

SKU: FN423MV

Fimar

Forno a gas Metano a convezione per gastronomia Modello FN423MV con umidificatore con regolatore di energia



Descrizione

Forno a gas metano a convezione per gastronomia FN423MV con umidificatore 4 GN 2/3

Il forno a gas metano a convezione FN423MV è progettato per la gastronomia professionale che necessita di una cottura omogenea in poco spazio, con consumi contenuti e grande affidabilità. La presenza dell'umidificatore con regolazione di energia consente di mantenere la giusta umidità in camera, migliorando la resa di arrosti, verdure, preparazioni gratinate e piatti pronti.

Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno a gas metano a convezione per gastronomia GN 2/3.
- **Struttura:** struttura in acciaio inox robusta e facile da pulire.
- **Umidificatore:** umidificatore con regolazione di energia per gestire il grado di umidità in camera cottura.
- **Funzioni:** selettore a 3 funzioni (defrost, convezione, grill), ideale per scongelare, cuocere e gratinare.
- **Timer:** timer 0-120 minuti per impostare con precisione i tempi di cottura.

- **Illuminazione interna:** illuminazione interna per il controllo visivo costante delle preparazioni.
- **Porta:** porta con doppio vetro, con vetro interno estraibile per una pulizia agevolata e migliore isolamento termico.
- **Guide teglie:** guide supporto teglie estraibili, pratiche da rimuovere per lavaggio e manutenzione.
- **Guarnizione:** guarnizione porta ad incasso per una chiusura ermetica e minori dispersioni di calore.
- **Cassetto condensa:** cassetto raccolta condensa estraibile, utile per mantenere la zona di lavoro ordinata e sicura.
- **Ventilazione:** 1 ventilatore centrifugo che garantisce una distribuzione uniforme del calore in camera.
- **Potenza gas:** potenza termica 4,0 kW.
- **Assorbimento elettrico:** assorbimento elettrico 1,9 kW per i servizi ausiliari.
- **Alimentazione elettrica:** alimentazione 230 V / 1N / 50-60 Hz.
- **Temperatura di lavoro:** range di temperatura da 50 a 270 °C, adatto a rigenerazione e cottura completa di numerose preparazioni.
- **Dimensioni camera cottura:** dimensioni camera 390 x 390 x 370 h mm, ottimizzate per il formato GN 2/3.
- **Calorie:** resa termica 3.450 kcal/h pari a 13.662 BTU/h.
- **Consumo gas:** consumo metano G20 = 0,42 m³/h, G25 = 0,49 m³/h.
- **Allacciamento gas:** attacco gas 1/2" G.
- **Bruciatori:** numero bruciatori 1.
- **Peso netto:** peso netto 38 kg.
- **Peso lordo:** peso lordo 49 kg.
- **Dimensioni imballo:** imballo 680 x 680 x 785 h mm.

Dati costruttivi

- **Brand:** Fimar.
- **Numero teglie:** capacità 4 teglie GN 2/3.
- **Lunghezza esterna:** 62 cm.
- **Profondità esterna:** 64,5 cm.
- **Altezza esterna:** 61,5 cm.
- **Alimentazione:** a gas metano con collegamento 1/2" G.

Vantaggi per la gastronomia

Grazie al sistema di convezione con ventilatore centrifugo e all'umidificatore con regolazione di energia, il forno FN423MV assicura cotture uniformi e prodotti morbidi all'interno e croccanti all'esterno. Il formato compatto con 4 teglie GN 2/3, i consumi contenuti e la struttura in acciaio inox lo rendono una soluzione ideale per gastronomie, rosticcerie e piccole cucine professionali che cercano un forno a gas affidabile e performante.

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