



# TECNOFRIAS, S.L.



## Euromat 64 L

El horno de panadería para tiendas seguro

\* Fácil de manejar, fácil de limpiar  
Iluminación óptima mediante LED



### EL HORNO DE PANADERÍA

- **CÁMARA DE COCCIÓN:** Esquinas redondeadas y extraíbles. Los paneles interiores y laterales permiten una fácil limpieza. La inserción transversal hace que el manejo sea sencillo.
- **ILUMINACIÓN:** La nueva luz LED destaca los productos horneados de una forma óptima, lo que animará a sus clientes a comprar.
- **CORRIENTES:** Ventilador con dirección de giro a la derecha e izquierda y equipado con control inteligente y 8 velocidades del ventilador para lograr resultados de horneado uniformes en el horno de convección.
- **HUMIDIFICACIÓN:** Producción de vapor rápida con el nivel correcto de vapor para cada producto de horneado.
- **LIMPIEZA:** Sistema de limpieza automática ProClean para un trabajo eficiente. El exterior de la puerta se puede abrir fácilmente sin herramientas: limpieza fácil para una visión nítida.
- **ACRISTALAMIENTO THERMODYN:** La reducción del calor, la puerta exterior fría y el bajo consumo eléctrico se traducen en menores costes y mayor seguridad.
- **PUERTO USB:** Instalación directa de programas de horneado y de logotipos.
- **WNET:** Conexión en red de todos los hornos de sus tiendas.
- **IBC:** Gracias a una tecnología de sensores, los parámetros de horneado se ajustan automáticamente a la cantidad de carga. Calidad constante y aprovechamiento óptimo de energía. (Opcional).



## OPCIONES

Limpieza	ProClean/LiquidClean/Combinación de ProClean + LiquidClean
Montaje modular	Posibilidad de ampliar la capacidad en cualquier momento
Puerta	Bisagra a la derecha o a la izquierda. Bloqueo de seguridad
Unidad de humidificación	Humidificación por tubos, cascada pasiva
Diseño	Nostalgia o acero inoxidable

## POSIBILIDADES DE COMBINACIÓN

- Con todos los hornos de panadería Euromat 64
- Horno de pisos Ebo 64
- Campana de extracción de aire con condensador completamente automático y controlable
- Bastidor inferior con ruedas o patas
- Armario de fermentación higiénico con ruedas o patas
- Bandeja
- Sistema de carga

## MANDO

IS 600 E



- Botón giratorio
- Pictogramas de color (Visualización de pictogramas + texto)
- 32 idiomas y símbolos
- Tono de timbre reproducible como archivo .wav
- Configuración del tiempo por segundo
- Ejecución del programa basado en módulos insertables
- Programación sencilla manual o a través de puerto USB
- 200 programas de horneado con 20 pasos
- Encendido nocturno preprogramable
- 8 velocidades del ventilador

## CONEXIÓN EN RED

Wnet



- Conexión en red de todos los hornos de panadería de WIESHEU con la central
- La plataforma en línea permite la generación centralizada de programas de horneado
- Envío, recepción y gestión de los programas de horneado en línea
- Lectura de los datos de consumo y PDC
- Instalación de logotipos y tonos
- Generación de evaluaciones de los equipos individuales, filiales y grupos



## DETALLES TÉCNICOS

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

### EUROMAT 64 L

Nº art. 2600

8/10 x 600 x 400

Distancia entre bandejas

100/80

Medida exterior  
(Ancho x Profundidad x Altura en mm)\*  
con ProClean

930 x 1020 x 975  
930 x 1020 x 1095

Valores de conexión

Red  
Frecuencia  
Consumo de corriente  
Potencia de conexión

400 V 3/N/PE  
50 Hz  
27,0 A  
18,7 kW

Peso (kg)

con humidificación en cascada  
con humidificación mediante tubos

180  
160

Tipo de humidificación

Cascada (pasiva)  
Humidificación por tubos

Opción  
Serie

Presión de agua (kPA)

150 – 600

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

\*Con tuberías

## DIBUJOS TÉCNICOS

Vista delantera

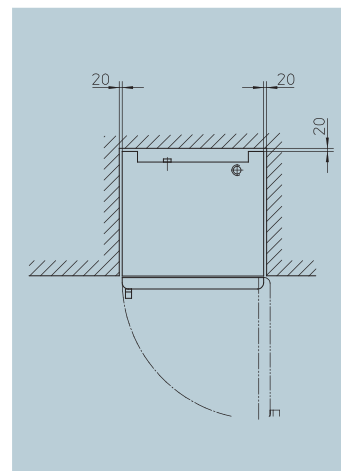
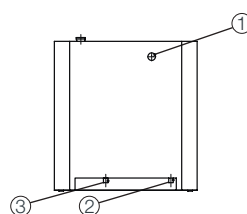
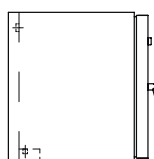
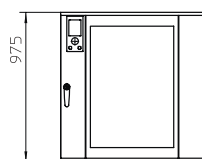
Vista lateral

Vista trasera

Vista superior

### EUROMAT 64 L

Nº art. 2600





# TECNOFRIAS, S.L.



Humidificación por tubos



Humidificación en cascada



Cámara de cocción



Diseño Nostalgie



Vidrio de puerta abatible



Sistema de limpieza automática ProClean