

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 humedificação. 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