


## Ebo 64 S/M/L

Магазинная печь с верхним и нижним жаром

 Традиционно  
лучшая выпечка



### МАГАЗИННАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ

- **ДВЕРЦА ЕВО:** первая дверца в многоярусной хлебопекарной печи, которую для выполнения очистки можно отрегулировать таким образом, что внутренняя сторона дверцы становится легкодоступной
- **ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ:** технология STIR\* сокращает время выпекания на до 30 %. К тому же силиконовое дверное уплотнение, а также хорошо изолированная пекарная камера с малым излучением тепла снижают затраты на энергию и кондиционирование в Вашем магазине
- **ПРИМЕНЕНИЕ:** после краткого инструктажа печь Ebo становится простой и безопасной в эксплуатации. Поперечная вставка обеспечивает простоту в обращении
- **МНОГООБРАЗИЕ МОДЕЛЕЙ:** 3 пекарных камеры различной высоты обеспечивают пространство для выпечки различных хлебобулочных изделий
- **ПЕКАРНАЯ КАМЕРА:** отдельно регулируемый верхний/нижний жар и каменная плита с покрытием обеспечивают идеальную корочку, аппетитный блеск и правильный объем для каждого вида выпечки
- **УВЛАЖНЕНИЕ:** тончайшая парогенерация с правильным количеством пара для каждого вида выпечки
- **ДИЗАЙН:** стильная печь Ebo – из нержавеющей стали или в стиле ретро – идеально впишется в оформление Вашего магазина
- **МЕСТО УСТАНОВКИ:** Очень большая стеклянная пластина обеспечивает Вашим покупателям неограниченный обзор хлебобулочных изделий и создает дополнительный стимул к совершению покупки
- **ПОРТ USB:** прямая загрузка программ выпечки, логотипов, а также считывание данных журнала
- **WNET:** объединение в сеть Ваших печей во всех филиалах

### ОПЦИИ

<b>Модульная конструкция</b>	Увеличение вместимости в любой момент
<b>Технология STIR*</b>	Сокращенное на 30 % время выпекания благодаря специальному покрытию нагревательных элементов
<b>Модуль увлажнения</b>	Парогенератор со стационарным подключением к водопроводу
<b>Дизайн</b>	Нержавеющая сталь, ретро или нержавеющая сталь в стиле ретро

## ВОЗМОЖНОСТИ КОМБИНИРОВАНИЯ

- Со всеми печами Ebo 64 и 68, Dibas и Euromat
- Вытяжной козырек с полностью автоматизированным пароконденсатором
- Нижняя рама на колесиках или ножках
- Гигиеничный шкаф для расстойки теста со стеклянными дверцами и колесиками или регулируемыми ножками
- Ярусное отделение

## СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ



Classic



Comfort



Exclusive

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

	<b>Ebo 64 S</b> Арт. № X1505	<b>Ebo 64 M</b> Арт. № X1605	<b>Ebo 64 L</b> Арт. № X1705
<b>Количество противней и размер (мм)</b>	1 x 600 x 400	1 x 600 x 400	2 x 600 x 400
<b>Наружные размеры с трубами (Ш x Г x В в мм)</b>	930 x 958 x 300	930 x 958 x 350	930 x 958 x 450
<b>Внутренние размеры (Ш x Г x В в мм)</b>	605 x 505 x 145	605 x 505 x 195	2 x 605 x 505 x 125
<b>Параметры подключения</b>			
Сеть	400 В 3/Н/РЕ	400 В 3/Н/РЕ	400 В 3/Н/РЕ
Частота	50 Гц	50 Гц	50 Гц
Потребляемый ток	5,1 А	5,2 А	10,3 А
Подключаемая мощность	3,5 кВт	3,6 кВт	7,1 кВт
<b>Вес с парогенератором (кг)</b>	88	91	160
<b>Давление воды (кПа)</b>	150 – 600	150 – 600	150 – 600

Вместимость выпечки на один противень (600 x 400 мм; например, нарезных булочек): 15 для свежего теста. 18 для предварительно выпеченных тестовых заготовок.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ

	Передняя сторона	Боковая сторона	Задняя сторона	Верхняя сторона
<b>EBO 64 S</b> Арт. № X1505				
<b>EBO 64 M</b> Арт. № X1605				
<b>EBO 64 L</b> Арт. № X1705				

1 Воздухоотвод 80 мм 2 Электроподключение 3 Подвод воды 3/4" 4 Слив

**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

КОНТАКТНЫЕ  
ДАННЫЕ