

FOUR À CONVECTION GAZ GASTRONOMIE FN423GV

SKU: FN423GV



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>4 kW</u>
Tension	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Température de service	<u>50÷270°C</u>
Capacité de la chambre de cuisson	<u>4 x GN2/3 P=75 mm</u>
Minuterie	<u>Meccanico 0÷120'</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>3.450 kcal/h 13662 BTU/h</u>
Méthane	<u>G30 = 0,29 Kg/h G31 = 0,31 Kg/h</u>
Brûleurs	<u>1</u>
Dimensions de la chambre de cuisson	<u>390 x 390 x 370(h) mm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>620 x 645 x 615(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>38</u>
Poids brut (Kg)	<u>49</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>680 x 680 x 785(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0,363</u>

Fours à convection à gaz. Corps en acier Inox - éclairage intérieur - porte avec double vitrage intérieur amovible - glissières support plateau amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur avec régulateur d'énergie et sélecteur 3 fonctions (que pour le model FN423GV dégivrage, convection, grillage). Raccordement gaz 3/8"G - 1 grille en dotation. Plaques pas incluses.

