

Ebo 86 S/M/L

Modułowy piec
piekarniczo-cukierniczy

* Najlepszy wypiek tradycyjny



PIEC MODUŁOWY

- **DRZWI EBO:** Pierwsze drzwi w piecach modułowych, które można tak przestawić do czyszczenia, aby ich wewnętrzna strona była łatwo dostępna
- **OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII:** Technologia STIR® pozwala skrócić czas pieczenia nawet o 30%. Silikonowe uszczelnienie drzwi oraz dobrze zaizolowana komora pieca z niewielkim promieniowaniem ciepłym obniżają dodatkowo koszty energii i klimatyzacji w sklepie klienta
- **INTUICYJNA OBSŁUGA:** Obsługa Ebo możliwa jest już po krótkim instruktażu – w sposób łatwy i bezpieczny
- **RÓŻNORODNOŚĆ MODELI:** Trzy komory pieca o różnej wysokości zapewniają przestrzeń do różnych rodzajów wypieków
- **ZAPAROWANIE:** Najdelikatniejsze generowanie pary przy odpowiedniej ilości pary dla każdego wypieku
- **KOMORA PIECA:** Ustawiane osobno grzałki górna i dolna oraz powlekana płyta szamotowa zapewniają wszystkim wypiekom doskonałą skórkę, piękny połysk i właściwą objętość
- **DESIGN:** Stylowe Ebo – w wersji „stal szlachetna” lub „nostalgia” – doskonale wpisuje się we wnętrze sklepu klienta
- **WYEKSPONOWANIE PIECA:** Duża pojemność komory pieczenia przy optymalnej szerokości i głębokości konstrukcyjnej pieca. Doskonale przeszklone drzwi zapewnia klientom sklepu nieograniczony widok na wypieki i zachęca ich do kupna
- **ZŁĄCZE USB:** Bezpośrednie wgrzywanie programów pieczenia, logotypów oraz odczytywane danych dziennika
- **WNET:** Połączenie w sieć pieców we wszystkich filiach
- **APARAT ZAŁADUNKOWY:** Wypieki rzemieślnicze bezpośrednio na płycie pieca

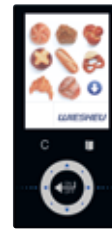
OPCJE

Modułowa budowa	Możliwość zwiększenia wydajności w dowolnym momencie
Technologia STIR®*	Czas pieczenia krótszy o 30% dzięki specjalnemu powlekanii elementów grzewczych
System zaparowania	Generator pary ze stałym przyłączem wodnym
Design	Stal szlachetna, nostalgia lub nostalgia ze stalą szlachetną

* dostępne dla Ebo 86 S/M

MOŻLIWOŚCI KOMBINACJI

- Z piecem Ebo 86 oraz Dibas 64
- Okap wraz z kondensatorem pary i czujnikiem Sensor Control w pełni automatyczny
- Podstawa na kółkach lub na stopkach
- Higieniczna garownia z drzwiami szklanymi na kółkach lub na stopkach
- Element pośredni



Sterowania

DANE TECHNICZNE

	Ebo 86 S Nr kat. X1530	Ebo 86 M Nr kat. X1630	Ebo 86 L Nr kat. X1730
Liczba blach, blachy x wymiar blachy (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
Wymiary zewnętrzne z orurowaniem (sz. x gł. x wys. w mm)	1130 x 1158 x 300	1130 x 1158 x 350	1130 x 1158 x 450
Wymiary wewnętrzne (sz. x gł. x wys. w mm)	805 x 705 x 145	805 x 705 x 195	2 x 805 x 705 x 125
Parametry przyłączeniowe			
Zasilanie	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Częstotliwość	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Pobór prądu	8,5 A	8,5 A	15,6 A
Moc przyłączowa	5,85 kW	5,85 kW	10,8 kW
Masa wraz z aparatem do zaparowania (kg)	130	137	212
Ciśnienie wody (kPa)	150 – 600	150 – 600	150 – 600

Pojemność produktu na blachę (600 x 400 mm, np. bułki cięte): 15 dla ciasta świeżego. 18 dla podpieczonych porcji ciasta.

RYSUNKI TECHNICZNE

	Rzut czołowy	Rzut boczny	Rzut tylny	Rzut górny
EBO 86 S Nr kat. X1530			Ilustracja z ramą izolacyjną 	
EBO 86 M Nr kat. X1630				
EBO 86 L Nr kat. X1730				

1 wylot powietrza 80 mm 2 przyłącze prądu 3 przyłącze wody 3/4" 4 odpływ