

VULCAN 05M

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 PASTELERIA 60X40
HORNO MIXTO MANUAL



VULCAN 05M GAS

Oven Category	Combi Steam Oven
Modelo	Horno Mixto / Electronico
Load Capacity	5 GN 1/1 (530x325) / 5 60X40
Capacidad	
Outside dimension	870x770x700 WxDxH
Dimensiones exteriores	870x770x700 AxFxAL
Space between trays	74mm
Distancia entre guías	
Power	0,6kW +9,5 V/Kw
Potencia Eléctrica	
Voltage / Ferquency	230 V - 1N
Voltage	
Temperature	280°C
Temperatura máxima	
Weight	120 Kg.
Peso	

Equipped with:

- Bi-directional reversing fan system
- Digital water injection regulation
- n. 2 speed regulation motor
- Steam Exhaust regulation
- Halogene lights
- Core probe (optional)
- Cold door with opening doble glass
- Rounded interior for easy clean up
- Door with security lock

Equipado con:

- Motor bi-direccional con inversión de giro
- Sistema electrónico de humidicación
- Motor con 2 velocidades
- 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

