



## Ebo 86 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
- **GAMA DE MODELOS:** Las 3 diferentes cámaras altas del horno le proporcionan espacio para distintos productos de horneado
- **HUMIDIFICACIÓN:** Producción de vapor más fina con la cantidad de vapor correcta para cada producto 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
- **DISEÑO:** El elegante horno Ebo (en acero inoxidable o modelo Nostalgie) se adapta perfectamente a su tienda
- **LUGAR DE INSTALACIÓN:** Gran capacidad de horneado con anchura de montaje óptima y profundidad del horno. 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
- **PALA:** Horneado artesanal directamente sobre la piedra

### 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

\* disponible con Ebo 86 S/M



## POSIBILIDADES DE COMBINACIÓN

- Con todos los hornos de panadería Ebo 86 así como Dibas 64
- 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 86 S

Nº art. X1530

Cantidad de niveles de bandejas x dimensiones de bandeja (mm)	1 x 600 x 800 2 x 600 x 400
---	--------------------------------

Medida exterior con tuberías (Ancho x Profundidad x Altura en mm)	1130 x 1158 x 300
---	-------------------

Medida interior (Ancho x Profundidad x Altura en mm)	805 x 705 x 145
--	-----------------

### Valores de conexión

Red	400 V 3/N/PE
Frecuencia	50 Hz
Consumo de corriente	8,5 A
Potencia de conexión	5,85 kW

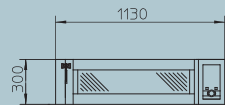
Peso con generador de vapor (kg)	130
----------------------------------	-----

Presión de agua (kPa)	150 – 600
-----------------------	-----------

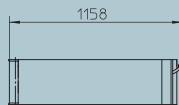
Capacidad máxima de productos horneados por bandeja (600 x 400 mm; p.ej. panecillos): 15 con masa fresca. 18 con unidades de masa precocinadas.

## DIBUJOS TÉCNICOS

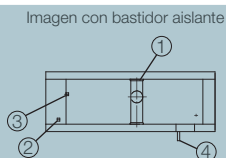
Vista delantera



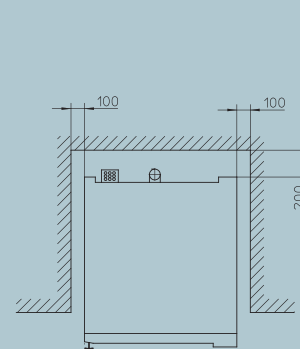
Vista lateral



Vista trasera



Vista superior



**EBO 86 S**  
Nº art. X1530