

HORNO CONVETOR MIXTO A GAS (VAPOR DIRECTO), 11XGN2/1 MC 11.2 G

Ref: 1101.810.015
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 °C; modo vapor: de 20 a 100 °C; sonda de temperatura: de 20 a 99 °C; función Delta T: de 30 a 150 °C.

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 pastillas.

Función enfriamiento rápido de la cámara.

Suministrado con 1 envase de detergente en pastilla y 1 rejilla GN2/1.



CARACTERÍSTICAS

Comidas por día	300
Capacidad	11x GN2/1o 22x GN1/1
Distancia entre guías	67 mm
Dimensiones (WDH)	1047x963x1100 mm
Potencia total	23 kW + 0.6 kW (Eléctrica)
Alimentación eléctrica	230V 1N~ 50/60Hz
Ventiladores	1
Consumo gas	2.328 m3/h (G20) 1.735 kg/h (G30)/ (G31)
Peso	225 kg
Dimensiones del embalaje	1140x1020x1310 mm
Peso bruto	230 kg