

FORNO CONVETOR MISTO A GÁS (VAPOR DIRETO), 11XGN2/1 MC 11.2 G

Ref: 1101.810.015
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 selecionáveis e com inversão de marcha. Lavagem automática com pastilhas. Função arrefecimento rápido da câmara. Fornecido com 1 embalagem de detergente em pastilha e 1 grelha GN2/1.

CARACTERÍSTICAS

Refeições por dia	300
Capacidade	11x GN2/1ou 22x GN1/1
Distância entre guias	67 mm
Dimensões (LPA)	1047x963x1100 mm
Potência total	23 kW + 0.6 kW (Eléctrica)
Alimentação eléctrica	230V 1N~ 50/60Hz
Ventiladores	1
Consumo gás	2.328 m3/h (G20) 1.735 kg/h (G30)/ (G31)
Peso	225 kg
Dimensões de embalagem	1140x1020x1310 mm
Peso bruto	230 kg