


Ebo 128 S/M

Магазинная печь с верхним и нижним жаром

 **Выпечка вшая**
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:** силиконовое дверное уплотнение, а также хорошо изолированная пекарная камера с малым излучением тепла снижают затраты на энергию и кондиционирование в Вашем магазине
- **ВСТАВКА:** быстрая и эргономичная загрузка при использовании 4 противней для каждой камеры при поперечной вставке или 2 противней с размерами 600 x 800 мм при продольной вставке
- **МЕСТО УСТАНОВКИ:** высокая производительность выпечки благодаря тому, что магазинная печь может применяться также в пекарном цеху
- **ПРИМЕНЕНИЕ:** после краткого инструктажа печь Ebo становится простой и безопасной в эксплуатации
- **МНОГООБРАЗИЕ МОДЕЛЕЙ:** 2 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
- **ПОРТ USB:** прямая загрузка программ выпечки, логотипов, а также считывание данных журнала
- **WNET:** объединение в сеть Ваших печей во всех филиалах
- **УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОСАДКИ ТЕСТА:** выпечка вручную непосредственно на камне

ОПЦИИ

Модульная конструкция	Увеличение вместимости в любой момент
Модуль увлажнения	Парогенератор со стационарным подключением к водопроводу
Дизайн	Нержавеющая сталь, ретро или нержавеющая сталь в стиле ретро

ВОЗМОЖНОСТИ КОМБИНИРОВАНИЯ

- Со всеми магазинными печами Ebo 128
- Вытяжной козырек с полностью автоматизированным пароконденсатором
- Нижняя рама на колесиках или ножках
- Шкаф для расстойки теста из нержавеющей стали со стеклянными дверцами и колесиками или регулируемыми ножками



Системы контроля

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

Ebo 128 S

Арт. № X1560

Ebo 128 M

Арт. № X1660

Количество противней и размер (мм)

2 x 600 x 800
4 x 600 x 400

2 x 600 x 800
4 x 600 x 400

Наружные размеры с трубами (Ш x Г x В в мм)

1530 x 1520 x 320

1530 x 1520 x 355

Внутренние размеры (Ш x Г x В в мм)

1210 x 870 x 155

1210 x 870 x 190

Параметры подключения

Сеть

400 В 3/ N/ PE

400 В 3/ N/ PE

Частота

50 Гц

50 Гц

Потребляемый ток

15,1 А

15,1 А

Подключаемая мощность

10,45 кВт

10,45 кВт

Вес с парогенератором (кг)

208

210

Давление воды (кПа)

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

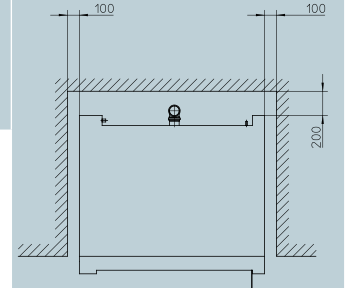
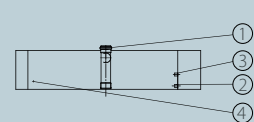
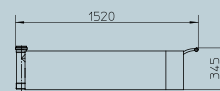
Боковая сторона

Задняя сторона

Верхняя сторона

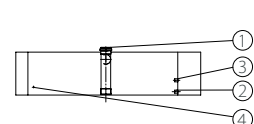
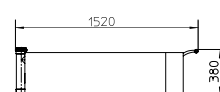
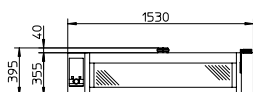
EBO 128 S

Арт. № X1560



EBO 128 M

Арт. № X1660



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

Возможны технические изменения.