

FORNO CONVETOR ELÉTRICO PARA GASTRONOMIA COM HUMIDIFICAÇÃO, GRILL E INVERSÃO DE MARCHA, 4X GN 2/3

GN 423 RU MIX

Ref: 1100.810.003
Magnus

Forno convetor elétrico com controlo manual de humidificação e grill.
Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
1 Ventilador com inversão de marcha.
Temperatura regulável de 50 a 270 ºC e timer de 0 a 120 minutos.
Vedante da porta removível para uma 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.
Fornecido com 1 grelha GN2/3.

CARACTERÍSTICAS	
Dimensões (LPA)	720x680x560 mm
Potência	4 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50Hz
Capacidade	4x GN2/3
Distância entre guias	75 mm
Peso	47.5 kg
Dimensões de embalagem	750x750x750 mm
Peso bruto	53,5 kg