

Ebo 86 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
- **VERSATILITÀ DEL MODELLO:** 3 camere di cottura con altezze diverse vi danno la possibilità di infornare vari tipi di prodotti
- **UMIDIFICAZIONE:** Finissima generazione di vapore per avere la giusta quantità di umidità per ogni prodotto
- **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
- **DESIGN:** Un forno Ebo pieno di stile – in acciaio inox o versione nostalgia – si adatta perfettamente al vostro negozio
- **AREA DI MONTAGGIO:** Elevata capacità di infornamento con larghezza e profondità ottimale del forno. 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
- **TELAIO DI INFORNAMENTO:** Cottura artigianale direttamente su pietra

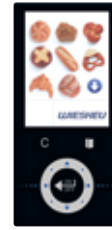
OPZIONI

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

* disponibile su Ebo 86 S/M

POSSIBILITÀ DI COMBINAZIONE

- Con tutti i forni per negozi Ebo 86 e Dibas 64
- 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

	Ebo 86 S Art.-Nr. X1530	Ebo 86 M Art.-Nr. X1630	Ebo 86 L Art.-Nr. X1730
Quantità supporti teglia x dimensioni teglia (mm)	1 x 600 x 800 2 x 600 x 400	1 x 600 x 800 2 x 600 x 400	2 x 600 x 800 4 x 600 x 400
Dimensioni esterne con tubazioni (La x Pr x Al in mm)	1130 x 1158 x 300	1130 x 1158 x 350	1130 x 1158 x 450
Dimensioni interne (La x Pr x Al in mm)	805 x 705 x 145	805 x 705 x 195	2 x 805 x 705 x 125
Valori di collegamento			
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	8,5 A	8,5 A	15,6 A
Potenza installata	5,85 kW	5,85 kW	10,8 kW
Peso con umidificatore (kg)	130	137	212
Pressione acqua (kPa)	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
EBO 86 S Art.-Nr. X1530			Immagine con telaio isolante 	
EBO 86 M Art.-Nr. X1630				
EBO 86 L Art.-Nr. X1730				

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

Con riserva di modifiche tecniche.