

HORNO CONVETOR MIXTO A GAS, 10XGN1/1 Y 60X40
MEQ 10 G

Ref: 1101.810.007
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 ºC.
Modo vapor: temperatura regulable de 50 a 100 ºC.
Modo convección/vapor: temperatura regulable de 50 a 270ºC.
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
Dimensions (WDH)	920x860x1130 mm
Capacidad	10x GN1/1; 10x (600x400)
Potencia total	20 kW + 0.45 kW (Eléctrica)
Alimentación eléctrica	230V/1/50Hz
Distancia entre guías	75 mm
Ventiladores	3
Consumo gas	2.116 m3/h (G20)
	1.577 kg/h (G30)/ (G31)
Peso	130 kg
Dimensiones del embalaje	940x890x1270 mm
Peso bruto	140 kg