

FORNO CONVETOR MISTO A GÁS (VAPOR DIRETO), 7XGN1/1 MC 7.1 G

Ref: 1101.810.011
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 com regulação percentual da humidade: de 20 a 270 °C; modo vapor: de 20 a 100 °C; sonda de temperatura: de 20 a 99 °C; função Delta T: de 30 a 150 °C.

Entrada de grelhas/containers longitudinal.

150 programas pré-definidos com possibilidade de adicionar mais 150 programas. Programas até 6 passos.

Função Cook & Hold.

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.

Ligação USB.

Sonda de temperatura com função Delta T.

Programas automáticos.

Função de pré-aquecimento automático.

Ventiladores com 2 velocidades seleccionáveis e com inversão de marcha.

Lavagem automática com detergente líquido.

Função arrefecimento rápido da câmara.

Fornecido com 1 embalagem de detergente líquido e 1 grelha GN1/1.

Com o opcional kit de sobreposição é possível sobrepor os fornos: MC 7.1 E + MC 7.1 E ou MC 7.1 E + MC 11.1 E.



CARACTERÍSTICAS

Refeições por dia	80
Capacidade	7x GN1/1 ou 14x GN1/2
Distância entre guias	67 mm
Dimensões (LPA)	796x811x801 mm
Potência total	12 kW + 0.4 kW (Elétrica)
Alimentação elétrica	230V 1N~ 50/60Hz
Ventiladores	1
Consumo gás	1.228 m3/h (G20) 0.915 kg/h (G30)/ (G31)
Peso	125 kg
Dimensões de embalagem	870x900x990 mm
Peso bruto	133 kg