

## FORNO CONVETOR MISTO A GÁS, 20XGN1/1 MEQ 20.1 G

Ref: 1101.810.009  
 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.  
 Fornecido com 1 carro e 1 grelha GN1/1 (modelos de 20 níveis).

### CARACTERÍSTICAS

Refeições por dia	300
Dimensões (LPA)	970x1030x1880 mm
Potência total	29 kW + 1.5 kW (Elétrica)
Capacidade	20x GN1/1
Distância entre guias	65 mm
Alimentação elétrica	230V/1/50Hz
Ventiladores	2
Consumo gás	3.069 m <sup>3</sup> /h (G20) 2.287 kg/h (G30)/ (G31)
Peso	440 kg