

Ebo 86 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
- **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
- **HUMIDIFICACIÓN:** Producción de vapor más fina con la cantidad de vapor correcta para cada producto 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
- **DISEÑO:** El elegante horno Ebo (en acero inoxidable o modelo Nostalgie) se adapta perfectamente a su tienda
- **LUGAR DE INSTALACIÓN:** Gran capacidad de horneado con anchura de montaje óptima y profundidad del horno. El cristal de gran tamaño permite a los clientes una visión perfecta de los productos de panadería y los anima a su compra
- **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®*	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

* disponible con Ebo 86 S/M

POSIBILIDADES DE COMBINACIÓN

- Con todos los hornos de panadería Ebo 86 así como Dibas 64
- 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 86 S N° art. X1530	Ebo 86 M N° art. X1630	Ebo 86 L N° art. X1730
Cantidad de niveles de bandejas × dimensiones de bandeja (mm)	1 × 600 × 800 2 × 600 × 400	1 × 600 × 800 2 × 600 × 400	2 × 600 × 800 4 × 600 × 400
Medida exterior con tuberías (Ancho × Profundidad × Altura en mm)	1130 × 1158 × 300	1130 × 1158 × 350	1130 × 1158 × 450
Medida interior (Ancho × Profundidad × Altura en mm)	805 × 705 × 145	805 × 705 × 195	2 × 805 × 705 × 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	8,5 A	8,5 A	15,6 A
Potencia de conexión	5,85 kW	5,85 kW	10,8 kW
Peso con generador de vapor (kg)	130	137	212
Presión de agua (kPa)	150 – 600	150 – 600	150 – 600

Capacidad máxima de productos horneados por bandeja (600 × 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 86 S N° art. X1530			Imagen con bastidor aislante 	
EBO 86 M N° art. X1630				
EBO 86 L N° art. X1730				

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