



**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**

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

**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

**Lieferung** 4 bis 9 Tage