

Euromat 64 S/L

Надежная хлебопекарная
печь для выпечки в магазине

* Легко управлять, легко чистить.
Оптимальная светодиодная подсветка



МАГАЗИННАЯ ПЕЧЬ

- **ПЕКАРНАЯ КАМЕРА:** закругленные углы и легко вынимаемые внутренние и боковые детали обеспечивают простоту выполнения очистки. Поперечная вставка гарантирует легкость в обращении
- **ОСВЕЩЕНИЕ:** новая светодиодная подсветка позволяет выгодным образом подсветить выпечку – и дать вашим клиентам еще один повод для покупки
- **СИСТЕМА ПОТОКОВ:** интеллектуальное управление с 8 скоростями вентилятора и реверсивным вентилятором для равномерного пропекания в печи с циркуляцией горячего воздуха
- **УВЛАЖНЕНИЕ:** быстрая парогенерация с правильным количеством пара для каждого вида выпечки
- **ОЧИСТКА:** автоматическая система очистки ProClean для эффективной работы. Наружная сторона дверцы легко открывается без инструмента для обеспечения превосходной видимости
- **СТЕКЛО THERMODYN:** сниженное излучение тепла, прохладная наружная дверца и пониженное энергопотребление гарантируют меньшие затраты и повышенную безопасность
- **ПОРТ USB:** простая загрузка программ выпечки и логотипов
- **WNET:** объединение в сеть Ваших печей во всех филиалах
- **IBC:** параметры выпекания с помощью датчиков автоматически корректируются в зависимости от количества загрузки. Постоянное качество и оптимальное использование энергии. (опция)

ОПЦИИ

Очистка	ProClean/LiquidClean/Комбинация из ProClean + LiquidClean
Модульная конструкция	Увеличение вместимости в любой момент
Дверца	Правая или левая навеска, предохранительная блокировка
Модуль увлажнения	Трубное увлажнение, пассивный каскад
Дизайн	Ретро или нержавеющая сталь

ВОЗМОЖНОСТИ КОМБИНИРОВАНИЯ

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

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

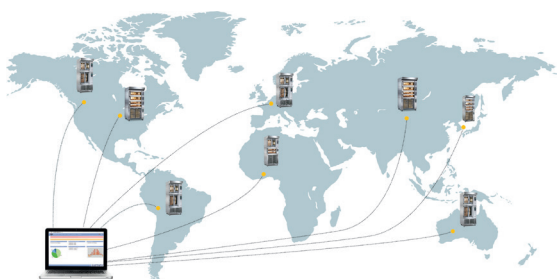
IS 600 E



- Поворотная кнопка
- Цветные пиктограммы (индикация пиктограмм + текста)
- 32 языка и набор символов
- Возможность загрузки звонка в виде файла .wav
- Настройка времени с точностью до секунды
- Связанный со вставкой ход программы
- Простое программирование вручную или через порт USB
- 200 программ выпечки на 20 шагов каждая
- Программируемый ночной запуск
- 8 скоростей вентилятора

ОБЪЕДИНЕНИЕ В СЕТЬ

Wnet



- Объединяет все магазинные печи WIESHEU в сеть с центральным пультом управления
- Онлайн-платформа обеспечивает централизованное создание программ выпечки
- Отправка, получение и управление программами выпечки в режиме онлайн
- Считывание данных о потреблении и данных BDE
- Загрузка логотипов и звонков
- Создание анализов работы отдельных устройств, филиалов и групп

