

Ebo 128 S/M

Il forno da negozio con calore in alto e in basso

* Ottima cottura tradizionale



IL FORNO DA NEGOZIO

- **PORTA-EBO:** La prima porta nel forno a camere sovrapposte ad essere scorrevole per consentire la pulizia, con la parte interna ben accessibile
- **RISPARMIO ENERGETICO:** La guarnizione della porta in silicone e la camera di cottura ben isolata con poca dissipazione termica fanno abbassare i costi energetici e di climatizzazione nel vostro negozio
- **RIPIANO:** Caricamento rapido ed ergonomico con 4 teglie per ogni camera con inserimento trasversale o 2 teglie da 600 x 800 mm con inserimento longitudinale
- **AREA DI MONTAGGIO:** Elevata capacità di infornata – il forno da negozio può anche essere usato nell'area di vendita
- **APPLICAZIONE:** Ebo può essere usato in maniera facile e veloce dopo aver ricevuto un breve corso introduttivo
- **VERSATILITÀ DEL MODELLO:** 2 camere di cottura con altezze diverse vi danno la possibilità di infornare vari tipi di prodotti
- **CAMERA DI COTTURA:** Il calore in alto e in basso impostabile separatamente e la lastra di pietra rivestita danno ad ogni infornata una crosta perfetta, un bel colore brillante e il giusto volume
- **UMIDIFICAZIONE:** Finissima generazione di vapore per avere la giusta quantità di umidità per ogni prodotto
- **DESIGN:** Un forno Ebo pieno di stile – in acciaio inox o versione nostalgia – si adatta perfettamente al vostro negozio
- **PORTA USB:** Esecuzione diretta dei programmi di cottura, loghi e lettura di dati di registro
- **WNET:** Collegamento in rete dei vostri forni in tutte le filiali
- **TELAIO DI INFORNAMENTO:** Cottura artigianale direttamente su pietra

OPZIONI

Struttura modulare	È possibile ampliare la capacità in ogni momento
Unità di umidificazione	Umidificatore con collegamento fisso all'acqua
Design	Acciaio inox, nostalgia o nostalgia acciaio inox

POSSIBILITÀ DI COMBINAZIONE

- Con tutti i forni da negozio Ebo 128
- Cappa aspirante con condensatore di vapore regolato in modo completamente automatico
- Basamento con ruote o piedi di sostegno
- Cella di lievitazione in acciaio inox con porte in vetro e ruote o piedi di sostegno regolabili



Dispositivo di comando

DETTAGLI TECNICI

Ebo 128 S

Art.-Nr. X1560

Ebo 128 M

Art.-Nr. X1660

Quantità supporti teglia x dimensioni teglia (mm)

2 x 600 x 800
4 x 600 x 400

2 x 600 x 800
4 x 600 x 400

Dimensioni esterne con tubazioni (La x Pr x Al in mm)

1530 x 1520 x 320

1530 x 1520 x 355

Dimensioni interne (La x Pr x Al in mm)

1210 x 870 x 155

1210 x 870 x 190

Valori di collegamento

Alimentazione di rete

400 V 3/N/PE

400 V 3/N/PE

Frequenza

50 Hz

50 Hz

Assorbimento di corrente

15,1 A

15,1 A

Potenza installata

10,45 kW

10,45 kW

Peso con umidificatore (kg)

208

210

Pressione acqua (kPa)

150 – 600

150 – 600

Capacità di prodotti da forno per teglia (600 x 400 mm; ad es. francesine): 15 di pasta fresca. 18 di pasta pre-infornata.

DISEGNI TECNICI

Parte anteriore

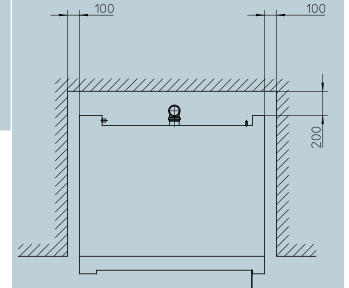
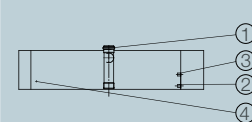
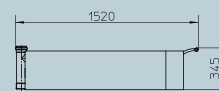
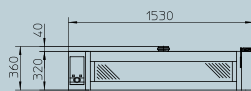
Parte laterale

Parte posteriore

Parte superiore

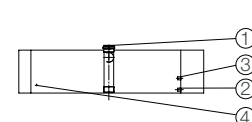
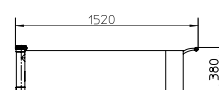
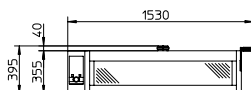
EBO 128 S

Art.-Nr. X1560



EBO 128 M

Art.-Nr. X1660



1 Collegamento sfiato dell'aria 80 mm 2 Attacco di corrente 3 Attacco per l'acqua 3/4" 4 Scarico acqua

Con riserva di modifiche tecniche.