

LÍO



GASTRONOMY ELECTRIC OVEN

5 GN 2/3
COMBI STEAM OVEN

HORNO ELECTRICO PARA HOSTELERIA

5 BANDEJAS GASTRONORM GN 2/3
HORNO MIXTO ELECTRONICO



LÍO

Oven Category <i>Modelo</i>	Combi Steam Oven Horno Mixto / Electronico
Load Capacity <i>Capacidad</i>	5 GN 2/3 (355x325mm) 5 GN 2/3 (355x325mm)
Outside dimension <i>Dimensiones exteriores</i>	700x715x700 WxDxH 700x715x700 LxPxH
Space between trays <i>Distancia entre guías</i>	67 mm
Power <i>Potencia Eléctrica</i>	5,4 kW
Voltage / Ferquency <i>Voltage</i>	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
Temperature <i>Temperatura máxima</i>	285°C
Weight <i>Peso</i>	64 Kg.

Equipped with:

- Digital control 99 programs
- Bi-directional reversing fan system
- Digital water injection regulation
- Automatic pre-heating setting
- n. 2 speed regulation
- n. 3 cooking cycles for each program
- Steam Exhaust regulation
- Halogene lights
- Core probe
- Rounded interior for easy clean up
- Door with security lock

Equipado con:

- 99 programas
- Motor bi-direccional con inversión de giro
- Sistema electrónico de humidificación
- Pre calentamiento automático
- Motor con 2 velocidades
- 3 fases de cocción por programa
- Sistema de tiro regulable
- Sonda corazón
- Puerta fría de doble cristal con apertura fácil limpieza
- Cierre de seguridad
- Luces halógenas

