



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

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

- **Struktur aus Edelstahl ;**
- **Platz für 4 Gastro-Norm 2/3-Tabletts (Tablettmaße 325 x 353 mm), mit 75 mm Abstand ;**
- **Luftbefeuchter mit Energieregler ;**
- **Wahlschalter mit 3 Funktionen:** Auftauen, Konvention, Grill;
- **Temperatur einstellbar** von **+50 °** bis **+270 °C** ;
- Timer: 0-120 Minuten;
- Innenbeleuchtung;
- **doppelt verglaste Tür** (herausnehmbares Innenglas);
- abnehmbare Tablettstützföhrungen;
- **LPG-Verbrauch** : G30=0,29 kg/h - G31=0,31 kg/h;
- **METHAN- Verbrauch** : G20=0,42 m3/h - G25=0,49 m3/h;
- **manuelle Bedienelemente ;**
- integrierte Türdichtung;
- **herausnehmbare Kondensatauffangschublade .**

CE-Kennzeichnung

Hergestellt in Italien

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

VERFÜGBARE MODELLE

FM-FN423GV**LPG-Gas-Konvektionsöfen für 4 Bleche GN 2/3 (325 x 353 mm), mit Luftbefeuchter**

FLÜSSIGGAS-KONVENTIONSBACKOFEN für GASTRONOMIE, mit regulierbarem BEFEUCHTER, KAMMER für 4 GASTRO-NORM 2/3 TABLETTS (325x353 mm), Thermostatsteuerung, manuelle Steuerung, Heizleistung Kw.4,00, Gewicht 38 Kg, Abm. mm.620x645x615h

€ 1.107,77*Ohne MwSt***Versand berechnet werden****Lieferung** 4 bis 9 Tage**FM-FN423MV****Erdgas-Konvektionsöfen für GN 2/3 Bleche (325x353 mm), mit Befeuchter**

METHANGAS-KONVENTIONSBACKOFEN für GASTRONOMIE, mit regelbarem BEFEUCHTER, KAMMER für 4 GASTRO-NORM 2/3 TABLETTS (325x353 mm), thermostatische Steuerung, manuelle Steuerung, Wärmeleistung Kw.4.00, Gewicht 38 Kg, Abm. mm.620x645x615h

€ 1.107,77*Ohne MwSt***Versand berechnet werden****Lieferung** 4 bis 9 Tage