


Ebo 64 S/M/L

Магазинная печь с верхним и нижним жаром

 Выпечка в лучших традициях



МАГАЗИННАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ

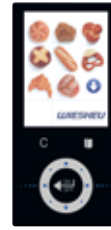
- **ДВЕРЦА ЕВО:** первая дверца в многоярусной хлебопекарной печи, которую для выполнения очистки можно отрегулировать таким образом, что внутренняя сторона дверцы становится легкодоступной
- **ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ:** технология STIR® сокращает время выпекания на до 30 %. К тому же силиконовое дверное уплотнение, а также хорошо изолированная пекарная камера с малым излучением тепла снижают затраты на энергию и кондиционирование в Вашем магазине
- **ПРИМЕНЕНИЕ:** после краткого инструктажа печь Ebo становится простой и безопасной в эксплуатации. Поперечная вставка обеспечивает простоту в обращении
- **МНОГООБРАЗИЕ МОДЕЛЕЙ:** 3 пекарных камеры различной высоты обеспечивают пространство для выпечки различных хлебобулочных изделий
- **ПЕКАРНАЯ КАМЕРА:** отдельно регулируемый верхний/нижний жар и каменная плита с покрытием обеспечивают идеальную корочку, аппетитный блеск и правильный объем для каждого вида выпечки
- **УВЛАЖНЕНИЕ:** тончайшая парогенерация с правильным количеством пара для каждого вида выпечки
- **ДИЗАЙН:** стильная печь Ebo – из нержавеющей стали или в стиле ретро – идеально впишется в оформление Вашего магазина
- **МЕСТО УСТАНОВКИ:** Очень большая стеклянная пластина обеспечивает Вашим покупателям неограниченный обзор хлебобулочных изделий и создает дополнительный стимул к совершению покупки
- **ПОРТ USB:** прямая загрузка программ выпечки, логотипов, а также считывание данных журнала
- **WNET:** объединение в сеть Ваших печей во всех филиалах

ОПЦИИ

Модульная конструкция	Увеличение вместимости в любой момент
Технология STIR®	Сокращенное на 30 % время выпекания благодаря специальному покрытию нагревательных элементов
Модуль увлажнения	Парогенератор со стационарным подключением к водопроводу
Дизайн	Нержавеющая сталь, ретро или нержавеющая сталь в стиле ретро

ВОЗМОЖНОСТИ КОМБИНИРОВАНИЯ

- Со всеми печами Ebo 64 и 68, Dibas и Euomat
- Вытяжной козырек с полностью автоматизированным пароконденсатором
- Нижняя рама на колесиках или ножках
- Гигиеничный шкаф для расстойки теста со стеклянными дверцами и колесиками или регулируемыми ножками
- Ярусное отделение



Система управления

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

	Ebo 64 S Арт. № X1505	Ebo 64 M Арт. № X1605	Ebo 64 L Арт. № X1705
Количество противней и размер (мм)	1 x 600 x 400	1 x 600 x 400	2 x 600 x 400
Наружные размеры с трубами (Ш x Г x В в мм)	930 x 958 x 300	930 x 958 x 350	930 x 958 x 450
Внутренние размеры (Ш x Г x В в мм)	605 x 505 x 145	605 x 505 x 195	2 x 605 x 505 x 125
Параметры подключения			
Сеть	400 В 3/Н/РЕ	400 В 3/Н/РЕ	400 В 3/Н/РЕ
Частота	50 Гц	50 Гц	50 Гц
Потребляемый ток	5,1 А	5,2 А	10,3 А
Подключаемая мощность	3,5 кВт	3,6 кВт	7,1 кВт
Вес с парогенератором (кг)	88	91	160
Давление воды (кПа)	150 – 600	150 – 600	150 – 600

Вместимость выпечки на один противень (600 x 400 мм; например, нарезных булочек): 15 для свежего теста. 18 для предварительно выпеченных тестовых заготовок.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ

	Передняя сторона	Боковая сторона	Задняя сторона	Верхняя сторона
EBO 64 S Арт. № X1505				
EBO 64 M Арт. № X1605				
EBO 64 L Арт. № X1705				

1 Воздухоотвод 80 мм 2 Электроподключение 3 Подвод воды 3/4" 4 Слив