

AMBER TURBO ECO

CONVECTION OVEN

4 GN 1/1
4 60X40
WITH STEAM CONDENSER

HORNO CONVECCIÓN

4 BANDEJAS GASTRONORM GN 1/1
4 BANDEJAS PASTELERIA 60X40
CONDENSADOR DE VAPORES
INCORPORADO

W
M



AMBER TURBO ECO

Oven Category <i>Modelo</i>	Convection oven with STEAM Horno a convección con VAPOR
Load Capacity <i>Capacidad</i>	4 TRAYS 60X40 / 4 GN 1/1 4 bandejas 60X40 / 4 GN 1/1
Outside dimension <i>Dimensiones exteriores</i>	800x720x700 WxDxH 800x720x700 AxFxAL
Space between trays <i>Distancia entre guías</i>	80 mm
Power <i>Potencia Eléctrica</i>	6,4 kW
Voltage / Ferquency <i>Voltage</i>	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
Temperature <i>Temperatura máxima</i>	285°C
Weight <i>Peso</i>	58Kg.

Equipped with:

- STEAM REDUCER INTEGRATED
- Bi-directional reversing fan system
- Manual water injection
- Mechanical timer 0-120'
- Halogene lights
- Removable tray of liquid waste
- Fast baking
- Top quality Motor & Fan
- Thicker external glass
- Interior y Exterior with thicker steainless steel.
- Removable tray of liquid waste
- Maximum ceramic fiber insulation
- Reinforced hinhes

Equipado con:

- CONDENSADOR DE HUMOS INTEGRADO
- Motor con inversión de giro
- Vapor directo por inyección
- Temporizador mecánico 0-120'
- Luces Halógenas
- Bandeja extraíble de vapores licuados.
- Equipo con Cocción Rápida
- Turbina y motor de altas prestaciones.
- Cristal exterior de doble grosor
- Chapa inoxidable de mayor espesor
- Fibra de ceramica de maximo aislamiento termico
- Bisagras reforzadas.

