

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