

FORNO CONVETOR MISTO A GÁS, 7XGN1/1 E 60X40
MEQ 7 G

Ref: 1101.810.005
Magnus

Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
Modo convecção: temperatura regulável de 50 a 270ºC.
Modo vapor: temperatura regulável de 50 a 100ºC.
Modo misto: temperatura regulável de 50 a 270ºC.
Convecção com vapor: quantidade de vapor ajustável.
Timer de 0 a 120 minutos e modo contínuo.
Ventiladores com inversão de marcha.
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.
Função arrefecimento rápido da câmara.
Guias laterais para GN1/1 e 60x40 (Modelos de 7 e 10 níveis).
Fornecido com 1 grelha GN1/1 (Modelos de 7 e 10 níveis).

CARACTERÍSTICAS	
Refeições por dia	70
Dimensões (LPA)	920x860x910 mm
Potência total	13.5 kW + 0.3 kW (Elétrica)
Capacidade	7x GN1/1; 7x (600x400)
Distância entre guias	75 mm
Alimentação elétrica	230V/1/50Hz
Ventiladores	2
Consumo gás	1.429 m3/h (G20)
	1.065 kg/h (G30)/ (G31)
Peso	107 kg
Dimensões de embalagem	950x910x1040 mm
Peso bruto	118 kg