

# Печи для выпечки BACKMASTER EB 30 MT

## Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [eag@nt-rt.ru](mailto:eag@nt-rt.ru) || сайт: <https://eloma.nt-rt.ru/>

# BACKMASTER EB 30<sup>MT</sup>

## 3 X BN43

---

Air circulation, electric, right hinged, water connection



## HIGHLIGHTS

### MT-TECHNOLOGY:

- 5" MultiTouch Display
- Climatic® MT
- Last®20
- Quick Set
- Multi Baking
- Quick Mode/-ASC with password manager
- Weekly programming
- Automatic door release
- Baking with safety and system
- Guaranteed efficiency
- Large viewing window with ideal lighting
- Multi Connect
- Plug & Play

# BACKMASTER EB 30<sup>MT</sup> – 3 x BN43

## DIMENSIONS

Width x depth x height in mm: 600 x 605 x 530

Weight: 48 kg

Weight with packaging: 66 kg

Number levels: 3 x 440 x 350 mm

Distance between levels: 85 mm

## ELECTRICAL SUPPLY

Voltage: 230V/ 1 N AC [400V/ 3N AC]

Connection load: 3.60 kW [5.3 kW]

Rated current: 15.0 Amp [6.3 Amp]

Protection: 1 x 16 Amp [3 x 10 Amp]

Res. current circuit breaker: Type B

Recommended cross section: 2.5 qmm

Noise emission: < 70 dB (A)

Article number: EL3013001-2A [EL3013005-2A]

## SAFETY CLEARANCE

Rear: min. 50mm

Right: min. 50mm

Left: min. 50mm

Minimum distance to heat sources: min. 50mm

## LOADING CAPACITY

Baking chamber volume: 50 l

3 x BN43

## WATER CONNECTION

Water supply/dim: 1 x G 3/4" A

Flow pressure: 2 - 6 bar (200 - 600 kPa)

## WATER QUALITY

General requirement: drinking water

Total hardness:  $\leq 3^{\circ}\text{dh}$  / 70 - 125 ppm / 7-13° TH / 5-9 °e

pH-Wert: 7.0 - 8.5

Cl (chloride): max. 60 mg/l

Cl<sub>2</sub> (free chlorine): max. 0.2 mg/l

SO<sub>4</sub><sup>2-</sup> (sulphate): max. 150 mg/l

Fe (iron): max. 0.1 mg/l

Temperature: max. 40°C

Electrical conductivity: min. 20 µ S/cm

## WATER CONSUMPTION

Drinking water: in accordance with the steaming setting

Max. flow rate: 25 l/h (at 4 bar)

## HEAT EMISSION

Latent: 2.33 MJ/h, sensitive: 1.56 MJ/h

## STANDARDS

Safety: CE-Conformity

Protection: IPX 4

Built according to: DIN 18866-2



# BACKMASTER EB 30<sup>MT</sup> – 3 x BN43

## STANDARD FEATURES

|                                                              |
|--------------------------------------------------------------|
| 400 program spaces/20 steps each                             |
| Acoustic signal adjustable                                   |
| Active dehumidification                                      |
| Additional baking time                                       |
| Automatic daylight-saving time                               |
| Automatic door release following the baking program end      |
| Automatic resting time                                       |
| Cleaning semi-automatic                                      |
| Compensation of cooking time in Multi Baking                 |
| Control panel with MultiTouch-display                        |
| Door lock: Electrical door lock                              |
| Door with halogen lighting and double glazing                |
| Fan wheel autoreverse                                        |
| Fan wheel pulsed                                             |
| Favourites list                                              |
| Favourites marking and filtering                             |
| HACCP data logging and display                               |
| Half loading function                                        |
| Hygienic, large baking chamber with rounded corners          |
| Individualisation of operating concept with password manager |
| Input alphanumeric                                           |
| Integration of (own) images                                  |
| Integration of (own) sounds                                  |

|                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Manual steaming                                                                                                                                                                                                           |
| Memory Function                                                                                                                                                                                                           |
| MT-Technology: <ul style="list-style-type: none"><li>• Baking mode</li><li>• Climatic® MT</li><li>• Last®20</li><li>• Multi Baking</li><li>• MultiTouch-Display</li><li>• Quick Mode baking</li><li>• Quick Set</li></ul> |
| Multi-lingual control panel                                                                                                                                                                                               |
| Preheat/Cooldown function adjustable                                                                                                                                                                                      |
| Pre-set of steam injection (in 10 ml steps)                                                                                                                                                                               |
| Program information input on the unit                                                                                                                                                                                     |
| Program list (alphabetical)                                                                                                                                                                                               |
| Repeat Mode                                                                                                                                                                                                               |
| Selectable starting screen                                                                                                                                                                                                |
| Steam injection adjustable in millilitres or seconds                                                                                                                                                                      |
| Steptronic®                                                                                                                                                                                                               |
| Temperature setting 30°C – 250°C                                                                                                                                                                                          |
| Timer function: Entry of starting and ending time                                                                                                                                                                         |
| USB Interface                                                                                                                                                                                                             |
| Water resistance IP X4                                                                                                                                                                                                    |
| Weekly programming for baking programs                                                                                                                                                                                    |

