


Ebo 124 S/M

Магазинная печь с верхним и нижним нагревом

 Выпечка в лучших традициях



МАГАЗИННАЯ ПЕЧЬ

- **ДВЕРЦА ЕВО:** Дверца печи легко открывается для очистки и обеспечения безопасности и прозрачности
- **БОКОВАЯ ЗАГРУЗКА:** Быстрая эргономичная загрузка 2 противней на камеру
- **МЕСТО УСТАНОВКИ:** Возможность установки сверху или снизу обеспечивает превосходные условия для выпечки. Крупногабаритная стеклянная передняя панель предоставляет клиентам неограниченную возможность обзора хлебобулочных изделий, что также способствует их продаже
- **ПЕКАРНАЯ КАМЕРА:** Отдельная регулировка верхнего и нижнего нагрева и непригорающая каменная плита обеспечивают изделиям превосходную корочку, красивый цвет и нужный объем
- **ЭКСПЛУАТАЦИЯ:** Печь Ebo можно легко и безопасно эксплуатировать после короткого ознакомительного курса
- **МОДЕЛЬНЫЙ РЯД:** Два варианта высоты пекарных камер обеспечивают достаточное пространство для широкого ассортимента пекарной продукции
- **ВЫПЕЧКА НА ПАРУ** Быстрое образование необходимого количества пара для каждой выпечки
- **ДИЗАЙН:** Стильный Ebo – конструкция из нержавеющей стали или ретро-дизайн – прекрасно впишется в интерьер вашего заведения
- **USB-ПОРТ:** Прямое воспроизведение программ выпечки, логотипы и считывание данных журнала событий
- **WNET:** Возможность объединения печей из нескольких заведений в одну сеть

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Модульная конструкция	Увеличение объема выпечки возможно в любое время
Модуль для выпечки на пару	Устройство для образования пара с фиксированной арматурой трубопровода
Дизайн	Нержавеющая сталь, ретро, ретро из нержавеющей стали

ВОЗМОЖНОСТИ КОМБИНИРОВАНИЯ

- Сочетается со всеми магазинными печами Ebo 124
- Вытяжка с полностью автоматическим конденсатором пара
- Монтируется на роликовых опорах или стойке

БЛОКИ УПРАВЛЕНИЯ



Классик



Комфорт



Эксклюзив

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Ebo 124 S

Номер п/п X1540

Ebo 124 M

Номер п/п X1640

Количество уровней противней x размеры противней. (мм)

2 x 600 x 400

2 x 600 x 400

Наружные размеры с системой трубопроводов (Ш x Г x В в мм)

1530 x 1120 x 320

1530 x 1120 x 355

Требуемая мощность

Сеть

400 В

400 В

Частота

50 Гц

50 Hz

Энергопотребление

7,35 А

7,35 А

Подключенная нагрузка

11 kW

11 kW

Вес с устройством для образования пара (кг)

148

150

Давление воды

150 – 250

150 – 250

Количество продукции на лоток (например, рулетов): 15 шт. из свежего теста, 18 шт. из предварительно приготовленного теста.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ

Вид спереди

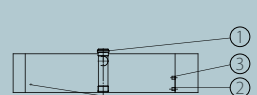
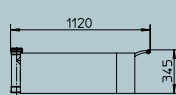
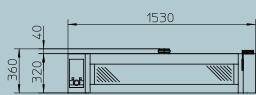
Вид сбоку

Вид сзади

Вид сверху

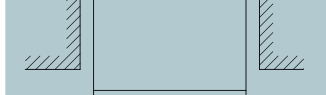
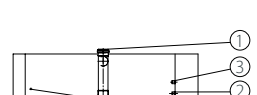
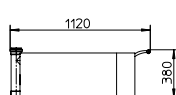
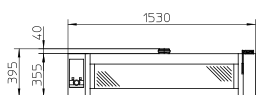
EBO 124 S

Номер п/п X1540



EBO 124 M

Номер п/п X1640



1 Отверстие для выхода воздуха 50 мм 2 Подключение к сети 3 Арматура трубопровода 3/4" 4 Выход

Возможны технические изменения.

Дуденко Андрей

АВРОРА БЕКЕРИ ЭКВИПМЕНТ

Моб.: +7 (931) 960 - 18 - 20

Тел.: +7 (812) 313-96-10, +7 (812) 313-96-33

adudenko@aurora-bakery.com

КОНТАКТНАЯ ИН-
ФОРМАЦИЯ