

TSUNAMI 12S

GASTRONOMY ELECTRIC OVEN

12 GN 1/1
10 60X40
COMBI STEAM OVEN TOUCH
FULL EQUIP

HORNO ELECTRICO PARA HOSTELERIA

12 BANDEJAS GASTRONORM GN 1/1
10 BANDEJAS PASTELERIA 60X40
HORNO MIXTO TACTIL



TSUNAMI 12S FULL EQUIP

Oven Category <i>Modelo</i>	Combi Steam Oven Horno Mixto / Táctil
Load Capacity <i>Capacidad</i>	12 GN 1/1 (530x325) / 10 60X40
Outside dimension <i>Dimensiones exteriores</i>	790x945x1260 WxDxH 790x945x1260 AxFxAL
Space between trays <i>Distancia entre guías</i>	67 mm / 80 mm
Power <i>Potencia Eléctrica</i>	16,1 kW
Voltage / Ferquency <i>Voltage</i>	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
Temperature <i>Temperatura máxima</i>	260°C
Weight <i>Peso</i>	163 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**

