

FORNO CONVEZIONE GAS GASTRONOMIA FN423GV

SKU: FN423GV



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>4 kW</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Temperatura di lavoro	<u>50÷270°C</u>
Capacità della camera di cottura	<u>4 x GN2/3 P=75 mm</u>
Timer	<u>Meccanico 0÷120'</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>3.450 kcal/h 13662 BTU/h</u>
Metano	<u>G30 = 0,29 Kg/h G31 = 0,31 Kg/h</u>
Brucciatori	<u>1</u>
Dimensioni della camera di cottura	<u>390 x 390 x 370(h) mm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>620 x 645 x 615(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>38</u>
Peso lordo (Kg)	<u>49</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>680 x 680 x 785(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.363</u>

Forno a convezione a gas. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni per il modello FN423GV defrost, convezione, grill. Allacciamento gas 3/8"G - 1 griglia compresa - teglie non incluse.

