

Ebo 64 S/M/L

Modułowy piec
piekarniczo-cukierniczy

* Najlepszy wypiek
tradycyjny



PIEC MODUŁOWY

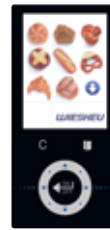
- **DRZWI EBO:** Pierwsze drzwi w piecach modułowych, które można tak przestawić do czyszczenia, aby ich wewnętrzna strona była łatwo dostępna
- **OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII:** Technologia STIR® pozwala skrócić czas pieczenia nawet o 30%. Silikonowe uszczelnienie drzwi oraz dobrze zaizolowana komora pieca z niewielkim promieniowaniem ciepłym obniżają dodatkowo koszty energii i klimatyzacji w sklepie klienta
- **INTUICYJNA OBSŁUGA:** Obsługa Ebo możliwa jest już po krótkim instruktażu – w sposób łatwy i bezpieczny. Poprzeczne ułożenie blach w komorze gwarantuje prostą obsługę
- **RÓŻNORODNOŚĆ MODELI:** Trzy komory pieca o różnej wysokości zapewniają przestrzeń do różnych rodzajów wypieków
- **KOMORA PIECA:** Ustawiane osobno grzałki górna i dolna oraz powlekana płyta szamotowa zapewniają wszystkim wypiekom doskonałą skórkę, piękny połysk i właściwą objętość
- **ZAPAROWANIE:** Najdelikatniejsze generowanie pary przy odpowiedniej ilości pary dla każdego wypieku
- **DESIGN:** Stylowe Ebo – w wersji „stal szlachetna” lub „nostalgia” – doskonale wpisuje się we wnętrze sklepu klienta
- **WYEKSPONOWANIE PIECA:** Duże przeszklone drzwi zapewniają klientom sklepu nieograniczony widok na wypieki i zachęcają ich do kupna
- **ZŁĄCZE USB:** Bezpośrednie wgrzywanie programów pieczenia, logotypów oraz odczytywane danych dziennika
- **WNET:** Połączenie w sieć pieców we wszystkich filiach

OPCJE

Modułowa budowa	Możliwość zwiększenia wydajności w dowolnym momencie
Technologia STIR®	Czas pieczenia krótszy o 30% dzięki specjalnemu powlekanii elementów grzewczych
System zaparowania	Generator pary ze stałym przyłączem wodnym
Design	Stal szlachetna, nostalgia lub nostalgia ze stalą szlachetną

MOŻLIWOŚCI KOMBINACJI

- Ze wszystkimi Ebo 64 oraz 68, Dibas i Euomat
- Okap wraz z kondensatorem pary i czujnikiem Sensor Control w pełni automatyczny
- Podstawa na kółkach lub na stopkach
- Higieniczna garownia z drzwiami szklanymi na kółkach lub na stopkach
- Element pośredni



Sterowania

DANE TECHNICZNE

	Ebo 64 S Nr kat. X1505	Ebo 64 M Nr kat. X1605	Ebo 64 L Nr kat. X1705
Liczba blach, blachy x wymiar blachy (mm)	1 x 600 x 400	1 x 600 x 400	2 x 600 x 400
Wymiary zewnętrzne z orurowaniem (sz. x gł. x wys. w mm)	930 x 958 x 300	930 x 958 x 350	930 x 958 x 450
Wymiary wewnętrzne (sz. x gł. x wys. w mm)	605 x 505 x 145	605 x 505 x 195	2 x 605 x 505 x 125
Parametry przyłączeniowe			
Zasilanie	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Częstotliwość	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Pobór prądu	5,1 A	5,2 A	10,3 A
Moc przyłączowa	3,5 kW	3,6 kW	7,1 kW
Masa wraz z aparatem do zaparowania (kg)	88	91	160
Ciśnienie wody (kPa)	150 – 600	150 – 600	150 – 600

Pojemność produktu na blachę (600 x 400 mm, np. bulki cięte): 15 dla ciasta świeżego. 18 dla podpieczonych porcji ciasta.

RYSUNKI TECHNICZNE

	Rzut czołowy	Rzut boczny	Rzut tylny	Rzut górny
EBO 64 S Nr kat. X1505			Ilustracja z ramą izolacyjną 	
EBO 64 M Nr kat. X1605				
EBO 64 L Nr kat. X1705				

1 wylot powietrza 80 mm 2 przyłączy prądu 3 przyłączy wody 3/4" 4 odpływ