HORNO CONVETOR MIXTO A GAS (VAPOR DIRECTO), 20XGN2/1

MC 20.2 G

Ref: 1101.810.019
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 pastillas.

Función enfriamiento rápido de la cámara.

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

CARACTERÍSTICAS	
Comidas por día	500
Capacidad	20x GN2/1
Distancia entre guías	65 mm
Dimensions (WDH)	970x1350x1880 mm
Potencia total	40 kW + 1.5 kW (Eléctrica)
Alimentación eléctrica	230V 1N~ 50/60Hz
Ventiladores	2
Consumo gas	4.127 m3/h (G20)
	3.076 kg/h (G30)/ (G31)
Peso	520 kg