HORNO CONVETOR MIXTO ELÉCTRICO (VAPOR DIRECTO), 11XGN1/1
MC 11.1 E

Ref: 1101.810.012
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 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	150
Capacidad	11x GN1/1o 22x GN1/2
Distancia entre guías	67 mm
Dimensiones (LCA)	797x812x1097 mm
Potencia total	16.4 kW
Alimentación eléctrica	380/415V 3N~ 50/60Hz
Ventiladores	1
Peso	140 kg
Dimensiones del embalaje	850x880x1270 mm
Peso bruto	155 kg