

FORNOS DE PASTELARIA

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS

Fornos de convecção marca MAGNUS, modelos PS464, para tabuleiros de 600x400 mm com controlo manual de humedificação. Interior e exterior em aço inox e com 2 ventiladores. Porta com vidro duplo. Câmara com cantos arredondados, vedante da porta removível para fácil limpeza e pega ergonómica e atérmica.

Forno de convecção marca MAGNUS, modelo EGN6 e EGN10, para tabuleiros GN 1/1 e 600x400 mm com controlo manual de humedificação.

Carroçaria e câmara em aço inox com cantos arredondados, com 2 ou 3 ventiladores com inversão de marcha em função do modelo e porta com vidro duplo. Vedante da porta removível e pega ergonómica e atérmica. Suporte de tabuleiros universal para tabuleiros GN1/1 e 60x40. Fornecido com 1 grelha GN 1/1 mm.



PS464 U



PS464 UMIX



EGN6



EGN10

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	PS464 U	PS464 UMIX	EGN6	EGN10
Dimensões - mm (CLA)	725x715x605	725x715x605	865x775x715	865x775x1015
Capacidade tabuleiros 60x40 cm	4	4	6 e (GN 1/1)	10 e (GN 1/1)
Temperatura - °C	0-270	0-270	0-270	0-270
Humidificar manual	sim	sim	sim	sim
Passo entre guias - mm	70	70	75	75
Grill superior	não	sim	não	não
Temporizador de 1 a 120 min.	sim	sim	sim	sim
Potência - Watt	3.200	3.600	7.900	11.900
Alimentação - Volt	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	400/3N/50Hz	400/3N/50Hz
Peso líquido - Kg	42	43	80	110

