

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://wiesheu.nt-rt.ru> || wue@nt-rt.ru

Ebo 68 S/M/L

Магазинная печь с верхним
и нижним жаром

 Выпечка в
лучших традициях



МАГАЗИННАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ

- **ДВЕРЦА ЕВО:** первая дверца в многоярусной хлебопечарной печи, которую для выполнения очистки можно отрегулировать таким образом, что внутренняя сторона дверцы становится легкодоступной
- **ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ:** технология STIR* сокращает время выпекания на до 30 %. К тому же силиконовое дверное уплотнение, а также хорошо изолированная пекарная камера с малым излучением тепла снижают затраты на энергию и кондиционирование в Вашем магазине
- **ПОПЕРЕЧНАЯ ВСТАВКА:** быстрая и эргономичная загрузка при использовании 2 противней для каждой камеры. Общая ширина печи всего 93 см
- **ПРИМЕНЕНИЕ:** после краткого инструктажа печь Ebo становится простой и безопасной в эксплуатации
- **МНОГООБРАЗИЕ МОДЕЛЕЙ:** 3 пекарных камеры различной высоты обеспечивают пространство для выпечки различных хлебобулочных изделий
- **ПЕКАРНАЯ КАМЕРА:** отдельно регулируемый верхний/

нижний жар и каменная плита с покрытием обеспечивают идеальную корочку, аппетитный блеск и правильный объем для каждого вида выпечки

- **УВЛАЖНЕНИЕ:** тончайшая парогенерация с правильным количеством пара для каждого вида выпечки
- **ДИЗАЙН:** стильная печь Ebo – из нержавеющей стали или в стиле ретро – идеально впишется в оформление Вашего магазина
- **МЕСТО УСТАНОВКИ:** очень большая стеклянная пластина обеспечивает Вашим покупателям неограниченный обзор хлебобулочных изделий и создает дополнительный стимул к совершению покупки. Данная печь лучше всего подходит для узких торговых помещений
- **ПОРТ USB:** прямая загрузка программ выпечки, логотипов, а также считывание данных журнала
- **WNET:** объединение в сеть Ваших печей во всех филиалах
- **УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОСАДКИ ТЕСТА:** выпечка вручную непосредственно на камне

ОПЦИИ

Модульная конструкция Увеличение вместимости в любой момент

Технология STIR** Сокращенное на 30 % время выпекания благодаря специальному покрытию нагревательных элементов

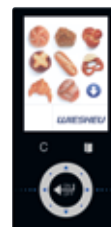
Модуль увлажнения Парогенератор со стационарным подключением к водопроводу

Дизайн Нержавеющая сталь, ретро или нержавеющая сталь в стиле ретро

* доступно в печах Ebo 68 S/M

ВОЗМОЖНОСТИ КОМБИНИРОВАНИЯ

- Со всеми печами Ebo 64 и 68, Dibas и Euromat
- Вытяжной козырек с полностью автоматизированным пароконденсатором
- Нижняя рама на колесиках или ножках
- Гигиеничный шкаф для расстойки теста со стеклянными дверцами и колесиками или регулируемыми ножками
- Ярусное отделение



Система управления

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

	Ebo 68 S Арт. № X1525	Ebo 68 M Арт. № X1625	Ebo 68 L Арт. № X1725
Количество противней и размер (мм)	2 x 600 x 400 1 x 600 x 800	2 x 600 x 400 1 x 600 x 800	4 x 600 x 400 2 x 600 x 800
Наружные размеры с трубами (Ш x Г x В в мм)	930 x 1358 x 300	930 x 1358 x 350	930 x 1358 x 450
Внутренние размеры (Ш x Г x В в мм)	605 x 905 x 145	605 x 905 x 195	2 x 605 x 905 x 125
Параметры подключения			
Сеть	400 В 3/ N/ PE	400 В 3/ N/ PE	400 В 3/ N/ PE
Частота	50 Гц	50 Гц	50 Гц
Потребляемый ток	8,1 А	8,4 А	15 А
Подключаемая мощность	5,6 кВт	5,8 кВт	10,4 кВт
Вес с парогенератором (кг)	126	129	215
Давление воды (кПа)	150 – 600	150 – 600	150 – 600

Вместимость выпечки на один противень (600 x 400 мм; например, нарезных булочек): 15 для свежего теста. 18 для предварительно выпеченных тестовых заготовок.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ

	Передняя сторона	Боковая сторона	Задняя сторона	Верхняя сторона
EBO 68 S Арт. № X1525				
EBO 68 M Арт. № X1625				
EBO 68 L Арт. № X1725				

1 Воздухоотвод 80 мм 2 Электроподключение 3 Подвод воды 3/4" 4 Слив

Возможны технические изменения.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Соchi (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://wiesheu.nt-rt.ru> || wue@nt-rt.ru