

HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO PARA GASTRONOMÍA CON HUMIDIFICADOR, GRILL Y INVERSIÓN DE MARCHA, 4X GN 2/3

GN 423 RU MIX

Ref: 1100.810.003
Magnus

Horno convector eléctrico con control manual de humidificación y grill.
Estructura exterior y cámara en acero inox.
Cámara con cantos redondeados y fondo en forma diamantada que permite direccionar la condensación para el goteo.
1 Ventilador con inversión de marcha.
Temperatura regulable de 50 a 270 ºC y timer de 0 a 120 minutos.
Junta de la puerta desmontable 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.
Suministrado con 1 rejilla GN2/3.

CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones (LCA)	720x680x560 mm
Potencia	4 kW
Alimentación eléctrica	230V/1/50Hz
Capacidad	4x GN2/3
Distancia entre guías	75 mm
Peso	47.5 kg
Dimensiones del embalaje	750x750x750 mm
Peso bruto	53,5 kg