

GAS HEISSLUFTOFEN FÜR DIE GASTRONOMIE FN423M

SKU: FN423M



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

| | |
|---|--|
| Kw Leistung | <u>4 kW</u> |
| Stromversorgung | <u>230V/1N/50-60Hz</u> |
| Betriebstemperatur | <u>50÷270°C</u> |
| Kapazität der Garkammer | <u>4 x GN2/3 P=75 mm</u> |
| Zeitschaltuhr | <u>Meccanico 0÷120'</u> |
| Kcal/h - BTU/h | <u>3.450 kcal/h 13662 BTU/h</u> |
| Methan | <u>G20 = 0,42 m³/h G25 = 0,49 m³/h</u> |
| Brenneranzahl | <u>1</u> |
| Abmessungen der Garkammer | <u>390 x 390 x 370(h) mm</u> |
| Maschinenabmessungen (l x l x h -mm) | <u>620 x 645 x 615(h) mm</u> |
| Nettogewicht (kg) | <u>38</u> |
| Bruttogewicht (Kg) | <u>49</u> |
| Verpackungsgröße (B x T x H -mm) | <u>680 x 680 x 785(h) mm</u> |
| Verpackungsvolumen (m3) | <u>0.363</u> |

Gaskonvektionsofen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - ausziehbare Blechführungen - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - 1 Zentrifugalgebläse. Gasanschluss 3/8"G - 1 Gitter inbegriffen. Bleche nicht inbegriffen.



