

FORNO CONVETOR MISTO A GÁS, 10XGN1/1 E 60X40 MEQ 10 G

Ref: 1101.810.007
 Magnus



Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
 Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
 Modo convecção: temperatura regulável de 50 a 270°C.
 Modo vapor: temperatura regulável de 50 a 100°C.
 Modo misto: temperatura regulável de 50 a 270°C.
 Convecção com vapor: quantidade de vapor ajustável.
 Timer de 0 a 120 minutos e modo contínuo.
 Ventiladores com inversão de marcha.
 Vedante da porta removível para fácil e total limpeza.
 Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
 Pega ergonómica e atérmica.
 Porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura.
 Função arrefecimento rápido da câmara.
 Guias laterais para GN1/1 e 60x40 (Modelos de 7 e 10 níveis).
 Fornecido com 1 grelha GN1/1 (Modelos de 7 e 10 níveis).

CARACTERÍSTICAS

Refeições por dia	100
Dimensões (LPA)	920x862x1133 mm
Capacidade	10x GN1/1; 10x (600x400)
Potência total	20.5 kW + 0.6 kW (Elétrica)
Alimentação elétrica	230V/1/50Hz
Distância entre guias	75 mm
Ventiladores	3
Consumo gás	2.116 m ³ /h (G20) 1.577 kg/h (G30)/ (G31)
Peso	130 kg
Dimensões de embalagem	940x890x1270 mm
Peso bruto	140 kg