## OPTIONS

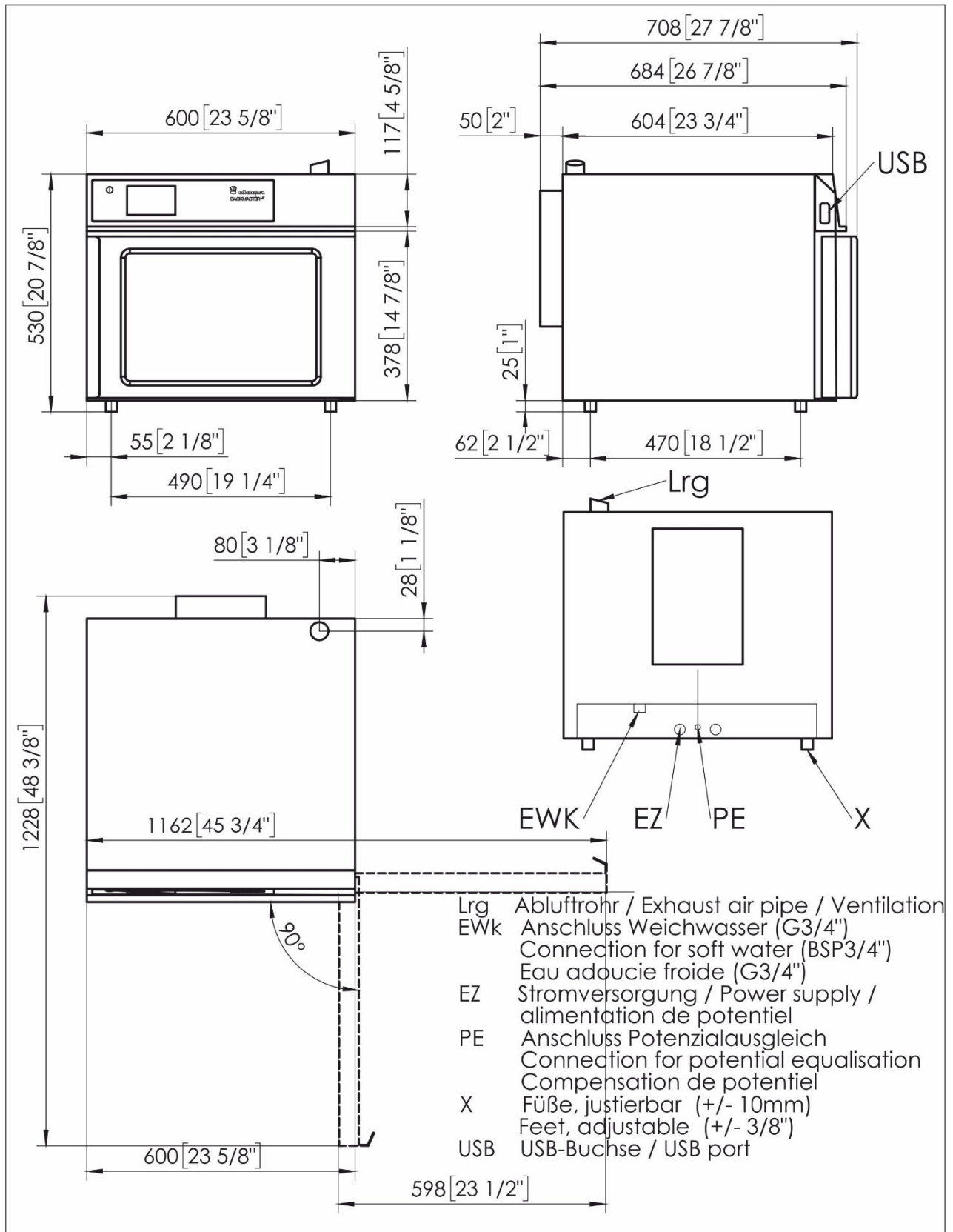
|                               |
|-------------------------------|
| Design Kit red control panel  |
| Energy optimisation interface |
| LAN Interface                 |
| Left hinged                   |
| Water tank                    |

## ACCESSORIES

|                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------|
| Combimix kit, support stands and condensation hoods for mix-stations |
| Hanging rack with 4 levels                                           |
| Multi-Eco condensation hood                                          |
| ProConnect                                                           |
| Support stands                                                       |
| Trays and grids                                                      |



# BACKMASTER EB 30<sup>MT</sup> – 3 x BN43



## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [eag@nt-rt.ru](mailto:eag@nt-rt.ru) || сайт: <https://eloma.nt-rt.ru/>