

SKU: FN423E

Fimar

Forno elettrico a convezione per gastronomia Modello FN423E



Descrizione

Forno Elettrico a Convezione per Gastronomia Modello FN423E - Capacità Camera Cottura 4x GN 2/3

Il modello FN423E è il forno elettrico professionale a convezione studiato per gastronomie, ristoranti e bar che vogliono cotture precise e uniformi. Con spazio per 4 teglie GN 2/3 e potenza di 3.1 kW, eccelle in gratinature, scongelamenti e dorature di piatti pronti, verdure e carni, grazie al ventilatore che distribuisce il calore in modo ottimale su ogni ripiano.

Specifiche Tecniche Completa

Ecco le caratteristiche dettagliate del FN423E, pensate per massimizzare efficienza e semplicità nel tuo locale:

- **Capacità:** 4 teglie GN 2/3 con interasse 75 mm e guide estraibili
- **Potenza elettrica:** 3.1 kW a 230V monofase
- **Dimensioni esterne:** Larghezza 62 cm x Profondità 60 cm x Altezza 58 cm
- **Camera cottura:** 390 x 390 x 370 mm interni
- **Peso:** 35 kg netto / 46 kg lordo
- **Temperatura:** 50-270°C regolabile con termostato
- **Timer:** Digitale 0-120 minuti con allarme acustico

- **Ventilatore:** Centrifugo per convezione uniforme
- **Porta:** Doppio vetro estraibile con guarnizione ad incasso
- **Accessori:** Luce interna, cassetto condensa estraibile, 1 griglia GN 2/3

Vantaggi per l'Uso Professionale

La convezione generata dal ventilatore centrifugo garantisce risultati consistenti su tutti i livelli, ideale per menu variati in gastronomia. Il doppio vetro protegge dall' calore e permette controllo visivo, mentre il cassetto condensa evita accumuli di umidità. Pulizia rapida con elementi removibili e struttura inox resistente.

Controlli meccanici affidabili per temperature precise e timer puntuali, perfetto per piatti à la carte o self-service. Compatto e potente, ottimizza spazi e flussi in cucine affollate.

Il FN423E eleva la qualità delle tue preparazioni con tecnologia semplice e performante.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	58
Capacità PZ	4 x GN 2/3
Lunghezza (cm)	62
Profondità (cm)	60
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 270