



# TECNOFRIAS, S.L.



## Ebo 128 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 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 |



# TECNOFRIAS, S.L.



## 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

### Ebo 128 S

Nº art. X1560

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| Cantidad de niveles de bandejas x dimensiones de bandeja (mm) | 2 x 600 x 800<br>4 x 600 x 400 |
|---|--------------------------------|

|   |                   |
|---|-------------------|
| Medida exterior con tuberías (Ancho x Profundidad x Altura en mm) | 1530 x 1520 x 320 |
|---|-------------------|

|  |                  |
|--|------------------|
| Medida interior (Ancho x Profundidad x Altura en mm) | 1210 x 870 x 155 |
|--|------------------|

#### 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) | 208 |
|----------------------------------|-----|

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| 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 128 S**  
Nº art. X1560

