

## VULCAN 07M

### GASTRONOMY & BAKERY GAS OVEN

7 GN 1/1  
7 60X40  
COMBI STEAM OVEN

### HORNO GAS PARA HOSTELERIA & PANADERIA

7 BANDEJAS GASTRONORM GN 1/1  
7 BANDEJAS PASTELERIA 60X40  
HORNO MIXTO



### VULCAN 07M GAS

<b>Oven Category</b>	Combi Steam Oven
<b>Modelo</b>	Horno Mixto
<b>Load Capacity</b>	7 GN 1/1 (530x325) / 7 60X40
<b>Capacidad</b>	
<b>Outside dimension</b>	870x770x880 WxDxH
<b>Dimensiones exteriores</b>	870x770x880 AxFxAL
<b>Space between trays</b>	74mm
<b>Distancia entre guías</b>	
<b>Power</b>	0,6kW +16 V/Kw
<b>Potencia Eléctrica</b>	
<b>Voltage / Ferquency</b>	230 V - 1N
<b>Voltage</b>	
<b>Temperature</b>	280°C
<b>Temperatura máxima</b>	
<b>Weight</b>	130 Kg.
<b>Peso</b>	

#### 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
- Core probe (OPTIONAL)

#### 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
- Sonda corazón (OPCIONAL)

