



GAS COMBI OVEN, 7XGN1/1 AND 60X40 MEQ 7 G

Ref: 1101.810.005 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 270ºC.

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.

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)	920x860x910 mm
Total power	13.5 kW + 0.3 kW (Eletric)
Capacity	7x GN1/1; 7x (600x400)
Distance between guides	75 mm
Power supply	230V/1/50Hz
Fans	2
Gas consumption	1.429 m3/h (G20)
	1.065 kg/h (G30)/ (G31)
Weight	107 kg
Packaging dimensions	950x910x1040 mm
Gross weight	118 kg