

VULCAN 10M

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



VULCAN 10M GAS

Oven Category	Combi Steam Oven
Modelo	Horno Mixto
Load Capacity <i>Capacidad</i>	10 GN 1/1 (530x325) / 10 60X40
Outside dimension <i>Dimensiones exteriores</i>	870x770x880 WxDxH 870x770x880 AxFxAL
Space between trays <i>Distancia entre guías</i>	74mm
Power <i>Potencia Eléctrica</i>	0,6kW +19 V/Kw
Voltage / Ferquency <i>Voltage</i>	230 V - 1N
Temperature <i>Temperatura máxima</i>	280°C
Weight <i>Peso</i>	160 Kg.

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

