

## Ebo 64 S/M/L

Le four de magasin avec chauffage de voûte et de sole

\* La cuisson traditionnelle, la meilleure



### FOUR DE MAGASIN

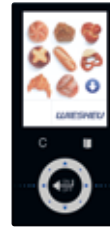
- **VITRE DE PORTE ACCESSIBLE POUR UN NETTOYAGE SIMPLIFIÉ** : Ebo est le seul four à sole à disposer d'un tout nouveau mécanisme de porte avec « position de nettoyage » spéciale, permettant de nettoyer facilement les deux côtés de la vitre
- **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** : La technologie STIR® réduit le temps de cuisson jusqu'à plus de 30%. Le joint de la porte en silicone ainsi que la chambre de cuisson bien isolée à faible émission de rayonnement réduisent en outre les coûts d'énergie et de climatisation de votre magasin
- **UTILISATION** : Une simple et rapide initialisation de votre four Ebo vous permet ensuite d'en prendre les commandes facilement et en toute sécurité. La glissière transversale facilite la manipulation
- **DIVERS MODÈLES** : 3 chambres de cuisson différentes : autant de possibilités d'adapter l'espace nécessaire à vos articles de boulangerie et pâtisserie
- **CHAMBRE DE CUISSON** : Le chauffage de voûte et de sole réglable séparément ainsi que la plaque en pierre à revêtement anti-adhésif 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
- **DESIGN REMARQUABLE** : En acier inoxydable ou Nostalgie, chaque style Ebo s'intègre parfaitement dans votre magasin
- **UNE VITRE QUI EN MET PLEIN LES YEUX** : La vitre de très grande taille permet à vos clients de voir encore mieux le pain alléchant qui les attend, les incitant ainsi à l'achat
- **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

### OPTIONS

Structure modulaire	Augmentation des capacités possible à tout moment
Technologie STIR®	Pour un temps de cuisson raccourci de 30 % grâce à un revêtement spécial des éléments de cuisson
Dispositif d'humidification	Humidificateur avec raccord d'eau fixe
Design	Acier inoxydable, Nostalgie ou acier inoxydable Nostalgie

## COMBINAISONS POSSIBLES

- Avec tous les Ebo 64 et 68, Dibas et Euromat
- Hotte avec condensateur de vapeur à commande entièrement automatique
- Support de rangement à roulettes ou sur pieds
- Étuve de fermentation hygiénique fermée par des portes vitrées, fixée sur roulettes ou sur pieds réglables
- Compartiment à étages



Commande

## DÉTAILS TECHNIQUES

	<b>Ebo 64 S</b> Art. n° X1505	<b>Ebo 64 M</b> Art. n° X1605	<b>Ebo 64 L</b> Art. n° X1705
<b>Nombre de supports plaques x dimensions de plaques (mm)</b>	1 x 600 x 400	1 x 600 x 400	2 x 600 x 400
<b>Dimensions extérieures avec tubage (l x p x H en mm)</b>	930 x 958 x 300	930 x 958 x 350	930 x 958 x 450
<b>Dimensions intérieures (l x p x H en mm)</b>	605 x 505 x 145	605 x 505 x 195	2 x 605 x 505 x 125
<b>Valeurs de raccordement</b>			
Réseau	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Fréquence	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Consommation de courant	5,1 A	5,2 A	10,3 A
Puissance de raccordement	3,5 kW	3,6 kW	7,1 kW
<b>Poids avec humidificateur (kg)</b>	88	91	160
<b>Pression d'eau (kPa)</b>	150 – 600	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

	Face avant	Côté	Arrière	Haut
<b>EBO 64 S</b> Art. n° X1505				
<b>EBO 64 M</b> Art. n° X1605				
<b>EBO 64 L</b> Art. n° X1705				

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