



TECNOFRIAS, S.L.



Ebo 64 M

El horno de panadería con calor superior e inferior

* Hornear de la mejor forma tradicional



EL HORNO DE PANADERÍA

- **PUERTA EBO:** La primera puerta en un horno de pisos que se puede ajustar para la limpieza de manera que el interior de la puerta sea de fácil acceso
- **AHORRO DE ENERGÍA:** La tecnología STIR® reduce el tiempo de cocción hasta en un 30%. La junta de silicona de la puerta y la cámara de cocción bien aislada con calor mínimo reducen los costos de energía y climatización del local
- **APLICACIÓN:** El Ebo puede manejarse de forma fácil y segura después de una breve instrucción. La inserción transversal hace que el manejo sea fácil
- **GAMA DE MODELOS:** Las 3 diferentes cámaras altas de cocción le proporcionan espacio para distintos productos de horneado
- **CÁMARA DE COCCIÓN:** El calor superior e inferior ajustables de manera independiente y las piedras de hornear revestidas hacen que cada producto consiga una corteza perfecta, un bonito brillo y el volumen idóneo
- **HUMIDIFICACIÓN:** Producción de vapor más fina con la cantidad de vapor correcta para cada producto de horneado
- **DISEÑO:** El elegante horno Ebo (en acero inoxidable o modelo Nostalgie) se adapta perfectamente a su tienda
- **LUGAR DE INSTALACIÓN:** El cristal de gran tamaño permite a los clientes una visión perfecta de los productos de panadería y los anima a su compra
- **PUERTO USB:** Instalación directa de programas de horneado, logotipos y lectura de datos de registro
- **WNET:** Conexión en red de todos los hornos de sus tiendas

OPCIONES

- | | |
|--------------------------|--|
| Montaje modular | Posibilidad de ampliar la capacidad en cualquier momento |
| Tecnología STIR® | Tiempo de cocción hasta un 30% menor gracias al revestimiento especial de los elementos calefactores |
| Unidad de humidificación | Generador de vapor con conexión fija de agua |

Diseño Acero inoxidable, Nostalgie o acero inoxidable Nostalgie

Calle San Cesáreo, 14 · 28021 Villaverde Alto · Madrid · Tel: **917 950 862** · Fax: **917 961 287** · Email: **clientes@cmfrias.com**

www.tecnofrias.es



POSIBILIDADES DE COMBINACIÓN

- Con todos los Ebo 64, Dibas y Euromat
- Campana de extracción de aire con condensador completamente automático y controlable
- Bastidor inferior con ruedas o patas
- Armario de fermentación higiénico con puertas de cristal y ruedas o pies ajustables
- Bandeja

CONTROLES



Classic



Comfort



Exclusive

DETALLES TÉCNICOS

	Ebo 64 M N° art. X1605
Cantidad de niveles de bandejas x dimensiones de bandeja (mm)	1 x 600 x 400
Medida exterior con tuberías (Ancho x Profundidad x Altura en mm)	930 x 958 x 350
Medida interior (Ancho x Profundidad x Altura en mm)	605 x 505 x 195
Valores de conexión	
Red	400 V 3/N/PE
Frecuencia	50 Hz
Consumo de corriente	5,2 A
Potencia de conexión	3,6 kW
Peso con generador de vapor (kg)	91
Presión de agua (kPa)	150 – 600

Capacidad máxima de productos horneados por bandeja (600 x 400 mm; p.ej. panecillos): 15 con masa fresca. 18 con unidades de masa precocinadas.

DIBUJOS TÉCNICOS

Vista delantera

Vista lateral

Vista trasera
Imagen con bastidor aislante

Vista superior

EBO 64 M
N° art. X1605

