

FORNO CONVETOR MISTO ELÉTRICO (VAPOR DIRETO), 20XGN2/1 MC 20.2 E

Ref: 1101.810.018
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 carro, 1 grelha GN2/1 e 1 embalagem de detergente em pastilha.

CARACTERÍSTICAS

Refeições por dia	500
Capacidade	20x GN2/1 ou 40x GN1/1
Distância entre guias	65 mm
Dimensões (LPA)	970x1350x1880 mm
Potência total	52 kW
Alimentação elétrica	380/415V 3N~ 50/60Hz
Ventiladores	2
Peso	480 kg