TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,30
Potencia térmica (Kw)	4,00
peso neto (Kg)	38
peso bruto (Kg)	49
ancho (mm)	620
profundidad (mm)	645
altura (mm)	615

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO DE CONVECCIÓN A GAS con HUMIDIFICADOR regulable, capacidad 4 BANDEJAS GASTRO-NORM 2/3 (mm 325x353) :

- **Estructura de acero inoxidable** ;
- **cámara** para **4 bandejas Gastro-Norm 2/3 (** dimensiones de bandeja **325x353 mm),** con **paso de 75 mm** ;
- **humidificador** con **regulador de energía** ;
- **selector** con **3 funciones:** descongelar, convección, grill;
- **temperatura regulable** de **+50** ° a **+270 °C** ;
- temporizador: 0-120 minutos;
- iluminación interior;
- **puerta de doble acristalamiento** (vidrio interior extraíble);
- guías de soporte de bandeja extraíbles;
- **Consumo de GLP** : G30=0,29 Kg/h - G31=0,31 Kg/h;
- **Consumo de METANO** : G20=0,42 m3/h - G25=0,49 m3/h;
- **controles manuales** ;
- sello de puerta incorporado;
- **Cajón** recolector de condensación **extraíble** .

Marcado CE
Hecho en Italia

MODELOS DISPONIBLES		
FM-FN423GV 	**FIMAR - HORNO DE CONVECCIÓN A GAS GLP para GASTRONOMÍA, con HUMIDIFICADOR regulable, CÁMARA para 4 BANDEJAS GASTRO-NORM 2/3 (mm 325x353), control termostático, mandos manuales, Potencia térmica Kw.4,00, Peso 38 Kg, dim.mm.620x645x615h**	**€ 1.107,77** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
FM-FN423MV 	**FIMAR - HORNO DE CONVECCIÓN A GAS METANO para GASTRONOMÍA, con HUMIDIFICADOR regulable, CÁMARA para 4 BANDEJAS GASTRO-NORM 2/3 (mm 325x353), control termostático, mandos manuales, Potencia Térmica Kw.4,00, Peso 38 Kg, dim.mm.620x645x615h**	**€ 1.107,77** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días