

## TORNADO 5S

### GASTRONOMY ELECTRIC OVEN

5 GN 1/1  
4 60X40  
COMBI STEAM OVEN TOUCH  
FULL EQUIP

### HORNO ELECTRICO PARA HOSTELERIA

5 BANDEJAS GASTRONORM GN 1/1  
4 BANDEJAS PASTELERIA 60X40  
HORNO MIXTO TÁCTIL



### NIAGRA 5S FULL EQUIP

<b>Oven Category</b> <i>Modelo</i>	Combi Steam Oven Horno Mixto / Táctil
<b>Load Capacity</b> <i>Capacidad</i>	5 GN 1/1 (530x325mm) / 4 60X40 5 cubetas Gastro GN 1/1 / 4 60X40
<b>Outside dimension</b> <i>Dimensiones exteriores</i>	790x945x770 WxDxH 790x945x770 AxFxAL
<b>Space between trays</b> <i>Distancia entre guías</i>	67 mm / 80 mm
<b>Power</b> <i>Potencia Eléctrica</i>	10,8 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>	109 Kg.

#### 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**

#### Equipado con:

- 99 programas táctil
- Motor bi-direccional con inversión de giro
- Sistema electrónico de humidicación
- 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**

