

## Ebo 64 S/M/L

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 tecnologia STIR® riduce il tempo di cottura addirittura fino a 30%. La guarnizione della porta in silicone e la camera di cottura ben isolata con poca dissipazione termica contribuiscono inoltre ad abbassare i costi energetici e di climatizzazione nel vostro negozio
- **APPLICAZIONE:** Ebo può essere usato in maniera facile e veloce dopo aver ricevuto un breve corso introduttivo. L'inserimento trasversale consente una facile manipolazione
- **VERSATILITÀ DEL MODELLO:** 3 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
- **AREA DI MONTAGGIO:** La grande lastra in vetro garantisce ai vostri clienti una visuale illimitata dei vostri prodotti da forno – e li invoglierà all'acquisto
- **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

### OPZIONI

Struttura modulare	È possibile ampliare la capacità in ogni momento
Tecnologia STIR®	Tempo di cottura ridotto del 30% grazie allo speciale rivestimento degli elementi di riscaldamento
Unità di umidificazione	Umidificatore con collegamento fisso all'acqua
Design	Acciaio inox, nostalgia o nostalgia acciaio inox

## POSSIBILITÀ DI COMBINAZIONE

- Con tutti i modelli Ebo 64 e 68, Dibas e Euromat
- Cappa aspirante con condensatore di vapore regolato in modo completamente automatico
- Basamento con ruote o piedi di sostegno
- Cella di lievitazione igienica con porte in vetro e ruote o piedi di sostegno regolabili
- Vano scomparti



Dispositivo di comando

## DETTAGLI TECNICI

	<b>Ebo 64 S</b> Art.-Nr. X1505	<b>Ebo 64 M</b> Art.-Nr. X1605	<b>Ebo 64 L</b> Art.-Nr. X1705
<b>Quantità supporti teglia x dimensioni teglia (mm)</b>	1 x 600 x 400	1 x 600 x 400	2 x 600 x 400
<b>Dimensioni esterne con tubazioni (La x Pr x Al in mm)</b>	930 x 958 x 300	930 x 958 x 350	930 x 958 x 450
<b>Dimensioni interne (La x Pr x Al in mm)</b>	605 x 505 x 145	605 x 505 x 195	2 x 605 x 505 x 125
<b>Valori di collegamento</b>			
Alimentazione di rete	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Frequenza	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Assorbimento di corrente	5,1 A	5,2 A	10,3 A
Potenza installata	3,5 kW	3,6 kW	7,1 kW
<b>Peso con umidificatore (kg)</b>	88	91	160
<b>Pressione acqua (kPa)</b>	150 – 600	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
<b>EBO 64 S</b> Art.-Nr. X1505			Immagine con telaio isolante 	
<b>EBO 64 M</b> Art.-Nr. X1605				
<b>EBO 64 L</b> Art.-Nr. X1705				

1 Sfiato dell'aria 80 mm 2 Attacco di corrente 3 Attacco per l'acqua 3/4" 4 scarico