



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,30
Potenza termica (Kw)	4,00
Peso netto (Kg)	38
Peso lordo (Kg)	49
Larghezza (mm)	620
Profondità (mm)	645
Altezza (mm)	615

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE a GAS con UMIDIFICATORE regolabile, capacità 4 TEGLIE GASTRO-NORM 2/3 (mm 325x353):

- **struttura** in acciaio inox;
- **camera** per 4 teglie Gastro-Norm 2/3 (dimensioni Teglia mm 325x353), con **passo mm.75**;
- **umidificatore** con **regolatore di energia**;
- **selettore** con **3 funzioni**: defrost, convezione, grill;
- **temperatura regolabile** da **+50° a +270 °C**;
- timer: 0-120 minuti;
- illuminazione interna;
- **porta** con **doppio vetro** (vetro interno estraibile);
- guide supporto teglie estraibili;
- **consumo GPL**: G30=0,29 Kg/h - G31=0,31 Kg/h;
- **consumo METANO**: G20=0,42 m3/h - G25=0,49 m3/h;
- **comandi manuali**;
- guarnizione porta ad incasso;
- **cassetto** raccolta condensa **estraibile**.

MODELLI DISPONIBILI

FM-FN423GV



FIMAR - FORNO CONVENZIONE A GAS GPL per GASTRONOMIA, con UMIDIFICATORE regolabile, CAMERA per 4 TEGLIE GASTRO-NORM 2/3 (mm 325x353), controllo termostatico, comandi manuali, Potenza termica Kw.4,00, Peso 38 Kg, dim.mm.620x645x615h

€ 1.107,77 + IVA

€ 1.351,48 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-FN423MV



FIMAR - FORNO CONVENZIONE A GAS METANO per GASTRONOMIA, con UMIDIFICATORE regolabile, CAMERA per 4 TEGLIE GASTRO-NORM 2/3 (mm 325x353), controllo termostatico, comandi manuali, Potenza Termica Kw.4,00, Peso 38 Kg, dim.mm.620x645x615h

€ 1.107,77 + IVA

€ 1.351,48 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni