

EMPIRE T



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 TÁCTIL



CORAL

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

Equipped with:

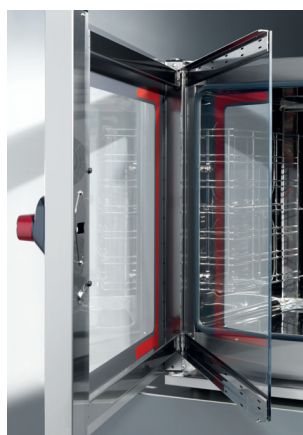
- Touch control 99 programs
- Bi-directional reversing fan system
- Digital water injection regulation
- 3 Automatic pre-heating setting
- 9 cooking timers
- **COOK & HOLD** function
- 10 speed regulation motor
- 10 cooking cycles for each program
- Regenerating system
- Steam Exhaust regulation
- 3 sensors Core probe
- Doble glass door with opening system
- Rounded interior for easy clean up
- Door with security lock
- Halogene lights
- Automatic **WASHING SYSTEM**
- Trolley for 20 GN1/1

Equipado con:

- 99 programas táctil
- Motor bi-direccional con inversión de giro
- Sistema electrónico de humidificación
- 3 ajustes de precalentamiento automático
- 9 temporizadores de cocción
- Función **COCCER & MANTENER**
- Motor con 10 velocidades
- 10 fases de cocción por programa
- Función regeneración
- Sistema de tiro regulable
- Sonda corazón de 3 sensores
- Puerta fría de doble cristal con apertura
- Interior con cantos redondeados para limpieza
- Cierre de seguridad
- Luces halógenas
- Equipado con **AUTOLAVADO**
- Carro para 20 bandejas GN1/1



HORNO + CAMPANA



Puerta con apertura para limpieza



Bisagras reforzadas



Apertura de panel de turbinas