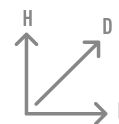


FORNO CONVEZIONE MECCANICO CON GRILL FFM 101G

MECHANICAL CONVECTION OVEN GRILL FFM 101G

• Macchinario per uso professionale • Interni ed esterni realizzati in acciaio inox • Illuminazione interna della camera • Camera di cottura saldata con angoli arrotondati • Porta a ribalta • Porta doppio vetro (4 mm) • 2 ventole autoreverse da 2800 giri/min • Elevato isolamento termico da 50 mm • Base della camera di cottura diamantata per facilitare lo scarico della condensa interna • Cremagliera teglie removibile • Passo teglie 70 mm • Regolazione temperatura da 50 a 300°C • Regolazione tempo da 1 a 120 • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Inside and outside made of stainless steel • Room interior lighting • Welded cooking chamber with rounded corners • Drop down door • Double glass door (4 mm) • 2800 rpm two-directional wheel fan • High performing 50 mm thermal insulation • Diamond wired cooking chamber base for easy condensation discharge • Removable tray • Distance between trays 70 mm • 50 to 300°C thermal range control 1 to 120 timer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 557
D. 585
H. 563

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	3,5
Temperatura Temperature (°C)	50-300
Regolazione tempo Timer setting range (min)	1-120
Capacità camera Load capacity (mm)	4 x 433x333
Distanza teglie Distance between trays (mm)	70
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	35,5
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	36,5
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 680 D. 600 H. 730

FFM101G con grill with grill

codice prodotto product code

T100SG teglia per forno tray for oven

codice prodotto product code

G100SG griglia per forno griddle for oven

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED	
FFM101G	
T100SG	
G100SG	