

## FOUR À CONVECTION GAZ GASTRONOMIE FN423M

SKU: FN423M



### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Puissance Kw</b>	<u>4 kW</u>
<b>Tension</b>	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
<b>Température de service</b>	<u>50÷270°C</u>
<b>Capacité de la chambre de cuisson</b>	<u>4 x GN2/3 P=75 mm</u>
<b>Minuterie</b>	<u>Meccanico 0÷120'</u>
<b>Kcal/h - BTU/h</b>	<u>3.450 kcal/h 13662 BTU/h</u>
<b>Méthane</b>	<u>G20 = 0,42 m³/h G25 = 0,49 m³/h</u>
<b>Brûleurs</b>	<u>1</u>
<b>Dimensions de la chambre de cuisson</b>	<u>390 x 390 x 370(h) mm</u>
<b>Dimensions de la machine (l x p x h - mm)</b>	<u>620 x 645 x 615(h) mm</u>
<b>Poids net (kg)</b>	<u>38</u>
<b>Poids brut (Kg)</b>	<u>49</u>
<b>Dimensions de emballage (l x p x h -mm)</b>	<u>680 x 680 x 785(h) mm</u>
<b>Volume emballage (m3)</b>	<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. Raccordement gaz 3/8"G - 1 grille en dotation. Plaques pas incluses.

