

## MAGMA 05D

### GASTRONOMY & BAKERY GAS OVEN

5 GN 1/1  
5 60X40  
COMBI STEAM OVEN

### HORNO GAS PARA HOSTELERIA & PANADERIA

5 BANDEJAS GASTRONORM GN 1/1  
5 BANDEJAS PASTERERIA 60X40  
HORNO MIXTO ELECTRONICO



### MAGMA 10D GAS

<b>Oven Category</b>	Combi Steam Oven
<b>Modelo</b>	Horno Mixto / Electronico
<b>Load Capacity</b> <i>Capacidad</i>	5 GN 1/1 (530x325) / 5 60X40
<b>Outside dimension</b> <i>Dimensiones exteriores</i>	870x770x700 WxDxH 870x770x700 AxFxAL
<b>Space between trays</b> <i>Distancia entre guías</i>	74mm
<b>Power</b> <i>Potencia Eléctrica</i>	0,6kW +19 V/Kw
<b>Voltage / Ferquency</b> <i>Voltage</i>	230 V - 1N
<b>Temperature</b> <i>Temperatura máxima</i>	280°C
<b>Weight</b> <i>Peso</i>	120 Kg.

#### Equipped with:

- Digital control 99 programs
- Bi-directional reversing fan system
- Digital water injection regulation
- Automatic pre-heating setting
- n. 2 speed regulation motor
- n. 4 cooking cycles for each program
- Steam Exhaust regulation
- Halogene lights
- Core probe (optional)
- Cold door with opening doble glass
- Rounded interior for easy clean up
- Door with security lock
- Automatic **WASHING SYSTEM** (optional)

#### Equipado con:

- 99 programas
- Motor bi-direccional con inversión de giro
- Sistema electrónico de humidicación
- Pre calentamiento automático
- Motor con 2 velocidades
- 4 fases de cocción por programa
- Sistema de tiro regulable
- Luces halógenas
- Sonda corazón (opcional)
- Puerta fría de doble cristal con apertura
- Interior con cantos redondeados para fácil limpieza
- Cierre de seguridad
- Equipado con **AUTOLAVADO** (opcional)

