

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

Ref: 1100.810.012

Magnus



Forno de convetor elétrico com controlo manual de humificação. 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 | 3.6 kW |
| Alimentação elétrica | 230V/1/50Hz |
| Capacidade | 4x GN1/1; 4x (600x400) |
| Distância entre guias | 75 mm |
| Peso | 60 kg |
| Dimensões de embalagem | 750x880x7500 mm |
| Peso bruto | 66,5 kg |