

Ebo 86 S/M/L

Le four de magasin avec chauffage de voûte et de sole

* La cuisson traditionnelle, la meilleure



FOUR DE MAGASIN

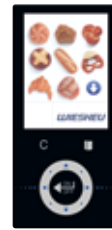
- **VITRE DE PORTE ACCESSIBLE POUR UN NETTOYAGE SIMPLIFIÉ :** Ebo est le seul four à sole à disposer d'un tout nouveau mécanisme de porte avec « position de nettoyage » spéciale, permettant de nettoyer facilement les deux côtés de la vitre
- **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE :** La technologie STIR® réduit le temps 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 initialisation simple et rapide de votre four Ebo vous permet ensuite d'en prendre les commandes facilement et en toute sécurité
- **DIVERS MODÈLES :** 3 chambres de cuisson de hauteurs différentes: autant de possibilités d'adapter l'espace nécessaire à vos articles de boulangerie et de pâtisserie
- **HUMIDIFICATION :** production de vapeur sophistiquée et adaptée grâce à une quantité d'eau optimisée
- **CHAMBRE DE CUSSION :** le chauffage de voûte et de sole réglables séparément ainsi que la plaque en pierre à revêtement anti-adhésif permettent d'obtenir une croûte parfaite, une belle brillance et un bon volume
- **DESIGN REMARQUABLE :** En version acier inoxydable ou Nostalgie, chaque style Ebo s'intègre parfaitement dans votre magasin
- **MENSURATIONS PARFAITES :** capacité de cuisson élevée grâce à une largeur et une profondeur optimales du four. La vitre de très grande taille permet à vos clients de voir parfaitement les produits en cuisson, 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
- **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 fours de magasin Ebo 86 et Dibas 64
- Hotte avec condensateur de vapeur à commande entièrement automatique
- Support de rangement à roulettes ou sur pieds
- Étuve de fermentation hygiénique par des portes vitrées, fixée sur roulettes ou sur pieds réglables
- Compartiment à étages



Commande

DÉTAILS TECHNIQUES

	Ebo 86 S Art. n° X1530	Ebo 86 M Art. n° X1630	Ebo 86 L Art. n° X1730
Nombre de supports plaques x dimensions de plaques (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
Dimensions extérieures avec tubage (l x p x H en mm)	1130 x 1158 x 300	1130 x 1158 x 350	1130 x 1158 x 450
Dimensions intérieures (l x p x H en mm)	805 x 705 x 145	805 x 705 x 195	2 x 805 x 705 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	8,5 A	8,5 A	15,6 A
Puissance de raccordement	5,85 kW	5,85 kW	10,8 kW
Poids avec humidificateur (kg)	130	137	212
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 pré-cuits.

DESSINS TECHNIQUES

	Face avant	Côté	Arrière	Haut
EBO 86 S Art. n° X1530				
EBO 86 M Art. n° X1630				
EBO 86 L Art. n° X1730				

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

Sous réserve de modifications techniques.