

### EMPIRE M



20 TRAYS GN 1/1  
16 TRAYS 60X40  
COMBI STEAM OVEN

#### HORNO ELECTRICO PARA HOSTELERIA

20 BANDEJAS GASTRONORM GN 1/1  
16 BANDEJAS PASTELERIA 60X40  
HORNO MIXTO MANUAL



#### EMPIRE M

<b>Oven Category</b> <i>Modelo</i>	Combi Steam Oven Horno Mixto / Electronico
<b>Load Capacity</b> <i>Capacidad</i>	20 GN 1/1 (530x320) / 16 60X40 20 GN 1/1 / 16 60X40
<b>Outside dimension</b> <i>Dimensiones exteriores</i>	1050x940x1900 WxDxH 1050x940x1900 LxPxH
<b>Space between trays</b> <i>Distancia entre guias</i>	67 mm / 80 mm
<b>Power</b> <i>Potencia Eléctrica</i>	28 kW
<b>Voltage / Ferquency</b> <i>Voltage</i>	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
<b>Temperature</b> <i>Temperatura máxima</i>	260°C
<b>Weight</b> <i>Peso</i>	255 Kg.

#### 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
- Trolley for 20 GN1/1

#### 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
- Carro para 20 bandejas GN1/1

