

FORNO CONVETOR MISTO A GÁS (VAPOR DIRETO), 7XGN1/1 MC 7.1 G

Ref: 1101.810.011
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 °C; modo vapor: de 20 a 100 °C; sonda de temperatura: de 20 a 99 °C; função Delta T: de 30 a 150 °C.

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 seleccionáveis e com inversão de marcha. Lavagem automática com detergente líquido. Função arrefecimento rápido da câmara. Fornecido com 1 embalagem de detergente líquido e 1 grelha GN1/1. 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)	797x843x817 mm
Potência total	12 kW + 0.4 kW (Elétrica)
Alimentação elétrica	230V 1N~ 50/60Hz
Ventiladores	1
Consumo gás	1.228 m3/h (G20) 0.915 kg/h (G30)/ (G31)
Peso	125 kg
Dimensões de embalagem	870x900x990 mm
Peso bruto	133 kg