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

EUROMAT 64 S

Арт. № 2500

EUROMAT 64 L

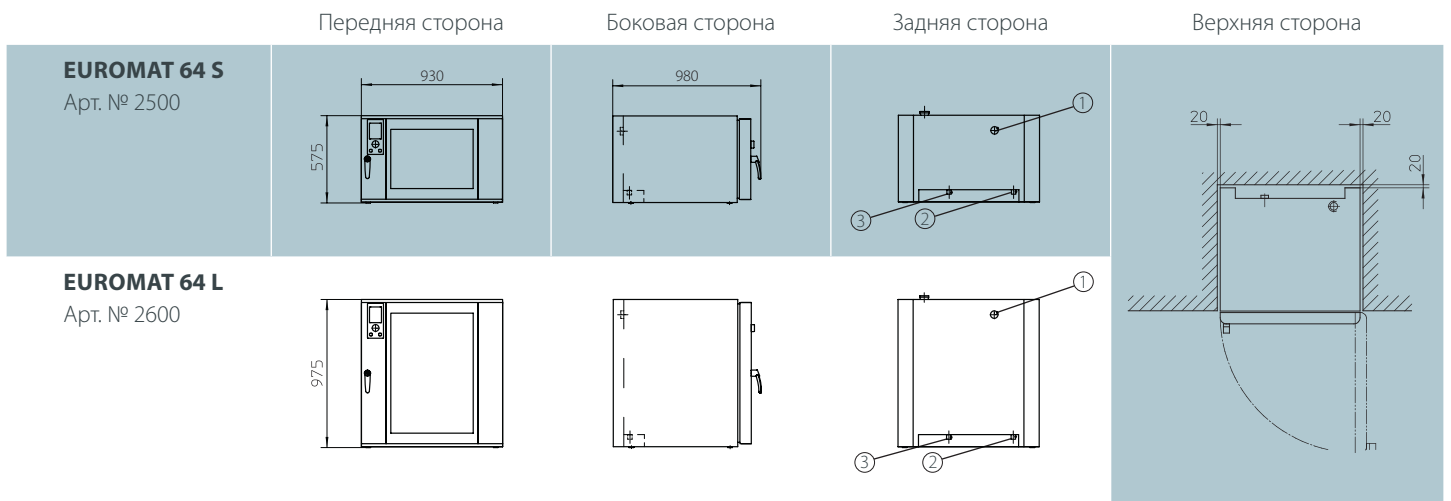
Арт. № 2600

Количество противней и размер (мм)	4/5 x 600 x 400	8/10 x 600 x 400
Расстояние между противнями	100/80	100/80
Наружные размеры (Ш x Г x В в мм)* с системой ProClean	930 x 1020 x 575 930 x 1020 x 695	930 x 1020 x 975 930 x 1020 x 1095
Параметры подключения		
Сеть	400 В 3/Н/РЕ	400 В 3/Н/РЕ
Частота	50 Гц	50 Гц
Потребляемый ток	13,6 А	27,0 А
Подключаемая мощность	9,4 кВт	18,7 кВт
Вес (кг)		
с каскадным увлажнением	120	180
с трубным увлажнением	110	160
Вид увлажнения		
Каскад (пассивный)	опционально	опционально
Трубное увлажнение	серийно	серийно
Давление воды (кПа)	150 – 600	150 – 600

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

* С трубной разводкой

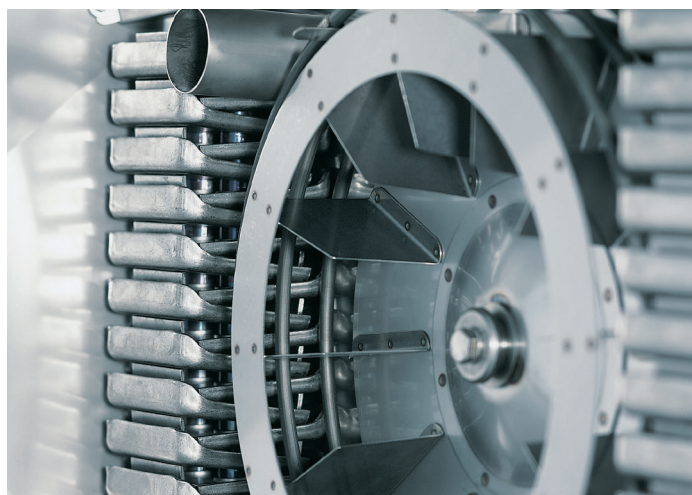
ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ



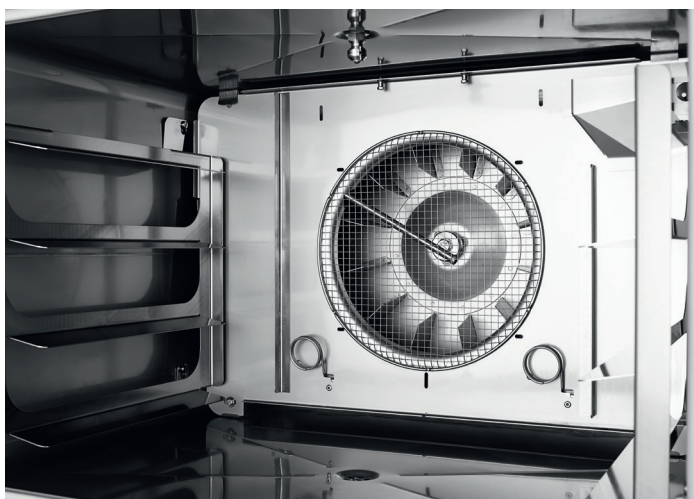
1 Воздухоотвод 50 мм 2 Электроподключение 3 Подвод воды 3/4"



Трубное увлажнение



Каскадное увлажнение



Пекарная камера



Дизайн в стиле ретро



Откидное смотровое окно



Автоматическая система очистки ProClean