

 **MERRYCHEF**

Fresh ideas. Flexible ovens.



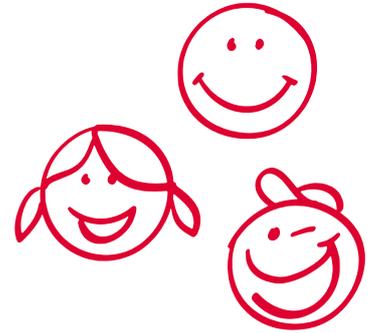
*Das kleinste Schnellgarsystem
mit der größten Leistung*



 **WELBILT**

eikon[®] e2s

Vielfalt braucht nicht viel Platz



Der neue eikon[®] e2s ist die erste Wahl für die Zubereitung frischer, warmer Speisen auf kleinster Stellfläche. Er vereint eine kompakte Bauweise mit vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten und schafft damit Mehrwert für Ihr Geschäft.



Hochgeschwindigkeit und perfekte Ergebnisse

Gartechnologien: Tuned Impingement, Mikrowelle, Heißluft
Bis zu 20 x schneller als herkömmliche Garmethoden



Großer Garraum: 31,1 cm-Garraumbreite bei 35,6 cm Gerätebreite
Minimaler Platzbedarf: Passt auf eine 600 mm tiefe Arbeitsfläche



Plug-and-Play: Auch mit 230 V-Anschluss



easyTouch[®] Touchscreen für einfache Bildbedienung



MenuConnect: Bis zu 1024 Garprofile auch vom PC über USB-Anschluss



Einfache Reinigung u. a. durch frontseitig zugänglichen Filter



Geräuscharmer Betrieb (im Standby-Modus 45,3 dbA)*

International ausgezeichnet

Merrychef eikon e2s
holt Triple Award.

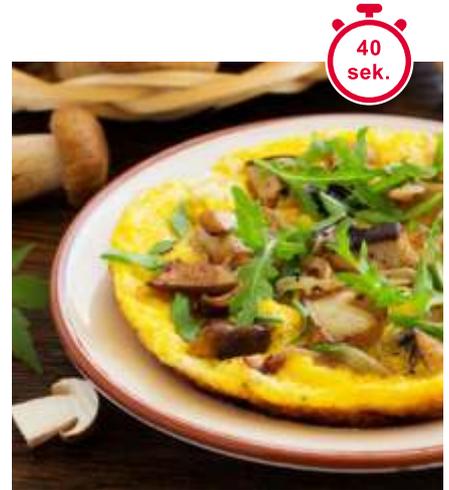




Panini



TK-Pizza



Omlett



Integriertes Service- und Diagnose system



Betrieb ohne Abzugshaube durch integrierten Katalysator (UL zertifiziert)



Hohe Energieeffizienz: 0,67 kWh im Standby-Modus (Fisher Nickel)



Cool-to-touch Exterieur: **Geräteaußenseite bleibt kühl**
($< 50\text{ }^{\circ}\text{C}$) während des Garvorgangs



Regenerieren / Garen von TK-Produkten ohne Auftauen
sofort möglich dank Hochleistungs-Magnetron



Komplett einbaufähig durch frontseitig zugänglichen Filter



Schnelles Aufheizen in 14 und Abkühlen in 12 Minuten

Das rechnet sich

Maximale Wirtschaftlichkeit dank
minimalem Energieverbrauch

**Durchschnittliche Energiekosten
pro 100 Gerichte = 2,79 €**



Vielfältiges Zubehör für maximale Flexibilität

Der mit unterschiedlichem Zubehör kombinierbare eikon[®] e2s erlaubt maximale Flexibilität und vielfältige Anwendungen. Sie können ein breites Angebot von frischen bis gefrorenen Lebensmitteln garen, toasten, grillen, backen und regenerieren.



Abdeckblende für
Geräterückseite mit
Werbefläche



Schaufel mit Wärme-
isolierung am Griff und
Handschutz



Garplatte



Grillplatte



Korb ungelocht



Crisp-Platte und
Crisp-Backform

Weiteres Zubehör auf Anfrage

Technische Daten

Garprogramme	1.024 (6-stufig)
Magnetron Standard	1
Magnetron High Power	2
MenuConnect [®]	ja
Abmessungen (außen) BTH	356 x 595 x 620 mm (e2s Classic) 356 x 595 x 644 mm (e2s Trend)
Abmessungen (innen) BTH	317 x 311 x 166 mm
Gewicht Standard	51,7 kg
Gewicht High Power	61 kg
Katalysator	ja
Stapelbar	mit Stapel-Kit (nur e2s Classic)



e2s Classic



e2s Trend (rot)



e2s Trend (schwarz)

Modell/ Bestellnummer	Elektroanschluss V / HZ*	Absicherung pro Phase	Leistung Mikrowelle / Heißluft Watt	Leistung Kombi-Modus Mikrowelle / Heißluft Watt	Leistungs- aufnahme Watt
e2s Classic Standard Power (1 Phase)	230 / 50 / 1	16 A** / Kategorie D	1.000 / 2.200	1.000 + 1.300	3.680
e2s Classic High Power (2 Phase)	400 / 50 / 2	16 A** / Kategorie D	2.000 / 2.200	2.000 + 2.200	6.000
e2s Trend Standard Power (1 Phase)	230 / 50 / 1	16 A** / Kategorie D	1.000 / 2.200	1.000 + 1.300	3.680
e2s Trend High Power (2 Phase)	400 / 50 / 2	16 A** / Kategorie D	2.000 / 2.200	2.000 + 2.200	6.000

* Sonderspannungen auf Anfrage, ** träge Sicherung

Diese Information wurde Ihnen überreicht von



Seit 1978 Ihr kompetenter
Partner für die
Gemeinschaftsverpflegung
und Gastronomie

Großküchentechnik GmbH
Pferdekampweg 12 Telefon 0521 / 491442
33659 Bielefeld Fax 0521 / 494957
info@schneider-gkt.de www.schneider-gkt.de



Welbilt Deutschland GmbH
Auf der Weih 11 · 35745 Herborn
T +49 2772 5805-0 · F +49 2772 5805-70
info-de@welbilt.com · www.welbilt.com/de