

## FORNO CONVETOR MISTO A GÁS (VAPOR DIRETO), 20XGN2/1 MC 20.2 G

Ref: 1101.810.019  
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 pastilhas.

Função arrefecimento rápido da câmara.

Fornecido com 1 carro, 1 grelha GN2/1 e 1 embalagem de detergente em pastilha.

**CARACTERÍSTICAS**

Refeições por dia	500
Capacidade	20x GN2/1
Distância entre guias	65 mm
Dimensões (LPA)	970x1420x1880 mm
Potência total	40 kW + 1.5 kW (Eléctrica)
Alimentação eléctrica	230V 1N~ 50/60Hz
Ventiladores	2
Consumo gás	4.127 m3/h (G20) 3.076 kg/h (G30)/ (G31)
Peso	520 kg