

MAGMA 10D

GASTRONOMY & BAKERY GAS OVEN

10 GN 1/1
10 60X40
COMBI STEAM OVEN

HORNO GAS PARA HOSTELERIA & PANADERIA

10 BANDEJAS GASTRONORM GN 1/1
10 BANDEJAS PASTELERIA 60X40
HORNO MIXTO ELECTRONICO



MAGMA 10D GAS

Oven Category	Combi Steam Oven
Modelo	Horno Mixto / Electronico
Load Capacity	10 GN 1/1 (530x325) / 10 60X40
Capacidad	
Outside dimension	870x770x1080 WxDxH
Dimensiones exteriores	870x770x1080 AxFxAL
Space between trays	74mm
Distancia entre guías	
Power	0,6kW +19 V/Kw
Potencia Eléctrica	
Voltage / Ferquency	230 V - 1N
Voltage	
Temperature	280°C
Temperatura máxima	
Weight	160 Kg.
Peso	

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 humidificación
- 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)

