

## 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

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

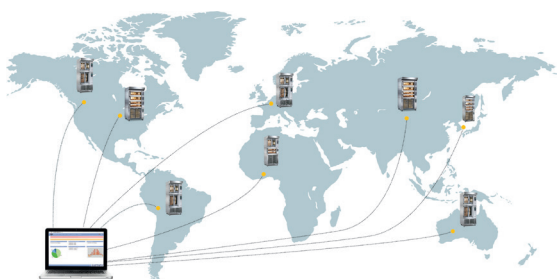
### IS 600 E



- 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

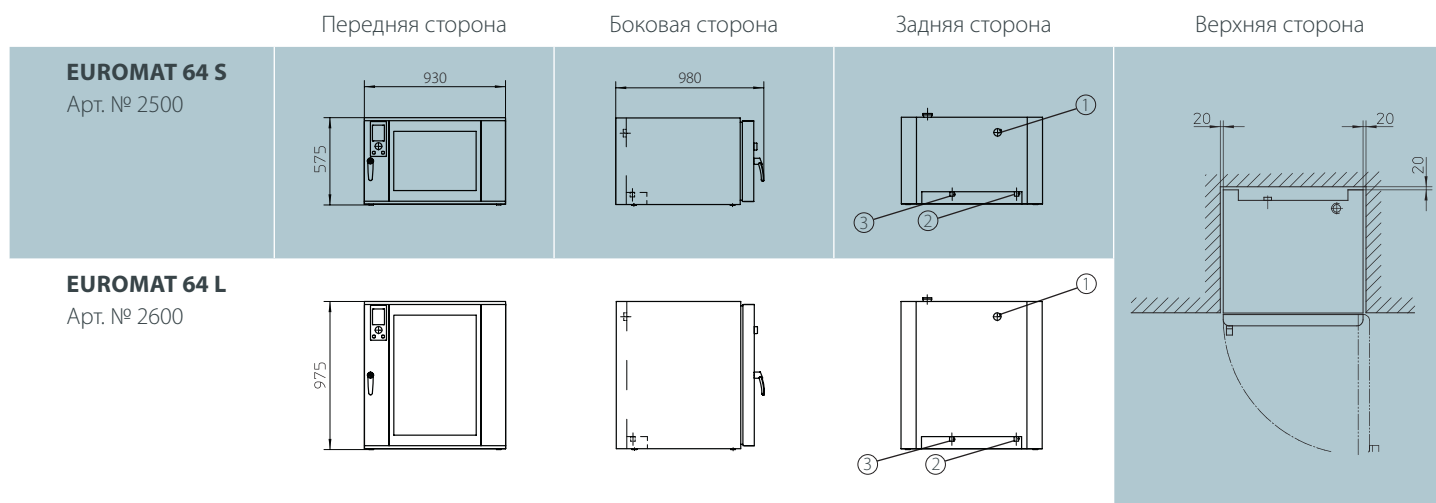
Арт. № 2600

<b>Количество противней и размер (мм)</b>	4/5 x 600 x 400	8/10 x 600 x 400
<b>Расстояние между противнями</b>	100/80	100/80
<b>Наружные размеры (Ш x Г x В в мм)* с системой ProClean</b>	930 x 1020 x 575 930 x 1020 x 695	930 x 1020 x 975 930 x 1020 x 1095
<b>Параметры подключения</b>		
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
<b>Вес (кг)</b>		
с каскадным увлажнением	120	180
с трубным увлажнением	110	160
<b>Вид увлажнения</b>		
Каскад (пассивный)	опционально	опционально
Трубное увлажнение	серийно	серийно
<b>Давление воды (кПа)</b>	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

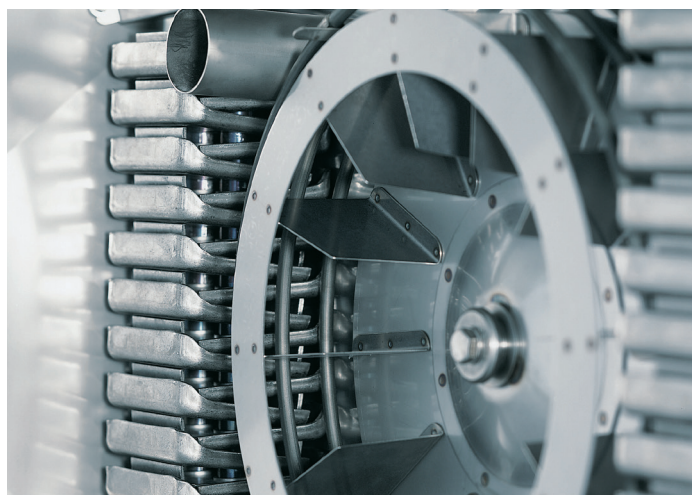
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ



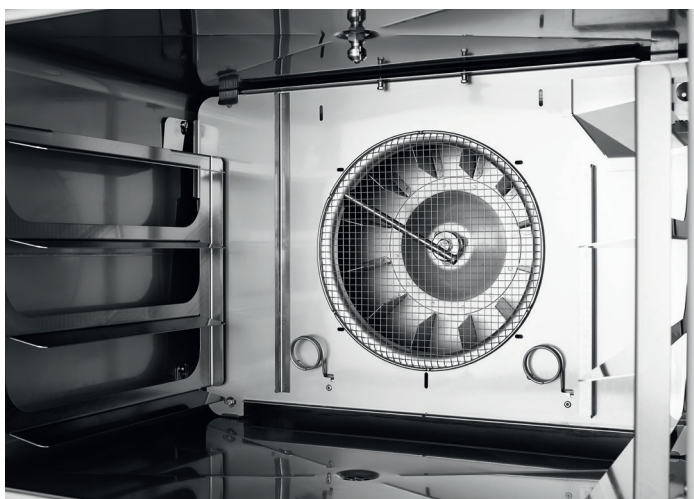
1 Воздухоотвод 50 мм 2 Электроподключение 3 Подвод воды 3/4"



Трубное увлажнение



Каскадное увлажнение



Пекарная камера



Дизайн в стиле ретро



Откидное смотровое окно



Автоматическая система очистки ProClean