

Ebo 128 S/M

Le four de magasin avec chauffage de voûte et de sole

* La cuisson traditionnelle, la meilleure



FOUR DE MAGASIN

- **VITRE DE PORTE ACCESSIBLE POUR UN NETTOYAGE SIMPLIFIÉ** : Ebo est le seul four à sole à disposer d'un tout nouveau mécanisme de porte avec « position de nettoyage » spéciale, permettant de nettoyer facilement les deux côtés de la vitre
- **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** : Le joint de la porte en silicone ainsi que la chambre de cuisson bien isolée à faible émission réduisent en outre les coûts d'énergie et de climatisation de votre magasin
- **GLISSIÈRE** : Chargement rapide et ergonomique avec 4 plaques par chambre sur une glissière transversale ou 2 tôles 600 x 800 mm sur une glissière longitudinale
- **ZONE DE MISE EN PLACE** : Capacité de cuisson élevée – le four de magasin est utilisable aussi dans le fournil
- **UTILISATION** : Une initialisation simple et rapide de votre four Ebo vous permet ensuite d'en prendre les commandes facilement et en toute sécurité
- **HUMIDIFICATION** : Production de vapeur sophistiquée avec la bonne quantité d'humidité pour chaque pâtisserie
- **DIVERSITÉ DES MODÈLES** : Les 2 hauteurs de chambres laissent de l'espace pour la cuisson d'une large gamme
- **CHAMBRE DE CUISSON** : Le chauffage de voûte et de sole réglable séparément ainsi que la plaque en pierre anti-adhésive permettent d'obtenir une croûte parfaite, une belle brillance et un bon volume
- **HUMIDIFICATION** : Production de vapeur sophistiquée et adaptée grâce à une quantité d'eau optimisée pour chaque cuisson
- **DESIGN REMARQUABLE** : En version acier inoxydable ou Nostalgie, chaque style Ebo s'intègre parfaitement dans votre magasin
- **PORT USB** : Exécution directe de programmes de cuisson, logos et accès à l'historique des actions (fichiers log)
- **WNET** : mise en réseau de tous vos fours dans toutes les filiales
- **TAPIS ENFOURNEUR** : Cuisson artisanale directement sur la pierre

OPTIONS

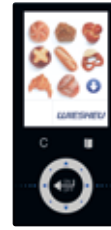
Structure modulaire Augmentation des capacités possible à tout moment

Dispositif d'humidification Humidificateur avec raccord d'eau fixe

Design Acier inoxydable, Nostalgie ou acier inoxydable Nostalgie

COMBINAISONS POSSIBLES

- Avec tous les fours de magasins Ebo 128
- Hotte avec condensateur de vapeur à commande entièrement automatique
- Support de rangement à roulettes ou sur pieds
- Étuve de fermentation en acier inoxydable fermée par des portes vitrées, fixée sur roulettes ou sur pieds réglables



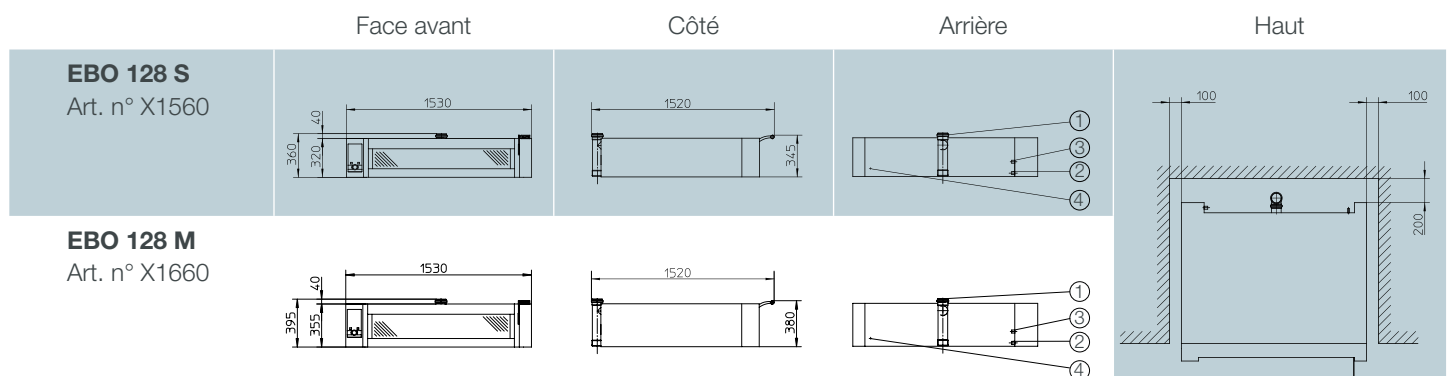
Commande

DÉTAILS TECHNIQUES

	Ebo 128 S Art. n° X1560	Ebo 128 M Art. n° X1660
Nombre de supports plaques x dimensions de plaques (mm)	2 x 600 x 800 4 x 600 x 400	2 x 600 x 800 4 x 600 x 400
Dimensions extérieures avec tubage (l x p x H en mm)	1530 x 1520 x 320	1530 x 1520 x 355
Dimensions intérieures (l x p x H en mm)	1210 x 870 x 155	1210 x 870 x 190
Valeurs de raccordement		
Réseau	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Fréquence	50 Hz	50 Hz
Consommation de courant	15,1 A	15,1 A
Puissance de raccordement	9,9 kW	9,9 kW
Poids avec humidificateur (kg)	208	210
Pression d'eau (kPa)	150 – 600	150 – 600

Capacité de produits par plaque (600 x 400 mm ; ex. petits pains) : 15 avec pâte fraîche, 18 avec pâtons pré-cuits.

DESSINS TECHNIQUES



1 raccord sortie d'air 80 mm 2 raccords électriques 3 raccords d'eau 3/4" 3 évacuations d'eau

Sous réserve de modifications techniques.