

Euromat 64 S/L

Il forno da negozio affidabile

* Facile da usare, facile da pulire, illuminazione ottimale grazie ai LED



IL FORNO DA NEGOZIO

- **CAMERA DI COTTURA:** Spigoli arrotondati e componenti interni ed esterni rimovibili consentono una facile pulizia. L'inserimento trasversale consente una semplice manipolazione
- **ILLUMINAZIONE:** la nuova luce a LED mette in risalto in modo ottimale i prodotti da forno, aumentando così la motivazione all'acquisto dei vostri clienti
- **RAPPORTI DEL FLUSSO D'ARIA:** Controllabile in maniera intelligente con 8 velocità della ventola e con rotazione della ventola destrorsa e sinistrorsa per una cottura uniforme nel forno a convezione d'aria
- **UMIDIFICAZIONE:** Rapida generazione di vapore per avere la giusta quantità di umidità per ogni prodotto
- **PULIZIA:** Sistema di pulizia automatica opzionale ProClean o ProClean365 per un forno pulito. La parte esterna della porta si può aprire facilmente senza utensili e offre una visuale trasparente
- **LASTRA THERMODYN:** Dissipazione termica ridotta, porta esterna fredda e minor consumo di corrente consentiranno costi ridotti e maggiore sicurezza
- **PORTA USB:** caricamento diretto di programmi di cottura e loghi
- **WNET:** Collegamento in rete dei vostri forni in tutte le filiali
- **IBC:** i parametri di cottura vengono adattati in modo completamente automatico alla quantità caricata grazie ai sensori. Qualità costante e consumo di energia ottimale (opzionale)

OPZIONI

Pulizia	ProClean/LiquidClean/combinazione di ProClean + LiquidClean/ProClean365
Struttura modulare	È possibile ampliare la capacità in ogni momento
Porta	Apertura porta a destra o a sinistra, chiusura di sicurezza
Unità di umidificazione	Umidificazione a tubo con dispositivo a cascata, passivo
Design	Nostalgia o acciaio inossidabile
Soluzione di rete	Wnet

POSSIBILITÀ DI COMBINAZIONE

- Con tutti i forni da negozio Euromat 64
- Forno a camere sovrapposte Ebo 64
- Cappa aspirante con condensatore di vapore regolato in modo completamente automatico
- Basamento con ruote o piedi di sostegno
- Cella di lievitazione igienica con ruote o piedi di sostegno regolabili
- Vano scomparti
- Sistema di alimentazione

UNITÀ DI COMANDO

IS 600 E



- Manopola
- Pittogrammi colorati (visualizzazione dei pittogrammi + testo)
- 32 lingue e simboli
- Suono riproducibile con file in formato .wav
- Impostazione del timer con precisione al secondo
- Svolgimento del programma basato sui ripiani
- Programmazione manuale semplice o tramite la porta USB
- 200 programmi di cottura, ciascuno con 20 passaggi
- Avvio notturno programmabile
- 8 Velocità della ventola

PULIZIA

ProClean

Sistema autopulente con cartuccia di pulizia e risciacquo



ProClean365

Sistema di pulizia completamente automatico con scatola detergente, che fornisce il liquido di pulizia e viene ricaricato ogni anno durante la manutenzione



DETTAGLI TECNICI

EUROMAT 64 S

Art.-Nr. 2500

EUROMAT 64 L

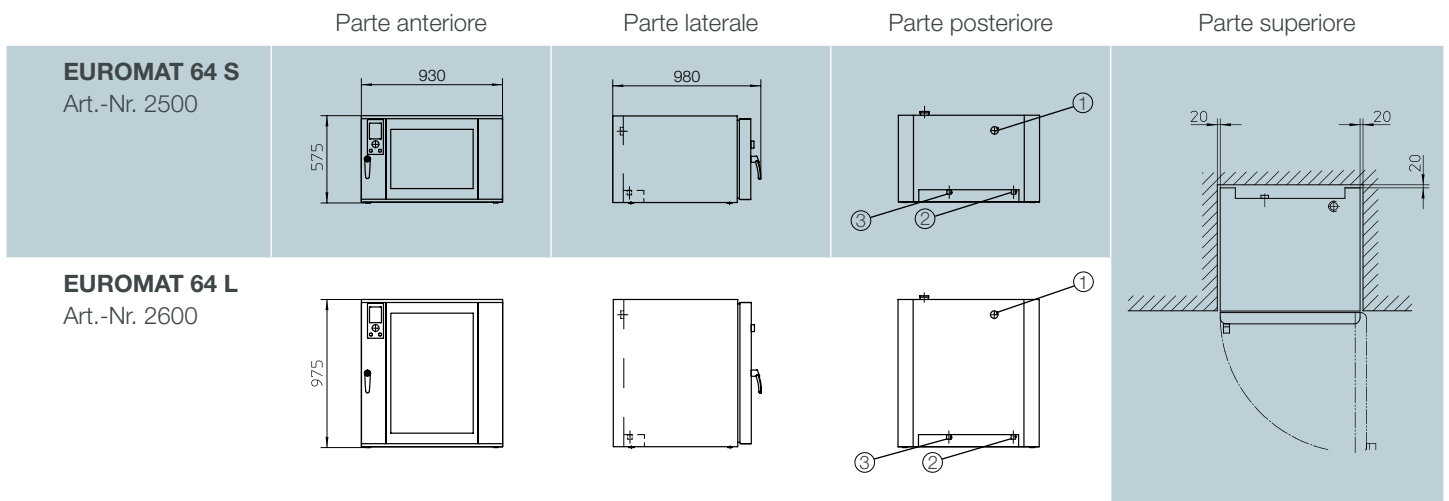
Art.-Nr. 2600

Quantità supporti teglia x dimensioni teglia (mm)	4/5 x 600 x 400	8/10 x 600 x 400
Distanza fra le teglie	100/80	100/80
Dimensioni esterne (La x Pr x Al in mm)* con ProClean	930 x 1020 x 575 930 x 1020 x 695	930 x 1020 x 975 930 x 1020 x 1095
Valori di collegamento		
Alimentazione di rete	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Frequenza	50 Hz	50 Hz
Assorbimento di corrente	13,6 A	27,0 A
Potenza installata	9,4 kW	18,7 kW
Peso (kg)		
con umidificazione a cascata	120	180
con umidificazione a tubo	110	160
Tipo di umidificazione		
Cascata (passiva)	Opzione	Opzione
Umidificazione a tubo	Serie	Serie
Pressione acqua (kPa)	150 – 600	150 – 600

Capacità di prodotti da forno per teglia (ad es. francesine): 15 di pasta fresca. 18 di pasta pre-informata.

* con tubazione

DISEGNI TECNICI



1 Sfiato dell'aria 80 mm 2 Attacco di corrente 3 Attacco per l'acqua 3/4"



Umidificazione a tubo



Umidificazione a cascata



Camera di cottura



Sistema di pulizia automatica ProClean



Finestrella grigia ribaltabile



Sistema di pulizia completamente automatico ProClean365