

FORNO CONVETOR ELÉTRICO PARA GASTRONOMIA COM HUMIDIFICAÇÃO, GRILL E INVERSÃO DE MARCHA, 4X GN 2/3 GN 423 RU MIX

Ref: 1100.810.003
Magnus



Forno convector elétrico com controlo manual de humidificação e grill.
 Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
 Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
 1 Ventilador com inversão de marcha.
 Temperatura regulável de 50 a 270 °C e timer de 0 a 120 minutos.
 Vedante da porta removível para uma fácil e total limpeza.
 Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
 Pega ergonómica e atémica.
 Porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura.
 Fornecido com 1 grelha GN2/3.

CARACTERÍSTICAS

Dimensões (LPA)	720x680x560 mm
Potência	4 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50Hz
Capacidade	4x GN2/3
Distância entre guias	75 mm
Peso	47.5 kg
Dimensões de embalagem	750x750x750 mm
Peso bruto	53,5 kg