

SKU: FN423GV

Fimar

Forno a gas GPL a convezione per gastronomia Modello FN423GV con umidificatore con regolatore di energia



Descrizione

Forno a gas GPL a convezione per gastronomia Modello FN423GV con umidificatore

Il forno a gas GPL a convezione modello FN423GV è studiato per la gastronomia professionale e offre una camera di cottura 4 GN 2/3 con umidificatore a regolazione di energia, ideale per cotture, rigenerazioni e mantenimento di piatti pronti. La struttura in acciaio inox, l'illuminazione interna e la porta con doppio vetro assicurano robustezza, visibilità delle preparazioni e un buon isolamento termico durante l'uso intensivo.

Specifiche tecniche

- **Struttura:** realizzata in acciaio inox con illuminazione interna, pensata per ambienti di lavoro professionali e per una pulizia veloce.
- **Porta:** porta con doppio vetro e vetro interno estraibile, per un miglior isolamento e una manutenzione più semplice.
- **Guide teglie:** guide supporto teglie estraibili, che permettono di rimuovere rapidamente i supporti per lavaggio e sanificazione.

- **Guarnizione:** guarnizione porta ad incasso, per una chiusura ermetica e una finitura professionale del frontale.
- **Cassetto condensa:** cassetto raccolta condensa estraibile, utile per gestire i liquidi generati in cottura e mantenere pulito il vano sottostante.
- **Ventilazione:** 1 ventilatore centrifugo che distribuisce l'aria calda in modo uniforme in tutta la camera di cottura.
- **Timer:** timer meccanico regolabile da 0 a 120 minuti, per impostare e controllare facilmente la durata dei cicli di lavoro.
- **Umidificatore:** umidificatore con regolatore di energia e selettore a 3 funzioni (defrost, convezione, grill) specifico per i modelli FN423G-GV, per modulare vapore e modalità di cottura.
- **Potenza gas:** potenza termica pari a 4,0 kW con bruciatore singolo, adatta a cotture rapide e riprese veloci tra un'infornata e l'altra.
- **Assorbimento elettrico:** assorbimento elettrico di 1,9 kW per ventilazione, comandi e illuminazione interna.
- **Alimentazione elettrica:** alimentazione ausiliaria 230 V / 1N / 50-60 Hz.
- **Capacità camera:** capacità della camera di cottura di 4 teglie GN 2/3 con passo 75 mm tra i livelli.
- **Dimensioni camera:** dimensioni interne pari a 390 x 390 x 370 h mm.
- **Resa termica:** resa di 3.450 kcal/h (13.662 BTU/h).
- **Consumo GPL:** consumi pari a 0,29 kg/h per G30 e 0,31 kg/h per G31.
- **Allacciamento gas:** attacco gas da 1/2" G.
- **Temperatura di esercizio:** intervallo di lavoro da 50 a 270 °C, adatto a rigenerazioni e cotture complete.
- **Numero teglie:** 4 teglie formato GN 2/3.

Dati costruttivi

- **Brand:** Fimar.
- **Capacità nominale:** 4 x GN 2/3.
- **Lunghezza esterna:** 62 cm.
- **Profondità esterna:** 64,5 cm.
- **Altezza esterna:** 61,5 cm.
- **Peso netto:** 38 kg.
- **Peso lordo:** 49 kg.
- **Dimensioni imballo:** 680 x 680 x 785 h mm.
- **Alimentazione:** forno a gas GPL con alimentazione elettrica ausiliaria per ventilazione e comandi.

Vantaggi per la gastronomia professionale

La combinazione di convezione, umidificatore con regolatore di energia e selettore defrost/convezione/grill permette al FN423GV di coprire con una sola macchina rigenerazioni, cotture e gratinature, adattandosi a diverse tipologie di piatti pronti. La camera 4 GN 2/3, la struttura inox compatta e la porta con doppio vetro lo rendono una soluzione pratica ed efficiente per gastronomie, cucine di ristoranti e laboratori che cercano un forno a gas versatile e affidabile.

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