



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,30
Puissance thermique (Kw)	4,00
poids net (Kg)	38
poids brut (Kg)	49
largeur (mm)	620
profondeur (mm)	645
hauteur (mm)	615

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À CONVECTION GAZ avec HUMIDIFICATEUR réglable, capacité 4 PLAQUES GASTRO-NORM 2/3 (mm 325x353) :

- **structure en acier inoxydable ;**
- **chambre pour 4 plateaux Gastro-Norm 2/3 (dimensions du plateau 325x353 mm), avec un pas de 75 mm ;**
- **humidificateur avec régulateur d'énergie ;**
- **sélecteur avec 3 fonctions : décongélation, convection, gril ;**
- **température réglable de +50 ° à +270 °C ;**
- minuterie : 0-120 minutes ;
- éclairage intérieur;
- **porte à double vitrage (vitre intérieure amovible) ;**
- guides de support de plateau amovibles;
- **Consommation de GPL : G30=0,29 Kg/h - G31=0,31 Kg/h ;**
- **Consommation de MÉTHANE : G20=0,42 m3/h - G25=0,49 m3/h ;**
- **commandes manuelles ;**
- joint de porte intégré;
- **tiroir de récupération de condensation amovible .**

marquage CE
Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES

FM-FN423GV



FIMAR - FOUR À CONVECTION GAZ GPL pour GASTRONOMIE, avec HUMIDIFICATEUR réglable, CHAMBRE pour 4 PLATS GASTRO-NORM 2/3 (mm 325x353), contrôle thermostatique, commandes manuelles, Puissance thermique 4,00 Kw, Poids 38 Kg, dim.mm.620x645x615h

€ 1.107,77

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FM-FN423MV



FIMAR - FOUR À CONVECTION AU GAZ MÉTHANE pour GASTRONOMIE, avec HUMIDIFICATEUR réglable, CHAMBRE pour 4 PLATS GASTRO-NORM 2/3 (mm 325x353), contrôle thermostatique, commandes manuelles, Puissance Thermique 4,00 Kw, Poids 38 Kg, dim.mm.620x645x615h

€ 1.107,77

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours