

Ebo 68 S/M/L

Der Ladenbackofen mit Ober- und Unterhitze

*Traditionell
bestens backen



DER LADENBACKOFEN

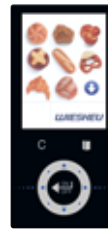
- **EBO-TÜR:** Die erste Tür im Etagenbackofen, die man zum Reinigen so verstellen kann, dass die Innenseite der Tür leicht zugänglich ist
- **ENERGIEEINSPARUNG:** Die STIR®-Technologie senkt die Backzeit um bis zu 30%. Die Silikon-Türdichtung sowie die gut gedämmte Backkammer mit geringer Abstrahlhitze senken darüber hinaus die Energie- und Klimatisierungskosten in Ihrem Laden
- **QUEREINSCHUB:** Schnelles und ergonomisches Beschicken bei 2 Blechen pro Kammer. Gesamtbreite des Ofens nur 93 cm
- **ANWENDUNG:** Der Ebo kann nach kurzer Einweisung einfach und sicher bedient werden
- **MODELLVIELFALT:** Die 3 unterschiedlich hohen Backkammern geben Ihnen Raum für unterschiedlichste Gebäckarten
- **BACKKAMMER:** Die separat einstellbare Ober- / Unterhitze und die beschichtete Steinplatte geben jedem Gebäck eine perfekte Kruste, schönen Glanz sowie das richtige Volumen
- **BESCHWADUNG:** Feinste Dampferzeugung mit der richtigen Schwadenmenge für jedes Gebäck
- **DESIGN:** Der stilvolle Ebo – in Edelstahl oder Nostalgie – fügt sich perfekt in Ihren Laden ein
- **AUFSTELLBEREICH:** Die übergroße Glasscheibe gewährt Ihren Kunden eine uneingeschränkte Sicht auf die Backwaren – und animiert zum Kauf. Der Ofen ist bestens geeignet für einen schmalen Verkaufsraum
- **USB-PORT:** Direktes Aufspielen von Backprogrammen, Logos sowie Auslesen von Log-Daten
- **WNET:** Vernetzung Ihrer Öfen in allen Filialen
- **TUCHABZIEHER:** Handwerkliches Backen direkt auf Stein

OPTIONEN

Modularer Aufbau	Jederzeit Kapazitätserweiterung möglich
STIR®-Technologie*	Um 30% kürzere Backzeit durch spezielle Beschichtung der Heizelemente
Beschwadungseinheit	Schwadenapparat mit Festwasseranschluss
Design	Edelstahl, Nostalgie oder Nostalgie Edelstahl

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

- Mit allen Ebo 64 und 68, Dibas und Euomat
- Ablufthaube mit vollautomatisch gesteuertem Dampfkondensator
- Untergestell mit Rollen oder Standfüßen
- Hygiene-Gärschrank mit Glastüren und Rollen oder verstellbaren Standfüßen
- Etagenfach



Steuerung

TECHNISCHE DETAILS

	Ebo 68 S Art.-Nr. X1525	Ebo 68 M Art.-Nr. X1625	Ebo 68 L Art.-Nr. X1725
Anzahl Auflagen Bleche x Blechmaß (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
Außenmaße mit Verrohrung (B x T x H in mm)	930 x 1358 x 300	930 x 1358 x 350	930 x 1358 x 450
Innenmaße (B x T x H in mm)	605 x 905 x 145	605 x 905 x 195	2 x 605 x 905 x 125
Anschlusswerte			
Netz	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Frequenz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Stromaufnahme	8,1 A	8,4 A	15 A
Anschlussleistung	5,6 kW	5,8 kW	10,4 kW
Gewicht mit Schwadenapparat (kg)	126	129	215
Wasserdruck (kPa)	150 – 600	150 – 600	150 – 600

Fassungsvermögen Backgut pro Blech (600 x 400 mm; Bsp. Schnittbrötchen): 15 bei frischem Teig. 18 bei vorgebackenen Teiglingen.

TECHNISCHE ZEICHNUNGEN

	Vorderseite	Seite	Rückseite	Oben
EBO 68 S Art.-Nr. X1525			Abbildung mit Isolierrahmen 	
EBO 68 M Art.-Nr. X1625				
EBO 68 L Art.-Nr. X1725				

1 Abluft 80 mm 2 Anschluss Strom 3 Anschluss Wasser 3/4" 4 Ablauf

Technische Änderungen vorbehalten.