

**FORNO CONVETOR MISTO ELÉTRICO (VAPOR DIRETO), 7XGN2/1
MC 7.2 E**

Ref: 1101.810.020
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 atémica. 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 | 150 |
| Capacidade | 7x GN2/1 ou 14 GN1/1 |
| Distância entre guias | 67 mm |
| Dimensões (LPA) | 1046x932x818 mm |
| Potência total | 16.4 kW |
| Alimentação elétrica | 380/415V 3N~ 50/60Hz |
| Ventiladores | 1 |
| Peso | 125 kg |
| Dimensões de embalagem | 1040x1160x1000 mm |
| Peso bruto | 155 kg |