FORNO CONVECTOR MISTO (VAPOR DIRETO), ELÉTRICO, 6XGN1/1
COMBI PLUS 6.1 E

Ref: 1101.220.028
Magnus



O ecrã tátil dos fornos Combi Plus facilita a sua utilização e programação, tornando-as extremamente rápidas. É possível programar o início da confeção à hora desejada, oferecendo ao operador várias opções que tornam o trabalho diário mais flexível e simples. O forno permite o arranque rápido de qualquer operação em apenas 3 passos simples e está equipado com um ventilador de 6 velocidades com inversão de marcha automática. Além disso, inclui funções de pré-aquecimento e arrefecimento rápido da câmara. Com capacidade para memorizar até 100 receitas, cada uma com até 5 fases, o forno oferece ainda funcionalidades como a função regeneração e a opção «Manter Prato Quente».

Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.

Display LCD com controlos intuitivos de fácil utilização.

Função Multiprodutos & MultiTimer: permite definir tempos distintos para cada tabuleiro.

Câmara com cantos arredondados para fácil limpeza.

Porta com pega atérmica e vidro duplo temperado e autoventilado, garantindo uma temperatura baixa no exterior da porta.

Ventilador de 6 velocidades com inversão de marcha.

Modo convecção: temperatura regulável de 40 a 250ºC.

Modo vapor: temperatura regulável de 40 a 100ºC.

Modo misto: temperatura regulável de 40 a 250ºC.

Capacidade para 6 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).

De série, inclui 1 embalagem de detergente, 1 grelha GN1/1, chuveiro retrátil, controlo de humidade, 5 tipos de lavagem (rápido, enxaguamento, curto, médio e longo), ligação USB para upload e download de receitas, dados HACCP e atualizações de software, além de uma sonda interna de núcleo multiponto.

CARACTERÍSTICAS	
Dimensões (LPA)	890x795x720 mm
Dimensões da câmara (LPA)	630x440x490 mm
Potência	9.5 kW
Voltagem	400V/3/50Hz
Distância entre grelhas	70 mm
Peso	120 kg