



# TECNOFRIAS, S.L.



## Ebo 128 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 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
- **MÓDULO INSERTABLE:** Carga rápida y ergonómica con 4 bandejas por cámara en inserción transversal o 2 bandejas de 600 x 800 mm en inserción longitudinal
- **LUGAR DE INSTALACIÓN:** Alta capacidad de horneado a través del horno de panadería que también se puede utilizar en la panadería
- **APLICACIÓN:** El Ebo puede manejarse de forma fácil y segura después de una breve instrucción
- **GAMA DE MODELOS:** Las 2 diferentes cámaras altas del horno 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
- **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
Unidad de humidificación	Generador de vapor con conexión fija de agua
Diseño	Acero inoxidable, Nostalgie o acero inoxidable Nostalgie



## POSIBILIDADES DE COMBINACIÓN

- Con todos los hornos de panadería Ebo 128
- Campana de extracción de aire con condensador completamente automático y controlable
- Bastidor inferior con ruedas o patas
- Armario de fermentación de acero inoxidable con puertas de cristal y ruedas o pies ajustables

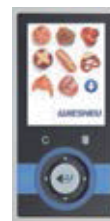
## CONTROLES



Classic



Comfort



Exclusive

## DETALLES TÉCNICOS

Cantidad de niveles de bandejas ×  
dimensiones de bandeja (mm)

### Ebo 128 M

Nº art. X1660

2 × 600 × 800

4 × 600 × 400

Medida exterior con tuberías  
(Ancho × Profundidad × Altura en mm)

1530 × 1520 × 355

Medida interior  
(Ancho × Profundidad × Altura en mm)

1210 × 870 × 190

### Valores de conexión

Red

400 V 3/N/PE

Frecuencia

50 Hz

Consumo de corriente

15,1 A

Potencia de conexión

10,45 kW

Peso con generador de vapor (kg)

210

Presión de agua (kPa)

150 – 600

Capacidad máxima de productos horneados por bandeja (600 × 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 128 M

Nº art. X1660

