



EBO

KATLI TAS TABAN FIRINLAR

Gelenek bu kadar modern olabilir

EBO ÇOK KATLI FIRINLAR GELENEK BU KADAR MODERN OLABİLİR!

IS 600

DİJİTAL

MANÜEL



KONTROL PANELİ

Alakart akıllı Teknoloji : Çok katlı fırınlarınıza farklı kontrol seçenekleriyle sahip olabilirsiniz. Size sunduğumuz seçenekler:

- IS 600 – birden fazla cihazla uyumlu akıllı bilgisayarlı kontrol paneli, • otomatik start dijital kontrol paneli ve • Manüel kontrol paneli IS 600, basit ve güvenli kullanım sağlamak için sadece iki kontrol elemanı ile çalıştırılır. ayrıca IS 600 ilave bir "önemli özelliğe" daha sahip: Basit menü yapısı ve resimler aracılığıyla grafik tabanlı program seçimi özelliği sayesinde eğitim almamış çalışanlar da fırını kısa sürede kullanmaya başlayabilir. IS 600 ağa bağlanabilir ve modem uyumludur. Böylece bilgisayar üzerinden rahatça programlanabilir ve kontrol edilebilir.

BUHARLANABİLİR PIŞİRME HÜCRELERİ

Kullanıcılara daha fazla ürün sunmak için mevcut alandan en iyi şekilde faydalanın: Çok katlı fırınların pişirme hücreleri üst üste yerleştirilebilir ve her ayrı katta buhar sistemi eklenebilir.

İSTEĞE BAĞLI OLARAK KAT ARALIKLARI

İhtiyacınız olan yüksekliğe veya derinliğe bağlı olarak: EBo 64 ve EBo 68'in tekli hücreleri alacak (165 mm) veya yüksek modellerde (200 mm) teslim edilebilir.

KONDENSATÖRLÜ DAVLUMBAZ

Satış alanında rahatlatıcı bir ortam sunmak için: EBo çok katlı fırın serisine uygun entegre buhar kondansatörlü bir kondensatörlü davlumbaz alınabilir. Bu davlumbaz satış alanında buhar oluşmasına engel olur ve ayrı bir baca bağlantısı gerektirmemektedir.

BUHARLAMA

Mükemmel buhar üretimi: her pişirme hücresi ayrı bir buharlama ünitesiyle donatılabilir. Böylece, buhar münferit ve güvenli bir şekilde ayarlanabilir.



DAHA DÜŞÜK ISI KAYBIYLA PIŞİRME

Dengeli bir enerji "yönetimi" için: Yüksek sıcaklığa dayanıklı conta ısı kaybını azaltır.

AYDINLATMA

Müşterilerinizin iştahı açılır: halojen lambalar, pişirerek hazırladığınız ürünleri doğru bir aydınlatmayla sunar. ayrıca bu lambalar dışarıdan kolayca ulaşılabilir bir konumdadır ve böylece gerektiğinde rahatça değiştirilebilirler.

EBO ÇOK KATLI FIRINLAR SIZE ÖZEL



COK KATLI TAS TABAN FIRIN

EBO 3-64 IS 600

GS 20, kondensatörlü davlumbaz
G 930 mm / D 895 mm / Y 1995



COK KATLI TAS TABAN FIRIN

EBO 3-68 IS 600

GS 20, kondensatörlü davlumbaz
G 930 mm / D 1.295 mm / Y 1995



COK KATLI TAS TABAN FIRIN

EBO 3-124 IS 600

GS 20, kondensatörlü davlumbaz
G 1.530 mm / D 895 mm / Y 1995 mm



COK KATLI TAS TABAN FIRIN

EBO 3-128 IS 600

GS 20, kondensatörlü davlumbaz
G 1.530 mm / D 1.295 mm / Y 1995 mm



Ağız tadınıza uygun doğru kombinasyon Tüm çok katlı fırınlar, farklı tepsi dolapları, fermantasyon dolapları ve farklı teçhizat seçenekleriyle teslim edilebilir. Çok katlı fırın eBo 64 ve eBo 68'in fermantasyon dolapları, IS 600 dijital bilgisayarlı kontrol paneli IS 600 ile donatılmaktadır.

