

SKU: FN423G

Fimar

Forno a gas GPL a convezione per gastronomia Modello FN423G



Descrizione

Forno a convezione gas per gastronomia FN423G 4 teglie GN 2/3

Il forno a convezione gas per gastronomia FN423G è progettato per soddisfare le esigenze di cucine professionali, gastronomie, pizzerie e pasticcerie che necessitano di uno strumento compatto, performante e affidabile. La struttura in acciaio inox assicura robustezza e igiene, mentre la camera di cottura con capacità di 4 teglie GN 2/3 consente di lavorare in modo organizzato e con una buona produttività mantenendo ingombri contenuti.

Il forno è equipaggiato con illuminazione interna e porta con doppio vetro, con vetro interno estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e il controllo visivo delle preparazioni durante la cottura. Le guide supporto teglie sono estraibili, la guarnizione porta è ad incasso e il cassetto di raccolta condensa è estraibile, soluzioni che semplificano la manutenzione ordinaria e migliorano il comfort di utilizzo quotidiano.

Caratteristiche principali

- Forno a convezione a gas per gastronomia, ideale per gastronomie, pizzerie e pasticcerie.
- Struttura in acciaio inox con camera di cottura a 4 teglie GN 2/3.
- Porta con doppio vetro e vetro interno estraibile per una migliore ispezione e pulizia.
- Guide supporto teglie estraibili, guarnizione porta ad incasso e cassetto raccolta condensa

estraibile.

- Ventilatore centrifugo per una distribuzione uniforme del calore in camera.
- Funzionamento a gas GPL/metano con attacco gas 3/8"G.
- Griglia di cottura compresa in dotazione.

Specifiche tecniche dettagliate

Il forno FN423G lavora con una potenza di 4 kW ed utilizza un'alimentazione elettrica ausiliaria 230V/1N/50-60Hz per il funzionamento dei comandi e della ventilazione. La temperatura di lavoro è regolabile in un intervallo compreso tra 50 e 270 °C, permettendo di gestire sia fasi di riscaldamento delicato sia cotture complete per diverse tipologie di piatti, dalle preparazioni di gastronomia alle proposte da forno per pizzeria e pasticceria.

La camera di cottura accoglie fino a 4 teglie formato GN 2/3 con passo di 75 mm, garantendo una distribuzione omogenea del calore su tutti i livelli grazie al ventilatore centrifugo integrato. Il timer meccanico da 0 a 120 minuti consente di impostare con precisione la durata dei cicli di cottura, contribuendo a standardizzare i processi e ridurre il margine di errore nelle lavorazioni quotidiane.

Il sistema di combustione è basato su un bruciatore a gas dimensionato per offrire un buon equilibrio tra prestazioni e consumi, con resa adeguata alle esigenze di un laboratorio di gastronomia. I consumi di gas risultano contenuti sia in configurazione GPL sia metano, rendendo il forno adatto a un utilizzo continuativo in ambienti professionali attenti ai costi di gestione.

Dimensioni e dati di installazione

La camera di cottura del forno FN423G presenta dimensioni interne pari a 390 x 390 x 370(h) mm, che consentono un utilizzo razionale delle teglie GN 2/3 mantenendo un corretto flusso d'aria per la convezione. Le dimensioni complessive della macchina sono 620 x 645 x 615(h) mm, con un ingombro studiato per l'installazione su banchi di lavoro o superfici dedicate all'interno di cucine professionali.

Il peso netto dell'apparecchiatura è di 38 kg, mentre il peso lordo raggiunge i 49 kg, valori che testimoniano una costruzione solida e stabile. L'imballo misura 680 x 680 x 785(h) mm, con un volume pari a 0,363 m³, dati utili per la gestione di trasporto, movimentazione e logistica in fase di consegna e montaggio.

Vantaggi per la gastronomia professionale

Grazie alla combinazione di cottura a convezione, alimentazione a gas e comandi meccanici intuitivi, il forno FN423G rappresenta una soluzione affidabile per chi necessita di uno strumento robusto e semplice da utilizzare. La struttura inox, la camera 4 GN 2/3 e il ventilatore centrifugo permettono di ottenere cotture uniformi, adatte a una vasta gamma di preparazioni calde da banco e da servizio.

Le dotazioni come il doppio vetro porta, il cassetto condensa estraibile e le guide teglie removibili facilitano pulizia e manutenzione quotidiana, riducendo i tempi morti e migliorando l'organizzazione del lavoro. L'alimentazione a gas GPL/metano e l'ottimizzazione dei consumi lo rendono un alleato efficiente e conveniente per la ristorazione professionale che punta a qualità e continuità di servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	61.5
Capacità PZ	4 x GN 2/3
Lunghezza (cm)	62
Profondità (cm)	64.5
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 270