



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

MODELLI DISPONIBILI

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

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

Consegna: da 4 a 9 giorni