	Kontrol paneli	Stir® Teknolojisi	Tepsi dolabı	Dış ebatlar	Tepsi ebatları	Kapasite	Pişirme Yüzeyi	Bağlantı değerleri	Ağırlık
	opsiyonel		maksimum buharlama olanağı	G x D x Y mm 1 yüksek hücre 1 alçak hücre		Sandviç Simit	m2 olarak	V/kw/A	Yüksek hücre ı Alçak hücre
EBO 64	IS 600 Dijital Manüel	sadece IS 600 ile mümkün	maksimum 5 Hücre	930 x 895 x 355 930 x 895 x 320	1 x 600 x 400	20 12	0,24	400 / 3,45 / 16	85 80
EBO 68	IS 600 Dijital Manüel	sadece IS 600 ile mümkün	maksimum 5 Hücre	930 x 1295 x 355 930 x 1295 x 320	2 x 600 x 400 1 x 600 x 800	40 24	0,48	400 / 4,65 / 16	115 105
EBO 124	IS 600 Dijital Manüel	-	maksimum 4 Hücre	1530 x 895 x 355 930 x 895 x 320	2 x 600 x 400	40 24	0,48	400 / 7,25 / 16	130 120
EBO 128	IS 600 Dijital Manüel	-	maksimum 4 Hücre	1530 x 1295 x 355 1530 x 1295 x 320	4 x 600 x 400 2 x 600 x 800	80 48	0,96	400 / 9,65 / 16	180 165

EBO, NOSTALJİK TASARIM VE GELENEKSEL BİR FIRININ CAZİBESİNİ BİRLEŞTİRİR

COK KATLI TAS TABAN FIRIN
EBO 3-64 IS 600 NOSTALJI
GS 20, kondensatörlü davlumbaz
G 930 mm / D 895 mm / Y 1995 mm



KONVEKSİYONEL FIRIN + COK KATLI TAS TABAN FIRIN
B4 IS 600 + eBo 1-64 is 600
GS 20, kondensatörlü davlumbaz
G 930 mm / D 895 mm / Y 2.075 mm



NOSTALJİK TASARIMDA YENİLİKÇİ TEKNOLOJİ

Göz zevkine de uygun: Yenilikçi EBO çok katlı fırınlar sadece modern tasarımla değil, ayrıca nostaljik bir dış görünümle de sunulmaktadır.

Bu çekici nostaljik fırınlar satış bölümünüzün dikkat çekici bir üyesi olacak ve işyerinizde huzur rüzgarları estirecek. Müşterilerinizin kendilerini çok rahat hissedeceği ve pişirerek hazırladığınız ürünlerinize daha fazla ilgi göstereceği bir ortam için.

KİŞİSEL PİŞİRME İMKANI SAĞLAYAN KOMBİNASYON

Sınırsız serbest alanlar. Sıcak havalı ve çok katlı fırınlarla oluşturulan kombinasyonla daha esnek ve daha kişisel pişirme olanaklarına sahipsiniz. Çeşitlilik avantajdır. Bir fırın sisteminde en farklı yiyecekler mükemmel bir şekilde pişirilir.



STIR® TEKNOLOJISINE SAHIP ÇOK KATLI FIRINLAR FIRINCILIĞIN GELECEĞİ!



YÜKSEK TEKNOLOJİYE SAHIP FIRINLAR ÜRETIYORUZ. BUNU DA GELENEKLERDEN GÜÇ ALARAK YAPIYORUZ

Yenilikçi infrared Teknolojisi ile daha fazla ısı: Wiesheu, gelişmiş STIR® Teknolojisi sayesinde yeni EBo Infrared ile fırıncılık tarihinde yeni bir sayfa açıyor. Pişirme hücresinin iç kısmında kullanılan özel bir seramik kaplama, IS 600 ile hassas bir şekilde kumanda edilebilen infrared ışınları belirgin bir şekilde güçlendirir. Böylece ısı hamura daha derin bir şekilde nüfuz eder, 97 SDgrc'lik çekirdek sıcaklığına 3 ila 4,5 dakikada ulaşılır. Bu sayede, pişirme süresi % 30'a varan oranda azalır. Siz de daha düşük enerji tüketimi ve daha az pişirme kayıpları sayesinde kâr sağlayabilirsiniz. Sonuç: Daha güzel kabuklar ve daha uzun süre taze saklama imkanı.



YENI STIR® TEKNOLOJISI :

- pişirme süresini % 30'a varan oranda azaltır
- enerji tüketimini azaltır
- pişirme kayıplarını minimuma indirir

ÇOK KATLI FIRIN

EBO STIR 3-64 IS 600

GS 20, Hava çıkış başlığı

G 930 mm / D 895 mm / Y 1995 mm



WIESHEU GmbH · Daimlerstraße 10

71563 Affalterbach · Almanya

Telefon +49 7144 303-0

Faks +49 7144 303-111

www.wiesheu.de · info@wiesheu.de