

GAS COMBI OVEN, 20XGN1/1 MEQ 20.1 G

Ref: 1101.810.009

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.

Fornecido com 1 carro e 1 grelha GN1/1 (modelos de 20 níveis).

FEATURES

Meals per day	300
Dimensions (WDH)	970x1030x1880 mm
Total power	29 kW + 1.5 kW (Elettric)
Capacity	20x GN1/1
Distance between guides	65 mm
Power supply	230V/1/50Hz
Fans	2
Gas consumption	3.069 m3/h (G20)
	2.287 kg/h (G30)/ (G31)
Weight	440 kg