



HORNO CONVETOR MIXTO ELÉCTRICO, 10XGN1/1 Y 60X40 MEQ 10 E

Ref: 1101.810.006 Magnus

Estructura exterior y cámara en acero inox.

Cámara con cantos redondeados y fondo en forma adiamantada que permite direccionar la condensación para el goteo.

Modo convección: temperatura regulable de 50 a 270 °C.

Modo vapor: temperatura regulable de 50 a 100 °C.

Modo convección/vapor: temperatura regulable de 50 a 270°C.

Timer de 0 a 120 minutos y modo continuo.

Ventiladores con inversión de marcha.

Perfecto aislamiento térmico con puerta en vidrio doble Junta de la puerta extraíble para fácil y total limpieza.

Asa ergonómica y atérmica.

Puerta con micro-switch que desconecta automáticamente los ventiladores en su apertura.

Función enfriamiento rápido de la cámara.

Guías laterales para GN1/1 y 60x40 (Modelos de 7 y 10 niveles). Suministrado con 1 rejilla GN1/1 (Modelos de 7 y 10 niveles).

| CARACTERÍSTICAS | |
|--------------------------|--------------------------|
| Comidas por día | 100 |
| Dimensiones (LCA) | 920x800x1080 mm |
| Potencia total | 13.9 kW |
| Capacidad | 10x GN1/1; 10x (600x400) |
| Distancia entre guías | 75 mm |
| Alimentación eléctrica | 400V/3/50 Hz |
| Ventiladores | 3 |
| Peso | 117 kg |
| Dimensiones del embalaje | 850x890x1000 mm |
| Peso bruto | 128 kg |