



**FORNO CONVETOR MISTO A GÁS, 10XGN1/1 E
60X40
MEQ 10 G**

Ref: 1101.810.007
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 | 100 |
| Dimensões (LPA) | 920x860x1130 mm |
| Capacidade | 10x GN1/1; 10x (600x400) |
| Potência total | 20 kW + 0.45 kW (Elétrica) |
| Alimentação elétrica | 230V/1/50Hz |
| Distância entre guias | 75 mm |
| Ventiladores | 3 |
| Consumo gás | 2.116 m ³ /h (G20) |
| | 1.577 kg/h (G30)/ (G31) |
| Peso | 130 kg |
| Dimensões de embalagem | 940x890x1270 mm |
| Peso bruto | 140 kg |