

FORNO CONVETOR MISTO A GÁS (VAPOR DIRETO), 20XGN1/1 MC 20.1 G

Ref: 1101.810.017
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 pastilhas. Função arrefecimento rápido da câmara. Fornecido com 1 carro, 1 grelha GN1/1 e 1 embalagem de detergente em pastilha.

CARACTERÍSTICAS

| | |
|-----------------------|---|
| Refeições por dia | 300 |
| Capacidade | 20x GN1/1 |
| Distância entre guias | 65 mm |
| Dimensões (LPA) | 970x1030x1880 mm |
| Potência total | 29 kW + 1.5 kW (Elétrica) |
| Alimentação elétrica | 230V 1N~ 50/60Hz |
| Ventiladores | 2 |
| Consumo gás | 3.069 m3/h (G20) 2.287 kg/h (G30)/ (G31) |
| Peso | 440 kg |