

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 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	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 m3/h (G20)
	1.577 kg/h (G30)/ (G31)
Peso	130 kg
Dimensões de embalagem	940x890x1270 mm
Peso bruto	140 kg