

Ebo 68 S/M/L

Modułowy piec
piekarniczo-cukierniczy

* Najlepszy wypiek
tradycyjny



PIEC MODUŁOWY

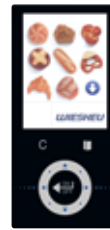
- **DRZWI EBO:** Pierwsze drzwi w piecach modułowych, które można tak przestawić do czyszczenia, aby ich wewnętrzna strona była łatwo dostępna
 - **OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII:** Technologia STIR® pozwala skrócić czas pieczenia nawet o 30%. Silikonowe uszczelnienie drzwi oraz dobrze zaizolowana komora pieca z niewielkim promieniowaniem ciepłym obniżają dodatkowo koszty energii i klimatyzacji w sklepie klienta
 - **WSAD:** Szybki i ergonomiczny załadunek, 2 blachy na komorę. Szerokość całkowita pieca tylko 93 cm
 - **INTUICYJNA OBSŁUGA:** Obsługa Ebo możliwa jest już po krótkim instruktażu – w sposób łatwy i bezpieczny
 - **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. Piec doskonale nadaje się do wąskich pomieszczeń handlowych
 - **ZŁĄCZE USB:** Bezpośrednie wgrywanie programów pieczenia, logotypów oraz odczytywane danych dziennika
 - **WNET** Połączenie w sieć pieców we wszystkich filiach
 - **APARAT ZAŁADUNKOWY:** Wypieki rzemieślnicze bezpośrednio na płycie pieca

OPCJE

Modułowa budowa	Możliwość zwiększenia wydajności w dowolnym momencie
Technologia STIR®*	Czas pieczenia krótszy o 30% dzięki specjalnemu powlekaniu 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 68 S Nr kat. X1525	Ebo 68 M Nr kat. X1625	Ebo 68 L Nr kat. X1725
Liczba blach, blachy x wymiar blachy (mm)	2 x 600 x 400 1 x 600 x 800	2 x 600 x 400 1 x 600 x 800	4 x 600 x 400 2 x 600 x 800
Wymiary zewnętrzne z orurowaniem (sz. x gł. x wys. w mm)	930 x 1358 x 300	930 x 1358 x 350	930 x 1358 x 450
Wymiary wewnętrzne (sz. x gł. x wys. w mm)	605 x 905 x 145	605 x 905 x 195	2 x 605 x 905 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	8,1 A	8,4 A	15 A
moc	5,6 kW	5,8 kW	10,4 kW
Masa wraz z aparatem do zaparowania (kg)	126	129	215
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 68 S Nr kat. X1525			Ilustracja z ramą izolacyjną 	
EBO 68 M Nr kat. X1625				
EBO 68 L Nr kat. X1725				

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