

Ebo 68 S/M/L

Üst ve alt sıcaklıklı
fırın istasyonu

* Geleneksel en
iyi pişirme



FIRIN İSTASYONU

- **EBO KAPI:** Katlı taş taban fırında, temizlik için iç bölüme kolay erişilecek şekilde ayarlanabilen ilk kapı
- **ENERJİ TASARRUFU:** STIR® teknolojisi pişirme süresini %30 oranında düşürür. Silikon kapı contası ve düşük ısı yayımlı yalıtımlı pişirme haznesi, bunlara ek olarak enerji ve iklimlendirme maliyetlerini düşürür
- **ENİNE YÜKLEME:** Bölme başına 2 tepsi ile hızlı ve ergonomik yükleme. Fırının toplam genişliği sadece 93 cm
- **UYGULAMA:** Ebo kısa bir bilgilendirmeden sonra kolay ve güvenli bir biçimde kullanılabilir
- **MODEL ÇEŞİTLİLİĞİ:** 3 farklı yükseklikte pişirme haznesi, çok çeşitli ürünler için alan sağlar
- **PIŞİRME HAZNESİ:** Ayrı olarak ayarlanabilen üst/alt ısı ve de kaplamalı taş plaka, hamur işine mükemmel bir kabuk, güzel bir parlaklık ve doğru hacmi verir
- **NEMLENDİRME:** Doğru nemlendirme miktarı ile her hamur işi için ince buhar oluşturma
- **TASARIM:** Paslanmaz çelik veya nostalji tasarımındaki Ebo, mağazanıza mükemmel derecede uyum sağlar
- **KURULUM ALANI:** Son derece büyük cam sayesinde müşterileriniz pişirilen hamur işlerini doğrudan görebilir. Bu fırın özellikle dar satış alanları için idealdir
- **USB-PORT:** Pişirme programlarının, logoların doğrudan kaydedilmesi ve Log dosyalarının okunması
- **WNET:** Şubelerinizdeki tüm fırınların şebeke ağı
- **BEZ ÇEKİCİ:** Taş üzerinde doğrudan pişirme

OPSİYONLAR

Modüler yapı	Her türlü kapasite genişletmesi mümkündür
STIR® teknolojisi*	Isıtma elemanlarının özel kaplaması sayesinde % 30 oranında daha kısa pişirme süresi
Nemlendirme birimi	Sabit su bağlantılı nemlendirme ünitesi
Tasarım	Paslanmaz çelik, nostalji veya nostalji paslanmaz çelik

*Ebo 68 S/M ile temin edilebilir

KOMBİNASYON SEÇENEKLERİ

- Tüm Ebo 64 ve 68, Dibas ve Euromat ile
- Tam otomatik kontrollü buhar kondansatörlü davlumbaz
- Tekerli veya sabit ayaklı alt çerçeve
- Tekerli veya ayarlanabilir ayaklı, cam kapılı hijyen mayalama kabini
- Pişirme katı

KONTROL PANELLERİ



Classic



Comfort



Exclusive

TEKNİK DETAYLAR

	Ebo 68 S Ürün no X1525	Ebo 68 M Ürün no X1625	Ebo 68 L Ürün no X1725
Tepsi sayısı Tepsiler x Tepsi ebatları (mm)	2 x 600 x 400 1 x 600 x 800	2 x 600 x 400 1 x 600 x 800	4 x 600 x 400 2 x 600 x 800
Tesisat ile birlikte dış ebatlar (mm cinsinden G x D x Y)	930 x 1358 x 300	930 x 1358 x 350	930 x 1358 x 450
İç ebatlar (mm cinsinden G x D x Y)	605 x 905 x 145	605 x 905 x 195	2 x 605 x 905 x 125
Bağlantı değerleri			
Şebeke	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Frekans	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Akım sarfiyatı	8,1 A	8,4 A	15 A
Bağlantı gücü	5,6 kW	5,8 kW	10,4 kW
Nemlendirme ünitesi ile ağırlık (kg)	126	129	215
Su basıncı (kPa)	150 – 600	150 – 600	150 – 600

Tepsi başına kapasite (600 x 400 mm; örn. dilimli ekmekek): Taze hamurda 15. Önden pişmiş hamurda 18.

TEKNİK ÇİZİMLER

	Ön sayfa	Sayfa	Arka sayfa	Üst
EBO 68 S Ürün no X1525			Resimde izolasyonlu çerçeve ile 	
EBO 68 M Ürün no X1625				
EBO 68 L Ürün no X1725				

1 Atık hava 80 mm 2 Elektrik bağlantısı 3 Su bağlantısı 3/4" 4 Tahliye