

Ebo 86 S/M/L

Der Ladenbackofen mit Ober- und Unterhitze

*Traditionell
bestens backen



DER LADENBACKOFEN

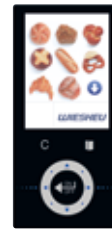
- **EBO-TÜR:** Die erste Tür im Etagenbackofen, die man zum Reinigen so verstellen kann, dass die Innenseite der Tür leicht zugänglich ist
- **ENERGIEEINSPARUNG:** Die STIR®-Technologie senkt die Backzeit um bis zu 30%. Die Silikon-Türdichtung sowie die gut gedämmte Backkammer mit geringer Abstrahlhitze senken darüber hinaus die Energie- und Klimatisierungskosten in Ihrem Laden
- **ANWENDUNG:** Der Ebo kann nach kurzer Einweisung einfach und sicher bedient werden
- **MODELLVIELFALT:** Die 3 unterschiedlich hohen Backkammern geben Ihnen Raum für unterschiedlichste Gebäckarten
- **BESCHWADUNG:** Feinste Dampferzeugung mit der richtigen Schwadenmenge für jedes Gebäck
- **BACKKAMMER:** Die separat einstellbare Ober- / Unterhitze und die beschichtete Steinplatte geben jedem Gebäck eine perfekte Kruste, schönen Glanz sowie das richtige Volumen
- **DESIGN:** Der stilvolle Ebo – in Edelstahl oder Nostalgie – fügt sich perfekt in Ihren Laden ein
- **AUFSTELLBEREICH:** Hohe Backkapazität bei optimaler Baubreite und Tiefe des Ofens. Die übergroße Glasscheibe gewährt Ihren Kunden eine uneingeschränkte Sicht auf die Backwaren – und animiert zum Kauf
- **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
STIR®-Technologie*	Um 30% kürzere Backzeit durch spezielle Beschichtung der Heizelemente
Beschwadungseinheit	Schwadenapparat mit Festwasseranschluss
Design	Edelstahl, Nostalgie oder Nostalgie Edelstahl

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

- Mit allen Ebo 86-Ladenbacköfen sowie Dibas 64
- Ablufthaube mit vollautomatisch gesteuertem Dampfkondensator
- Untergestell mit Rollen oder Standfüßen
- Hygiene-Gärschrank mit Glastüren und Rollen oder verstellbaren Standfüßen
- Etagenfach



Steuerung

TECHNISCHE DETAILS

	Ebo 86 S Art.-Nr. X1530	Ebo 86 M Art.-Nr. X1630	Ebo 86 L Art.-Nr. X1730
Anzahl Auflagen Bleche x Blechmaß (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
Außenmaße mit Verrohrung (B x T x H in mm)	1130 x 1158 x 300	1130 x 1158 x 350	1130 x 1158 x 450
Innenmaße (B x T x H in mm)	805 x 705 x 145	805 x 705 x 195	2 x 805 x 705 x 125
Anschlusswerte			
Netz	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Frequenz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Stromaufnahme	8,5 A	8,5 A	15,6 A
Anschlussleistung	5,85 kW	5,85 kW	10,8 kW
Gewicht mit Schwadenapparat (kg)	130	137	212
Wasserdruck (kPa)	150 – 600	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 86 S Art.-Nr. X1530			Abbildung mit Isolerrahmen 	
EBO 86 M Art.-Nr. X1630				
EBO 86 L Art.-Nr. X1730				

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

Technische Änderungen vorbehalten.