



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**.

Marchio CE
Made in Italy

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

FM-FN423GV



Forni convezione Gas gpl per 4 teglie GN 2/3 (mm 325x353), con Umidificatore

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



Forni convezione Gas Metano per teglie GN 2/3 (mm 325x353), con Umidificatore

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