HORNO CONVETOR MIXTO ELÉCTRICO (VAPOR DIRECTO), 7XGN2/1
MC 7.2 E

Ref: 1101.810.020
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 de convección con ajuste del porcentaje de humedad: de 20 a 270 ºC; modo vapor: de 20 a 100 ºC; sonda de temperatura: de 20 a 99 ºC; función Delta T: de 30 a 150 ºC.

Entrada de rejillas / contenedores longitudinal.

150 programas pre-almacenados con la posibilidad del usuario agregue otros 150 programas. Programas hasta 6 pasos.

Función Cook & Hold.

Junta de la puerta extraíble para fácil y total limpieza.

Perfecto aislamiento térmico con puerta en vidrio doble.

Asa ergonómica y atérmica.

Puerta con micro-switch que desconecta automáticamente los ventiladores en su apertura.

Conexión USB.

Sonda de temperatura con función Delta T.

Programas automáticos.

Función de precalentamiento automático.

Ventiladores con 2 velocidades seleccionables y con inversión de marcha.

Lavado automático con pastillas.

Función enfriamiento rápido de la cámara.

Suministrado con 1 envase de detergente en pastilla y 1 rejilla GN2/1.

CARACTERÍSTICAS	
Comidas por día	150
Capacidad	7x GN2/1
Distancia entre guías	67 mm
Dimensiones (LCA)	1045x932x808 mm
Potencia total	16.4 kW
Alimentación eléctrica	400V/3/50Hz
Ventiladores	1
Peso	125 kg
Dimensiones del embalaje	1040x1160x1000 mm
Peso bruto	155 kg