

HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO PARA GASTRONOMÍA CON HUMIDIFICADOR Y INVERSIÓN DE MARCHA, 4X GN1/1 Y 60X40 GN 411 RU

Ref: 1100.810.006
 Magnus



Horno convector eléctrico con control manual de humidificación.
 Estructura exterior y cámara en acero inox.
 Cámara con cantos redondeados y fondo en forma diamantada que permite direccionar la condensación para el goteo.
 2 Ventiladores con inversión de marcha.
 Temperatura regulable de 50 a 270 °C y timer de 0 a 120 minutos.
 Junta de la puerta extraíble 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.
 Guías laterales para GN1/1 y 60x40.
 Suministrado con 1 rejilla GN1/1.

CARACTERÍSTICAS

Dimensiones (LCA)	860x730x560 mm
Potencia	6.5 kW
Alimentación eléctrica	400V/3/50Hz
Capacidad	4x GN1/1; 4x (600x400)
Distancia entre guías	75 mm
Peso	60 kg
Dimensiones del embalaje	760x890x750 mm
Peso bruto	66 kg