



FICHE TECHNIQUE

puissance (KW)	6,3
poids net (Kg)	72
poids brut (Kg)	86
largeur (mm)	532
profondeur (mm)	860
hauteur (mm)	748

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FORNO CONVEZIONE con VAPORE DIRETTO per GASTRONOMIA, ELETTRICO con COMANDI MECCANICI, per 6 TEGLIE GN 1/1 (mm 530x325) :

- struttura in acciaio inox;
- illuminazione interna a led;
- ventilatore centrifugo con autoreverse;
- porta con doppio vetro (vetro interno apribile);
- scarico acqua;
- umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta);
- teglie non incluse.

DATI TECNICI:

- Potenza: 6,3Kw
- Alimentazione: V.230/1 - V.400/3+N
- Temperatura di lavoro: 50° - 260°C
- Capacità della camera di cottura: 6 teglie GN 1/1 (mm 530x325)
- Dimensioni della camera di cottura: mm 380 x 563 x 376 h
- Dimensioni macchina (l x l x h): mm 532 x 860/913 x 748 h senza/con maniglia
- Peso netto (Kg): 72
- Peso lordo (Kg) 86

MARCHIO CE

MODÈLES DISPONIBLES

FM-SLIM6M/T



Forno convezione con vapore diretto per gastronomia, capacità 6 Teglie GN 1/1 (mm 530x325), comandi meccanici, V.400/3, Kw 6,3, Peso 72 Kg, dim.mm. 532x860x748h

€ 2.382,44

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

FM-SLIM6M/M



Forno convezione con vapore diretto per gastronomia, capacità 6 Teglie GN 1/1 (mm 530x325), comandi meccanici, V.230/1, Kw 6,3, Peso 72 Kg, dim.mm. 532x860x748h

€ 2.382,44

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours