

ONIX 5S

GASTRONOMY ELECTRIC OVEN

5 60X40 / 5 GN 1/1
COMBI STEAM OVEN

HORNO ELECTRICO PARA HOSTELERIA

5 BANDEJAS 60X40 / 5 GN 1/1
HORNO MIXTO MANUAL



ONIX 5S

Oven Category	Combi Steam Oven
Modelo	Horno Mixto Manual
Load Capacity	5 TRAYS 60X40 / GN 1/1
Capacidad	5 bandejas 60X40 / GN 1/1
Outside dimension	920x840x705 WxDxH
Dimensiones exteriores	920x840x865 AxFxAL
Space between trays	80 mm
Distancia entre guías	
Power	7,8KW / 10,8 kW
Potencia Eléctrica	
Voltage / Ferquency	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
Voltage	
Temperature	285°C
Temperatura máxima	
Weight	90 Kg.
Peso	

Equipped with:

- Fast baking
- Instant temperature recovery
- Top quality Motor & Fan
- Bi-directional reversing fan system
- Humidifier regulation
- Cold door with opening glasses
- Direct access to the cooking chamber for maintenance and cleaning
- Double drain for door and cooking chamber
- Rounded interior for easy clean up
- Door with security lock
- Halogene lights

Equipado con:

- Cocción rápida
- Recuperación de temperatura inmediata
- Motor y turbina de altas prestaciones
- Motor bi-direccional con inversión de giro
- Humidificador automático
- Puerta fría de doble cristal con apertura para limpieza interior
- Doble desagüe de cámara de cocción y puerta
- Interior con cantos redondeados para fácil limpieza
- Cierre de seguridad
- Luces halógenas

