

Ebo 128 S/M

El horno de panadería con calor superior e inferior

* Hornear de la mejor forma tradicional



EL HORNO DE PANADERÍA

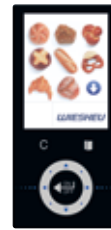
- **PUERTA EBO:** La primera puerta en un horno de pisos que se puede ajustar para la limpieza de manera que el interior de la puerta sea de fácil acceso
- **AHORRO DE ENERGÍA:** La junta de silicona de la puerta y la cámara de cocción bien aislada con calor mínimo reducen los costos de energía y climatización del local
- **MÓDULO INSERTABLE:** Carga rápida y ergonómica con 4 bandejas por cámara en inserción transversal o 2 bandejas de 600 x 800 mm en inserción longitudinal
- **LUGAR DE INSTALACIÓN:** Alta capacidad de horneado a través del horno de panadería que también se puede utilizar en la panadería
- **APLICACIÓN:** El Ebo puede manejarse de forma fácil y segura después de una breve instrucción
- **GAMA DE MODELOS:** Las 2 diferentes cámaras altas del horno le proporcionan espacio para distintos productos de horneado
- **CÁMARA DE COCCIÓN:** El calor superior e inferior ajustables de manera independiente y las piedras de hornear revestidas hacen que cada producto consiga una corteza perfecta, un bonito brillo y el volumen idóneo
- **HUMIDIFICACIÓN:** Producción de vapor más fina con la cantidad de vapor correcta para cada producto de horneado
- **DISEÑO:** El elegante horno Ebo (en acero inoxidable o modelo Nostalgie) se adapta perfectamente a su tienda
- **PUERTO USB:** Instalación directa de programas de horneado, logotipos y lectura de datos de registro
- **WNET:** Conexión en red de todos los hornos de sus tiendas
- **PALA:** Horneado artesanal directamente sobre la piedra

OPCIONES

| | |
|--------------------------|--|
| Montaje modular | Posibilidad de ampliar la capacidad en cualquier momento |
| Unidad de humidificación | Generador de vapor con conexión fija de agua |
| Diseño | Acero inoxidable, Nostalgie o acero inoxidable Nostalgie |

POSIBILIDADES DE COMBINACIÓN

- Con todos los hornos de panadería Ebo 128
- Campana de extracción de aire con condensador completamente automático y controlable
- Bastidor inferior con ruedas o patas
- Armario de fermentación de acero inoxidable con puertas de cristal y ruedas o pies ajustables



Controlar

DETALLES TÉCNICOS

Ebo 128 S

Nº art. X1560

Ebo 128 M

Nº art. X1660

Cantidad de niveles de bandejas x
dimensiones de bandeja (mm)

2 x 600 x 800
4 x 600 x 400

2 x 600 x 800
4 x 600 x 400

Medida exterior con tuberías
(Ancho x Profundidad x Altura en mm)

1530 x 1520 x 320

1530 x 1520 x 355

Medida interior
(Ancho x Profundidad x Altura en mm)

1210 x 870 x 155

1210 x 870 x 190

Valores de conexión

Red 400 V 3/N/PE
Frecuencia 50 Hz
Consumo de corriente 15,1 A
Potencia de conexión 10,45 kW

400 V 3/N/PE
50 Hz
15,1 A
10,45 kW

Peso con generador de vapor (kg)

208

210

Presión de agua (kPa)

150 – 600

150 – 600

Capacidad máxima de productos horneados por bandeja (600 x 400 mm; p.ej. panecillos): 15 con masa fresca. 18 con unidades de masa precocinadas.

DIBUJOS TÉCNICOS

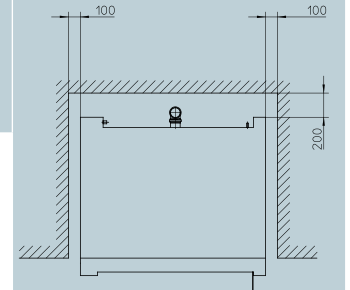
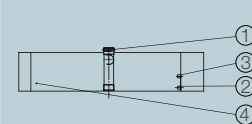
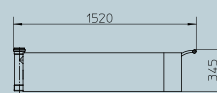
Vista delantera

Vista lateral

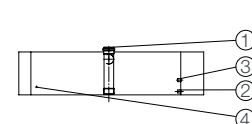
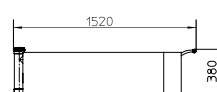
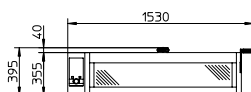
Vista trasera

Vista superior

EBO 128 S
Nº art. X1560



EBO 128 M
Nº art. X1660



1 Salida de aire 80 mm 2 Conexión corriente 3 Conexión agua 3/4" 4 Tubo de evacuación agua