

Ebo 68 S/M/L

El horno de panadería con calor superior e inferior

* Hornear de la mejor forma tradicional



EL HORNO DE PANADERÍA

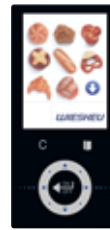
- **PUERTA EBO:** La primera puerta en un horno de pisos que se puede ajustar para la limpieza de manera que el interior de la puerta sea de fácil acceso
- **AHORRO DE ENERGÍA:** La tecnología STIR® reduce el tiempo de cocción hasta en un 30%. La junta de silicona de la puerta y la cámara de cocción bien aislada con calor mínimo reducen los costos de energía y climatización del local
- **INSERCIÓN TRANSVERSAL:** Carga rápida y ergonómica con 2 bandejas por cámara. Ancho del horno solo 93 cm
- **APLICACIÓN:** El Ebo puede manejarse de forma fácil y segura después de una breve instrucción
- **GAMA DE MODELOS:** Las 3 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
- **LUGAR DE INSTALACIÓN:** El cristal de gran tamaño permite a los clientes una visión perfecta de los productos de panadería y los anima a su compra. El horno es ideal para un área de ventas limitada
- **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
Tecnología STIR®w*	Tiempo de cocción hasta un 30% menor gracias al revestimiento especial de los elementos calefactores
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 Ebo 68, Dibas y Euromat
- Campana de extracción de aire con condensador completamente automático y controlable
- Bastidor inferior con ruedas o patas
- Armario de fermentación higiénico con puertas de cristal y ruedas o pies ajustables
- Bandeja



Controlar

DETALLES TÉCNICOS

	Ebo 68 S N° art. X1525	Ebo 68 M N° art. X1625	Ebo 68 L N° art. X1725
Cantidad de niveles de bandejas x dimensiones de bandeja (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
Medida exterior con tuberías (Ancho x Profundidad x Altura en mm)	930 x 1358 x 300	930 x 1358 x 350	930 x 1358 x 450
Medida interior (Ancho x Profundidad x Altura en mm)	605 x 905 x 145	605 x 905 x 195	2 x 605 x 905 x 125
Valores de conexión			
Red	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Frecuencia	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Consumo de corriente	8,1 A	8,4 A	15 A
Potencia de conexión	5,6 kW	5,8 kW	10,4 kW
Peso con generador de vapor (kg)	126	129	215
Presión de agua (kPa)	150 – 600	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 68 S N° art. X1525				
EBO 68 M N° art. X1625				
EBO 68 L N° art. X1725				

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