in stand-bymodus zoals gemeten door de Institute of Sound and Vibration Research (ISVR)

³ Bron: ISVR-rapport (Institute of Sound and Vibration Research) september 2012 en juni 2010

⁴ Gebaseerd op 16 uur per dag, 7 dagen per week, 200 cycli per dag £ 0,10 kWh, tosti

Met energielcalculator op Merrychef.com

De voordelen van een Merrychef-oven



Geniet van deze voordelen:

Gebruiksvriendelijk

- easyToUCH®-schermtechnologie met pictogrammen
- MenuConnect®-software maakt directe USB-menu-updates mogelijk
- Bewaakt filterontwerp voor gemakkelijk dagelijks onderhoud

Gegarandeerd perfecte resultaten, elke keer opnieuw

- Nauwkeurige vermogenniveaus om ook de meest delicate producten te bereiden
- Programma's downloaden via meervoudige uitgangen op een USB-geheugenstick

Kortere wachtrijen en sneller opdienen

- Verbeter de snelheid, service, kwaliteit en versheid
- Drie verwarmingsmogelijkheden (convectiewarmte, stootlucht en microgolvenenergie)
- Bakt tot 15 x sneller (dan traditionele bakmethoden)

Verbeterde veiligheid

- Met deze oven kunt u maaltijden snel opwarmen, terwijl de buitenkant koel blijft

Kostenbesparend

- Bakken op bestelling vermindert de hoeveelheid afval
- De nieuwste katalysator-technologie schakelt vet uit en vermindert de bakgeuren, waardoor afzonderlijke afzuig- en ventilatiesystemen niet nodig zijn

Gebruikskosten voor de hele levensduur minimaliseren

- Nu verkrijgbaar met energiezuinige stand-by-modus
- Lagere installatiekosten – met plug & play-mogelijkheden
- Kortere trainingsduur – met eikon®-instellingen
- Gemakkelijk te reinigen
- Door de ingebouwde diagnosefunctie wordt de onderhoudsmonteur niet voor niets erbij gehaald

* Gebaseerd op pizzabaktijden van Fisher Nickel (FSTC-rapportnr. 501311245-R1 en nr. 501311125-R1)

** Zelfde voedselproduct gebakken in zowel eikon® e4- als eikon® e4s-ovens.