

## Ebo 86 S/M/L

Магазинная печь с верхним и нижним жаром

✱ Традиционно наилучшая выпечка



### МАГАЗИННАЯ 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
- **МНОГООБРАЗИЕ МОДЕЛЕЙ:** 3 пекарных камеры различной высоты обеспечивают пространство для выпечки различных хлебобулочных изделий
- **УВЛАЖНЕНИЕ:** тончайшая парогенерация с правильным количеством пара для каждого вида выпечки
- **ПЕКАРНАЯ КАМЕРА:** отдельно регулируемый верхний/нижний жар и каменная плита с покрытием обеспечивают идеальную корочку, аппетитный блеск и правильный объем для каждого вида выпечки
- **ДИЗАЙН:** стильная печь Ebo – из нержавеющей стали или в стиле ретро – идеально впишется в оформление Вашего магазина
- **МЕСТО УСТАНОВКИ:** высокая производительность выпечки при оптимальной габаритной ширине и глубине печи. 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
- **УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОСАДКИ ТЕСТА:** выпечка вручную непосредственно на камне

### 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

\*доступно в печах Ebo 86 S/M

## ВОЗМОЖНОСТИ КОМБИНИРОВАНИЯ

- Со всеми хлебопекарными печами Ebo 86, а также Dibas 64
- 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 86 S</b> Арт. № X1530	<b>Ebo 86 M</b> Арт. № X1630	<b>Ebo 86 L</b> Арт. № X1730
<b>Количество противней и размер (мм)</b>	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
<b>Наружные размеры с трубами (Ш x Г x В в мм)</b>	1130 x 1158 x 300	1130 x 1158 x 350	1130 x 1158 x 450
<b>Внутренние размеры (Ш x Г x В в мм)</b>	805 x 705 x 145	805 x 705 x 195	2 x 805 x 705 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	5,85 А	5,85 А	10,8 А
Подключаемая мощность	8,5 кВт	8,5 кВт	15,6 кВт
<b>Вес с парогенератором (кг)</b>	130	137	212
<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 86 S</b> Арт. № X1530				
<b>EBO 86 M</b> Арт. № X1630				
<b>EBO 86 L</b> Арт. № X1730				

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

Возможны технические изменения.

КОНТАКТНЫЕ  
ДАННЫЕ

**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

RU1406EB86