

Ebo 68 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 une « 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
- **GLISSIÈRE TRANSVERSALE :** Chargement rapide et ergonomique avec 2 plaques par chambre. Largeur totale du four de seulement 93 cm
- **UTILISATION :** Une initialisation simple et rapide de votre four Ebo vous permet ensuite d'en prendre les commandes facilement et en toute sécurité
- **DIVERSITÉ DES MODÈLES :** 3 chambres de cuisson de hauteur différente : autant de possibilités d'adapter l'espace à la cuisson de vos articles de boulangerie et de pâtisserie
- **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 le 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. Le four convient parfaitement à un espace de vente étroit
- **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
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

	Ebo 68 S Art. n° X1525	Ebo 68 M Art. n° X1625	Ebo 68 L Art. n° X1725
Nombre de supports plaques x dimensions de plaques (mm)	2 x 600 x 400 1 x 600 x 800	2 x 600 x 400 1 x 600 x 800	4 x 600 x 400 2 x 600 x 800
Dimensions extérieures avec tubage (l x p x H en mm)	930 x 1358 x 300	930 x 1358 x 350	930 x 1358 x 450
Dimensions intérieures (l x p x H en mm)	605 x 905 x 145	605 x 905 x 195	2 x 605 x 905 x 125
Valeurs de raccordement			
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	8,1 A	8,4 A	15 A
Puissance de raccordement	5,6 kW	5,8 kW	10,4 kW
Poids avec humidificateur (kg)	126	129	215
Pression d'eau (kPa)	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 préculits.

DESSINS TECHNIQUES

	Face avant	Côté	Arrière	Haut
EBO 68 S Art. n° X1525			Illustration avec cadre isolant 	
EBO 68 M Art. n° X1625				
EBO 68 L Art. n° X1725				

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