



TECNOFRIAS, S.L.



Ebo 64 S

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 S

Nº art. X1505

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 300
---	-----------------

Medida interior (Ancho x Profundidad x Altura en mm)	605 x 505 x 145
--	-----------------

Valores de conexión

Red	400 V 3/N/PE
Frecuencia	50 Hz
Consumo de corriente	5,1 A
Potencia de conexión	3,5 kW

Peso con generador de vapor (kg)	88
----------------------------------	----

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 S
Nº art. X1505

