

## FORNO CONVEZIONE GAS GASTRONOMIA FN423MV

SKU: FN423MV



### 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>G20 = 0,42 m³/h G25 = 0,49 m³/h</u> |
| Bruciatori                         | <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>                           |

Forni 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 -defrost, convezione, grill). Allacciamento gas 3/8"G - 1 griglia compresa.

