


Euromat EM

Классика WIESHEU

 **Надежная и простая в обращении конвекционная магазинная печь**



МАГАЗИННАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ

- **СТЕКЛО THERMODYN:** сниженное излучение тепла, прохладная наружная дверца и пониженное энергопотребление гарантируют более низкие затраты и повышенную безопасность
- **СИСТЕМА ПОТОКОВ:** интеллектуальное управление с 2 скоростями вентилятора и реверсивным вентилятором для равномерного пропекания
- **ТРУБНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ:** быстрая парогенерация с правильным количеством пара
- **НЕПРЯМОЕ ОСВЕЩЕНИЕ:** создает дополнительную привлекательность Ваших хлебобулочных изделий. Галогенные лампы в рамке дверцы можно удобно заменять без использования инструментов
- **ПЕКАРНАЯ КАМЕРА:** закругленные углы и легко вынимаемые внутренние и боковые детали обеспечивают простоту выполнения очистки. Поперечная вставка обеспечивает простоту в обращении

ОПЦИИ

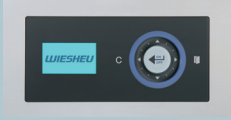
ДВЕРЦА Правая или левая навеска

ВОЗМОЖНОСТИ КОМБИНИРОВАНИЯ

- Со всеми магазинными печами Euromat EM
- Гигиеничный шкаф для расстойки теста с колесиками или ножками
- Многоярусная хлебопекарная печь Ebo 64
- Вытяжной козырек с полностью автоматизированным пароконденсатором
- Нижняя рама на колесиках или ножках

СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ

Comfort



- Стеклопанель передняя со слайдером для сенсорного управления
- Диагональ экрана 3,2"
- 32 программы на 20 шагов каждая
- Возможность программирования автозапуска
- °C или F°
- 2 языка и набор символов
- 1 скорость вентилятора
- Программирование через порт USB
- Заслонка отводимого воздуха управляется в ходе выполнения программы

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

Euromat B4 EM

Арт. № 101172

Euromat B8 EM

Арт. № 101171

Количество противней и размер (мм)

4/5 x 600 x 400

8/10 x 600 x 400

Расстояние между противнями (мм)

100/80

100/80

Наружные размеры с трубами (Ш x Г x В в мм)

930 x 1045 x 745

930 x 1045 x 1145

Параметры подключения

Сеть

400 В 3/N/PE

400 В 3/N/PE

Частота

50 Гц

50 Гц

Потребляемый ток

12,2 А

17,4 А

Подключаемая мощность

8,4 кВт

12,4 кВт

Вес (в кг)

100

160

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ

Передняя сторона

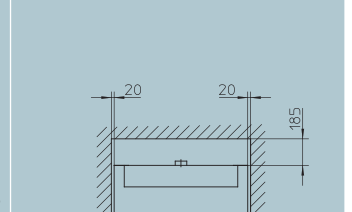
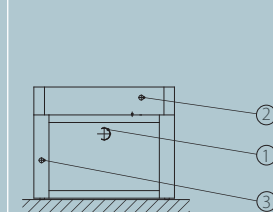
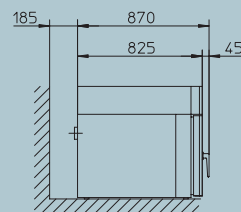
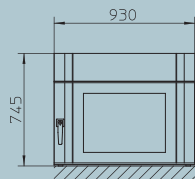
Боковая сторона

Задняя сторона

Верхняя сторона

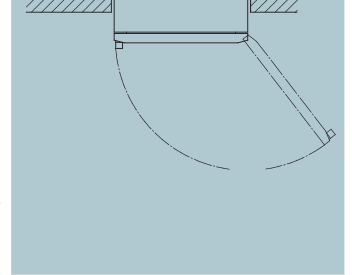
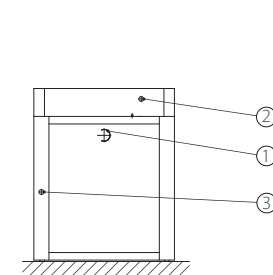
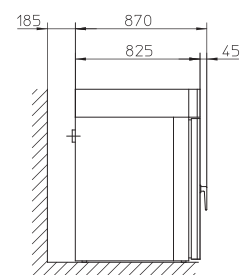
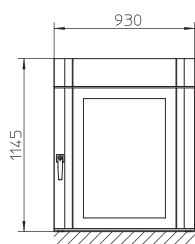
Euromat B4 EM

Арт. № 101172



Euromat B8 EM

Арт. № 101171



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

Возможны технические изменения.

КОНТАКТНЫЕ ДАННЫЕ

WIESHEU GMBH · DAIMLERSTRASSE 10 · 71563 AFFALTERBACH · ГЕРМАНИЯ
ТЕЛ. +49 7144 303-0 · ФАКС +49 7144 303-111 · INFO@WIESHEU.DE · WWW.WIESHEU.DE