

FORNO CONVETOR MISTO A GÁS, 20XGN1/1 MEQ 20.1 G

Ref: 1101.810.009
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.
Fornecido com 1 carro e 1 grelha GN1/1 (modelos de 20 níveis).

CARACTERÍSTICAS

Refeições por dia	300
Dimensões (LPA)	970x1030x1880 mm
Potência total	29 kW + 1.5 kW (Elétrica)
Capacidade	20x GN1/1
Distância entre guias	65 mm
Alimentação elétrica	230V/1/50Hz
Ventiladores	2
Consumo gás	3.069 m ³ /h (G20) 2.287 kg/h (G30)/ (G31)
Peso	440 kg