

## ELECTRIC COMBI OVEN, 20XGN1/1 MEQ 20.1 E

Ref: 1101.810.008  
 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 atérmica.  
 Porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura.  
 Função arrefecimento rápido da câmara.  
 Fornecido com 1 carro e 1 grelha GN1/1 (modelos de 20 níveis).

### FEATURES

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| Meals per day           | 300              |
| Dimensions (WDH)        | 970x1030x1880 mm |
| Total power             | 30 kW            |
| Capacity                | 20x GN1/1        |
| Distance between guides | 65 mm            |
| Power supply            | 400V/3/50 Hz     |
| Fans                    | 2                |
| Weight                  | 400 kg           |