

# HORNO CONVETOR MIXTO ELÉCTRICO (VAPOR DIRECTO), 7XGN1/1
## MC 7.1 E

Ref: 1101.810.010
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 de convección con ajuste del porcentaje de humedad: de 20 a 270 ºC; modo vapor: de 20 a 100 ºC; sonda de temperatura: de 20 a 99 ºC; función Delta T: de 30 a 150 ºC.

Entrada de rejillas / contenedores longitudinal.

150 programas pre-almacenados con la posibilidad del usuario agregue otros 150 programas. Programas hasta 6 pasos.

Función Cook & Hold.

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.

Conexión USB.

Sonda de temperatura con función Delta T.

Programas automáticos.

Función de precalentamiento automático.

Ventiladores con 2 velocidades seleccionables y con inversión de marcha.

Lavado automático con detergente liquido.

Función enfriamiento rápido de la cámara.

Suministrado con 1 rejilla GN1/1.

Suministrado con 1 envase de detergente líquido y 1 rejilla GN1/1.

Con el opcional kit de solapamiento es posible superponer los hornos: MC 7.1 E + MC 7.1 E o MC 7.1 E + MC 11.1 E.

| CARACTERÍSTICAS | |
|---|---|
| Comidas por día | 80 |
| Capacidad | 7x GN1/1 o 14x GN1/2 |
| Distancia entre guías | 67 mm |
| Dimensiones (LCA) | 797x812x817 mm |
| Potencia total | 8.3 kW |
| Alimentación eléctrica | 380/415V 3N~ 50/60Hz |
| Ventiladores | 1 |
| Peso | 110 kg |
| Dimensiones del embalaje | 890x850x990 mm |
| Peso bruto | 122 kg |