

## 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 <sup>3</sup> /h (G20) 1.577 kg/h (G30)/ (G31)
Peso	130 kg
Dimensões de embalagem	940x890x1270 mm
Peso bruto	140 kg