

ELECTRIC COMBI OVEN, 7XGN1/1 AND 60X40 MEQ 7 E

Ref: 1101.810.004
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 atémica.
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).

FEATURES

| | |
|-------------------------|------------------------|
| Meals per day | 70 |
| Dimensions (WDH) | 920x800x850 mm |
| Distance between guides | 75 mm |
| Total power | 9.3 kW |
| Power supply | 400V/3/50Hz |
| Capacity | 7x GN1/1; 7x (600x400) |
| Fans | 2 |
| Weight | 95 kg |
| Packaging dimensions | 940x820x970 mm |
| Gross weight | 106 kg |