

FORNO CONVETOR MISTO ELÉTRICO (VAPOR DIRETO), 7XGN1/1
MC 7.1 E

Ref: 1101.810.010
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 com regulação percentual da humidade: de 20 a 270 ºC; modo vapor: de 20 a 100 ºC; sonda de temperatura: de 20 a 99 ºC; função Delta T: de 30 a 150 ºC.

Entrada de grelhas/containers longitudinal. 150 programas pré-definidos com possibilidade de adicionar mais 150 programas. Programas até 6 passos. Função Cook & Hold. 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. Ligação USB.

Sonda de temperatura com função Delta T. Programas automáticos. Função de pré-aquecimento automático. Ventiladores com 2 velocidades selecionáveis e com inversão de marcha. Lavagem automática com detergente liquido. Função arrefecimento rápido da câmara. Fornecido com 1 embalagem de detergente líquido e 1 grelha GN1/1. Saida Agua Camara ø40mm. Com o opcional kit de sobreposição é possível sobrepor os fornos: MC 7.1 E + MC 7.1 E ou MC 7.1 E + MC 11.1 E.

CARACTERÍSTICAS	
Refeições por dia	80
Capacidade	7x GN1/1 ou 14x GN1/2
Distância entre guias	67 mm
Dimensões (LPA)	797x812x817 mm
Potência total	8.3 kW
Alimentação elétrica	380/415V 3N~ 50/60Hz
Ventiladores	1
Peso	110 kg
Dimensões de embalagem	890x850x990 mm
Peso bruto	122 kg