

CONFEÇÃO

4.123.27

FORNOS CONVETORES MISTOS GN COMBI LINE - Elétricos e a Gás

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS

Fornos mistos digitais marca MAGNUS, para tabuleiros GN 1/1, estrutura exterior e câmara em aço inox e câmara com cantos arredondados para fácil limpeza. Porta com pega atérmica e vidro duplo temperado.

Comandos intuitivos de fácil utilização dos seguintes modos:

Modo confeitaria de 20 a 270°C. Modo vapor de 20 a 100°C.

Sonda de temperatura de 20ª 99°C, função Delta T 30 a 150°C.

150 programas pré definidos e possibilidade de adicionar + 150.

Função Cook & Hold. Vedante da porta removível para fácil limpeza.

Ligação USB. Ventilador com inversão de marcha e 2 velocidades.

Programas automáticos, função de pré aquecimento.

Lavagem automática com detergente líquido (modelos 7 e 11 níveis).

Fornecido com 1 grelha GN1/1.

MC 7.1E
MC 7.1GMC 11.1E
MC 11.1GMC 20.1E
MC 20.1G

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	MC 7.1E	MC 11.1E	MC 20.1E	MC 7.1G	MC 11.1G	MC 20.1G
Dimensões - mm (CLA)	796x811x801	796x811x1093	970x1030x1880	796x811x801	796x811x1093	970x1103x1880
Capacidade tabuleiros	7	11	20	7	11	20
Temperatura - °C	20-270	20-270	20-270	20-270	20-270	20-270
Passo entre guias - mm	67	67	65	67	67	65
Nº grelhas GN 1/1 em dotação	1	1	1 + 1 carro	1	1	1 + 1 carro
Potência - Watt	8.300	16.400	30.000	12.000	16.000	29.000
Alimentação - Volt	400/3N/50Hz	400/3N/50Hz	400/3N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz
Alimentação - Gás	-	-	-	Natural/GPL	Natural/GPL	Natural/GPL
Peso líquido - Kg	110	140	400	125	150	440

