



FORNO CONVETOR ELÉTRICO PARA GASTRONOMIA COM HUMIDIFICADOR E INVERSÃO DE MARCHA, 4X GN1/1 E 60X40 GN 411 RU

Ref: 1100.810.006 Magnus

Forno de convetor elétrico com controlo manual de humidificação. Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.

Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.

2 Ventiladores com inversão de marcha.

Temperatura regulável de 50 a 270 °C e timer de 0 a 120 minutos. Vedante da porta removível para fácil e total limpeza.

Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.

Pega ergonómica e atérmica.

Porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura.

Guias laterais para GN1/1 e 60x40.

Fornecido com 1 grelha GN1/1.

CARACTERÍSTICAS	
Dimensões (LPA)	860x730x560 mm
Potência	6.5 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50Hz
Capacidade	4x GN1/1; 4x (600x400)
Distância entre guias	75 mm
Peso	60 kg
Dimensões de embalagem	760x890x750 mm
Peso bruto	66 kg