

# Eolo

eléctrico / electric



El horno EOLO en todas sus versiones ha sido creado para instalarlo en tiendas, despacho de alimentación, cafeterías, para cocer a la vista del público.

- Horno de convección para cocción por aire forzado.
- Superficie mínima ocupada gracias a sus 78cm de ancho
- Rápido alcance de la temperatura de cocción.
- Puerta reversible.
- Salida de vapores orientable.
- Con productor de vapor por inyección de agua directamente a la turbina.

*The EOLO oven in all its versions has been created to be installed in stores, food offices, cafeterias, to cook in public view.*

- *Convection oven for forced air cooking.*
- *Minimal occupied surface thanks to its 78cm width*
- *Quick reach of cooking temperature.*
- *Reversible door.*
- *Adjustable steam outlet.*
- *With steam producer by injection of water directly into the turbine.*

# Eolo

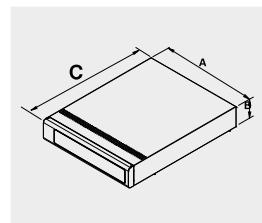
eléctrico / electric

Características técnicas / Technical characteristics

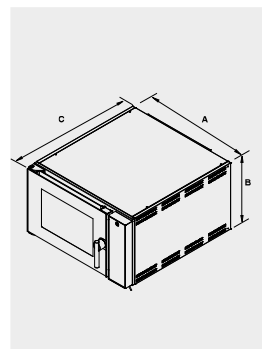


HORNO / OVEN	KW	FASES / PHASES	V	A	Hz	Volumen/ Volume dm <sup>3</sup>
EO-5	6	3N~	230/400	9,5	50/60	95
EO-5+H	6	3N~	230/400	9,5	50/60	95
EO-9	12	3N~	230/400	19	50/60	224
EO-9+H	12	3N~	230/400	19	50/60	22

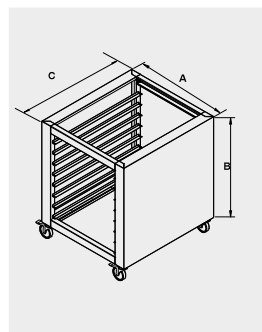
Dimensiones / Dimensions



CAMPANA / HOOD	A mm	B mm	C mm	Peso/ Weight (kg)
EOC	780	160	1033	15



HORNO / OVEN	A	B	C	Peso	Nº Bandejas / N Trays	Separación entre bandejas / Separation btw. Trays (mm)
EO-5	780	535	1001	112	5	76
EO-5+H	780	535	1001	112	5	76
EO-9	780	1070	1001	170	9	102
EO-9+H	780	1070	1001	170	9	102



SOPORTE / SUPPORT	A	B	C	Peso	NºBandejas / N Trays	Nº Alturas	Separación entre bandejas / Separation btw. Trays (mm)
EOS-20 960	780	855	963	44	20 (60x40)	10	76
EOS-10 700	780	855	715	36	10 (60x40)	5	100
EOS-20 420	780	855	422	29	-	-	-
EOS-10 165	780	855	165	20	-	-	-