


**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	5060
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	0,30
<b>Potenza termica (Kw)</b>	4
<b>Peso netto (Kg)</b>	38
<b>Peso lordo (Kg)</b>	49
<b>Larghezza (mm)</b>	620
<b>Profondità (mm)</b>	645
<b>Altezza (mm)</b>	615

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**FORNO CONVEZIONE a GAS, capacità 4 TEGLIE GASTRO-NORM 2/3:**

- **struttura** in acciaio inox;
- **camera** per 4 teglie Gastro-Norm 2/3 (dimensioni Teglia mm 325x353) con **passo mm.75**;
- **temperatura regolabile** da +50° a +270 °C;
- timer: 0-120 minuti;
- illuminazione interna;
- **porta** con **doppio vetro** (vetro interno estraibile);
- guide supporto teglie estraibili;
- **consumo GPL**: G30=0,29 Kg/h - G31=0,31 Kg/h;
- **consumo METANO**: G20=0,42 m3/h - G25=0,49 m3/h;
- **comandi manuali**;
- guarnizione porta ad incasso;
- **cassetto** raccolta condensa **estraibile**.

**Marchio CE**  
**Made in Italy**

**FM-FN423G**



**Forni convezione Gas gpl per 4 teglie GN 2/3  
(mm 325x353)**

**€ 1.013,44 + IVA**

€ 1.236,40 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**FM-FN423M**



**Forni convezione Gas Metano per 4 teglie GN 2/3  
(mm 325x353)**

**€ 1.013,44 + IVA**

€ 1.236,40 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni