

Beschreibung

Eloma Backmaster, Ladenbackofen, EB 30 XL MT WT, 3 x BN64, Elektro 3NAC 400V 5,9 kW, Umluft, Linksanschlag, LED, Wassertank, Paneel mit silberner Bedienfolie

BACKMASTER, das perfekte Shopgerät. Der **Ladenbackofen** von Eloma vereint die jahrelang bewiesene Backkompetenz mit der zukunftsweisenden, benutzerfreundlichen MT-Technologie – hervorragende Backergebnisse bleiben garantiert. Somit werden die Prozesse noch sicherer und die Abläufe werden standardisiert.

Backen ist sein zuhause. überall.

Ob Backstube, Supermarkt oder Tankstelle, Ihre Aufgaben sind vielfältig. Unser **Ladenbackofen** ist darauf vorbereitet. Mit der MT-Technologie und jeder Menge Profi-Optionen unterstützt er Ihren Alltag – mit System!

MT-Technologie voraus

Die MT-Technologie macht die Anwendung noch einfacher und sicherer. Zudem können mit dem Quick Mode ASC drei passende Backprogramme definiert und im Parallelbetrieb zusätzlich zu Multi Baking über den Tag neu gestartet werden. Anwendungsfehler ausgeschlossen.

Er ist der ideale **Ladenbackofen** für den Einsatz in Supermärkten, Backshops, Kiosken, Hotel Garni, Tankstellen oder Coffee-Shops.

Backen ist sein Zuhause. Überall. BACKMASTER

Ein Meister seines Fachs

01 MT-TECHNOLOGIE

Einfache und sichere Bedienung, mit System. Auch dank Quick Mode/Quick Mode ASC.

02 PERFEKTER DURCHBLICK

Das große Sichtfenster und die ideale Beleuchtung bieten Einblicke für den Anwender und regen den Appetit der Kunden an.

03 GARANTIERTE EFFIZIENZ

10% Zeiteinsparung gegenüber dem Vorgängermodell, Halbbelegung und Multi Baking machen den Unterschied.

04 VOLLE KONTROLLE

Manuelles Verlängern des Backprogramms während des Betriebs oder nach Beendigung, ist gar kein Problem. Es ist keine Wiedereingabe der Backparameter erforderlich. Zudem verhindert die automatische Türöffnung nach Programmende das ungewollte Nachbacken.

05 PLUG AND PLAY

Von Eloma gibt es ein ganzes Portfolio an Lösungen: Kondensationshaube, Untergestell, mobile Edition, 230 V Version – und schon backen Sie los.

06 MULTI CONNECT

Per MultiConnect und der Eloma ProConnect Software können HACCP Daten gespeichert und Rezepte verwaltet werden.

Produktinformationen

Technische Daten

Backraumvolumen l:	85
Bedienung:	5" MultiTouch Display, Automatische Türöffnung, Climatic® MT, Last@20, Multi Baking, Wochenplanung
Beleuchtung:	LED
Einschubabstand mm:	85
Fassungsvermögen:	ca. 2 l
Geräusch-Emission db:	< 70
Gewicht kg brutto/netto:	78 / 59
Kapazität:	3 x BN64
Optional gegen Aufpreis:	diverses Zubehör auf Anfrage
Position Bedienblenden:	oben
Schutzklasse:	IPX4
Sicherungen A:	3 x 16 A
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Temperaturbereich °C:	+30/+250
Norm Innenausbau:	3 x BN64 (B 600 x T 400 mm)
Anschlussleistung:	5.9 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Türanschlag:	links
Breite mm:	760
Tiefe mm:	685
Höhe mm:	530