

HORNO CONVETOR MIXTO A GAS, 20XGN1/1 MEQ 20.1 G

Ref: 1101.810.009
 Magnus



Estructura exterior y cámara en acero inox.
 Cámara con cantos redondeados y fondo en forma adiamantada que permite direccionar la condensación para el goteo.
 Modo convección: temperatura regulable de 50 a 270 °C.
 Modo vapor: temperatura regulable de 50 a 100 °C.
 Modo convección/vapor: temperatura regulable de 50 a 270°C.
 Timer de 0 a 120 minutos y modo continuo.
 Ventiladores con inversión de marcha.
 Perfecto aislamiento térmico con puerta en vidrio doble
 Junta de la puerta extraíble para fácil y total limpieza.
 Asa ergonómica y atérmica.
 Puerta con micro-switch que desconecta automáticamente los ventiladores en su apertura.
 Suministrado con 1 carro y 1 rejilla GN1/1 (modelos de 20 niveles).

CARACTERÍSTICAS

Comidas por día	300
Dimensions (WDH)	970x1030x1880 mm
Potencia total	29 kW + 1.5 kW (Eléctrica)
Capacidad	20x GN1/1
Distancia entre guías	65 mm
Alimentación eléctrica	230V/1/50Hz
Ventiladores	2
Consumo gas	3.069 m3/h (G20) 2.287 kg/h (G30)/ (G31)
Peso	440 kg