



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 .**

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
Envío 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
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días