

## 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 270°C.  
 Modo vapor: temperatura regulável de 50 a 100°C.  
 Modo misto: temperatura regulável de 50 a 270°C.  
 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