

## Ebo 128 S/M

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 Silikon-Türdichtung sowie die gut gedämmte Backkammer mit geringer Abstrahlhitze senken die Energie- und Klimatisierungskosten in Ihrem Laden
- **EINSCHUB:** Schnelles und ergonomisches Beschicken bei 4 Blechen pro Kammer im Quereinschub oder 2 Blechen 600 x 800 mm im Längseinschub
- **AUFSTELLBEREICH:** Hohe Backkapazität – der Ladenbackofen, der auch in der Backstube einsetzbar ist
- **ANWENDUNG:** Der Ebo kann nach kurzer Einweisung einfach und sicher bedient werden
- **MODELLVIELFALT:** Die 2 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
- **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
Beschwadungseinheit	Schwadenapparat mit Festwasseranschluss
Design	Edelstahl, Nostalgie oder Nostalgie Edelstahl

## KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

- Mit allen Ebo 128-Ladenbacköfen
- Ablufthaube mit vollautomatisch gesteuertem Dampfkondensator
- Untergestell mit Rollen oder Standfüßen
- Edelstahl-Gärschrank mit Glastüren und Rollen oder verstellbaren Standfüßen



Steuerung

## TECHNISCHE DETAILS

### Ebo 128 S

Art.-Nr. X1560

### Ebo 128 M

Art.-Nr. X1660

#### Anzahl Auflagen Bleche x Blechmaß (mm)

2 x 600 x 800  
4 x 600 x 400

2 x 600 x 800  
4 x 600 x 400

#### Außenmaße mit Verrohrung (B x T x H in mm)

1530 x 1520 x 320

1530 x 1520 x 355

#### Innenmaße (B x T x H in mm)

1210 x 870 x 155

1210 x 870 x 190

#### Anschlusswerte

Netz

400 V 3/N/PE

400 V 3/N/PE

Frequenz

50 Hz

50 Hz

Stromaufnahme

15,1 A

15,1 A

Anschlussleistung

10,45 kW

10,45 kW

#### Gewicht mit Schwadenapparat (kg)

208

210

#### Wasserdruck (kPa)

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

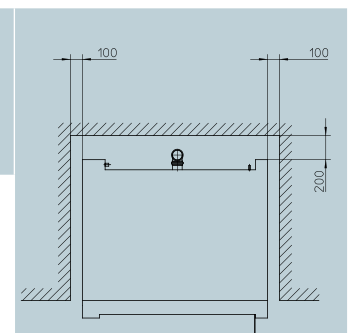
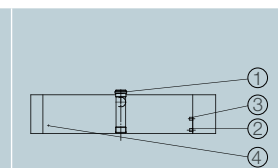
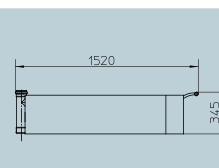
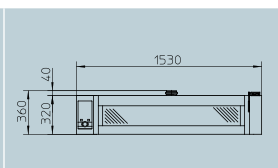
Seite

Rückseite

Oben

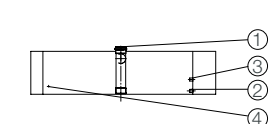
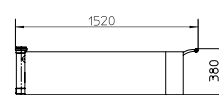
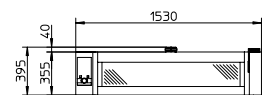
### EBO 128 S

Art.-Nr. X1560



### EBO 128 M

Art.-Nr. X1660



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

Technische Änderungen vorbehalten.