



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,30
Wärmeleistung (Kw)	4,00
Nettogewicht (Kg)	38
Bruttogewicht (Kg)	49
Breite (mm)	620
Tiefe (mm)	645
Höhe (mm)	615

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GAS-KONVEKTIONSOFEN mit einstellbarem BEFEUCHTER, Kapazität 4 GASTRO-NORM 2/3-BLECHE (mm 325x353) :

- **Edelstahlstruktur ;**
- **Kammer für 4 Gastro-Norm 2/3 Tablett (Tablettmaß 325x353 mm), mit 75 mm Teilung ;**
- **Luftbefeuchter mit Energieregler ;**
- **Wahlschalter mit 3 Funktionen:** Auftauen, Umluft, Grill;
- **einstellbare Temperatur von +50 ° bis +270 °C ;**
- **Timer:** 0-120 Minuten;
- **Innenbeleuchtung;**
- **doppelt verglaste Tür** (abnehmbares Innenglas);
- **abnehmbare Tablett-Stützführungen;**
- **Flüssiggasverbrauch :** G30 = 0,29 kg/h - G31 = 0,31 kg/h;
- **Methanverbrauch :** G20=0,42 m3/h - G25=0,49 m3/ h ;
- **manuelle Steuerung ;**
- **eingebaute Türdichtung;**
- **herausnehmbare Kondenswasser- Auffangschublade .**

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

VERFÜGBARE MODELLE

FM-FN423GV



FIMAR - GAS-LPG-KONVEKTIONSOFEN für die GASTRONOMIE, mit einstellbarem BEFEUCHTER, KAMMER für 4 GASTRO-NORM 2/3-BLECHE (325 x 353 mm), Thermostatregelung, manuelle Steuerung, Wärmeleistung 4,00 kW, Gewicht 38 kg, Maße 620 x 645 x 615 mm

€ 1.107,77

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

FM-FN423MV



FIMAR - Methangas-Heißluftofen für die Gastronomie, mit einstellbarem Luftbefeuchter, Kammer für 4 Gastronorm-2/3-Tabletts (325 x 353 mm), Thermostatregelung, manuelle Steuerung, Wärmeleistung 4,00 kW, Gewicht 38 kg, Maße 620 x 645 x 615 mm

€ 1.107,77

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage