

SKU: FN423M

Fimar

Forno a gas Metano a convezione per gastronomia Modello FN423M



Descrizione

Forno a convezione gas per gastronomia FN423M 4 teglie GN 2/3

Il forno a convezione gas per gastronomia FN423M è un forno professionale compatto, pensato per gastronomie, pizzerie e pasticcerie che cercano una soluzione affidabile per cotture uniformi e costanti. La struttura in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e lunga durata nel tempo, mentre la camera di cottura con capacità di 4 teglie GN 2/3 permette di gestire diverse preparazioni su più livelli, ottimizzando gli spazi di lavoro.

La dotazione comprende illuminazione interna e porta con doppio vetro, con vetro interno estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e consentire il controllo visivo dei prodotti durante la cottura. Le guide supporto teglie estraibili, la guarnizione porta ad incasso e il cassetto di raccolta condensa estraibile sono pensati per rendere più fluida la manutenzione quotidiana e per mantenere la camera sempre in condizioni igieniche ottimali.

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.
- Illuminazione interna per controllare le cotture senza aprire la porta.
- Porta con doppio vetro e vetro interno estraibile per una pulizia più semplice.

- Guide supporto teglie estraibili, guarnizione porta ad incasso e cassetto raccolta condensa estraibile.
- Ventilatore centrifugo per una distribuzione uniforme del calore in camera.
- Allacciamento gas 3/8" G, 1 griglia compresa in dotazione; teglie escluse.

Specifiche tecniche dettagliate

Il forno FN423M ha una potenza di 4 kW e utilizza un'alimentazione elettrica ausiliaria 230V/1N/50-60Hz dedicata al funzionamento dei comandi e della ventilazione interna. La temperatura di lavoro è regolabile da 50 a 270 °C, coprendo un'ampia gamma di lavorazioni, dalla rigenerazione delle pietanze alla cottura completa di piatti pronti, contorni, prodotti da forno salati e dolci.

La camera di cottura offre una capacità di 4 teglie GN 2/3 con passo 75 mm, consentendo una corretta circolazione dell'aria calda tra i livelli grazie al ventilatore centrifugo. Il timer meccanico da 0 a 120 minuti permette di impostare con precisione la durata dei cicli di cottura, facilitando la standardizzazione delle ricette e una gestione più ordinata del lavoro in cucina.

Il sistema di combustione a gas utilizza un bruciatore singolo con resa pari a 3.450 kcal/h (13.662 BTU/h), dimensionato per garantire prestazioni adeguate e tempi di recupero rapidi tra un'infornata e l'altra. I consumi di metano sono pari a 0,42 m³/h per G20 e 0,49 m³/h per G25, valori che aiutano a mantenere sotto controllo i costi energetici anche in caso di utilizzo intensivo quotidiano.

Dimensioni e dati di installazione

La camera di cottura del forno FN423M misura 390 x 390 x 370(h) mm, dimensioni ottimizzate per ospitare il formato GN 2/3 mantenendo un flusso d'aria corretto per la convezione. L'ingombro complessivo della macchina è pari a 620 x 645 x 615(h) mm, caratteristica che rende questo modello adatto all'installazione su banchi o superfici di lavoro in cucine professionali con spazio limitato.

Il peso netto dell'apparecchiatura è di 38 kg, mentre il peso lordo raggiunge i 49 kg, a testimonianza di una costruzione solida e stabile durante l'uso quotidiano. L'imballo presenta dimensioni 680 x 680 x 785(h) mm con un volume pari a 0,363 m³, dati utili per organizzare al meglio trasporto, stoccaggio e consegna presso il punto di installazione.

Vantaggi per la ristorazione professionale

Grazie alla cottura a convezione combinata con l'alimentazione a gas e i comandi meccanici semplici da utilizzare, il forno FN423M rappresenta una soluzione pratica per chi cerca affidabilità e uniformità del risultato. La struttura inox, la camera 4 GN 2/3 e il ventilatore centrifugo permettono di ottenere cotture omogenee, ideali per gastronomia calda, prodotti da forno e preparazioni da banco.

Le dotazioni come il doppio vetro porta, il cassetto condensa estraibile e le guide teglie removibili riducono i tempi di pulizia e manutenzione, migliorando l'organizzazione del lavoro quotidiano. L'utilizzo di metano con consumi ottimizzati rende questo forno una scelta efficiente e conveniente per la ristorazione professionale orientata a produttività, continuità di servizio e controllo dei costi.

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