

FORNO CONVETOR MISTO A GÁS (VAPOR DIRETO), 20XGN2/1

MC 20.2 G

Ref: 1101.810.019
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 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
Distância entre guias	65 mm
Dimensões (LPA)	970x1350x1880 mm
Potência total	40 kW + 1.5 kW (Eléctrica)
Alimentação elétrica	230V 1N~ 50/60Hz
Ventiladores	2
Consumo gás	4.127 m3/h (G20)
	3.076 kg/h (G30)/ (G31)
Peso	520 kg