



SCHEDA TECNICA

Potenza elettrica (Kw)	6,3
Peso netto (Kg)	72
Peso lordo (Kg)	86
Larghezza (mm)	532
Profondità (mm)	860
Altezza (mm)	748

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE con VAPORE DIRETTO per GASTRONOMIA, ELETTRICO con COMANDI MECCANICI, per 6 TEGLIE GN 1/1 (mm 530x325):

- struttura in acciaio inox;
- illuminazione interna a led;
- ventilatore centrifugo con autoreverse;
- porta con doppio vetro (vetro interno apribile);
- scarico acqua;
- umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta);
- teglie non incluse.

DATI TECNICI:

- Potenza: 6,3Kw
- Alimentazione: V.230/1 - V.400/3+N
- Temperatura di lavoro: 50° - 260°C
- Capacità della camera di cottura: 6 teglie GN 1/1 (mm 530x325)
- Dimensioni della camera di cottura: mm 380 x 563 x 376 h
- Dimensioni macchina (l x l x h): mm 532 x 860/913 x 748 h senza/con maniglia
- Peso netto (Kg): 72
- Peso lordo (Kg) 86

MARCHIO CE

MODELLI DISPONIBILI

FM-SLIM6M/T



Forno convezione con vapore diretto per gastronomia, capacità 6 Teglie GN 1/1 (mm 530x325), comandi meccanici, V.400/3, Kw 6,3, Peso 72 Kg, dim.mm. 532x860x748h

€ 2.452,58 + IVA

€ 2.992,15 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

FM-SLIM6M/M



Forno convezione con vapore diretto per gastronomia, capacità 6 Teglie GN 1/1 (mm 530x325), comandi meccanici, V.230/1, Kw 6,3, Peso 72 Kg, dim.mm. 532x860x748h

€ 2.452,58 + IVA

€ 2.992,15 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni