

Ebo 86 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
- **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
- **NEMLENDİRME:** Doğru nemlendirme miktarı ile her hamur işi için ince buhar oluşturma
- **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
- **TASARIM:** Paslanmaz çelik veya nostalji tasarımındaki Ebo, mağazanıza mükemmel derecede uyum sağlar
- **KURULUM ALANI:** Optimum yapı genişliği ve fırın derinliği ile yüksek pişirme kapasitesi. Son derece büyük cam sayesinde müşterileriniz pişirilen hamur işlerini doğrudan görebilir
- **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 86 S/M ile temin edilebilir

KOMBİNASYON SEÇENEKLERİ

- Tüm Ebo 86 fırın istasyonları ve Dibas 64 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 86 S Ürün no X1530	Ebo 86 M Ürün no X1630	Ebo 86 L Ürün no X1730
Tepsi sayısı Tepsiler x Tepsi ebatları (mm)	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
Tesisat ile birlikte dış ebatlar (mm cinsinden G x D x Y)	1130 x 1158 x 300	1130 x 1158 x 350	1130 x 1158 x 450
İç ebatlar (mm cinsinden G x D x Y)	805 x 705 x 145	805 x 705 x 195	2 x 805 x 705 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	8,5 A	8,5 A	15,6 A
Bağlantı gücü	5,85 kW	5,85 kW	10,8 kW
Nemlendirme ünitesi ile ağırlık (kg)	130	137	212
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 86 S Ürün no X1530				
EBO 86 M Ürün no X1630				
EBO 86 L Ürün no X1730				

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