

# FORNO A CONVENZIONE MECCANICO

## MECHANICAL CONVECTION OVEN GRILL



- Macchinario per uso professionale • Interni ed esterni realizzati in acciaio inox • Illuminazione interna della camera • Camera di cottura saldata con angoli arrotondati • 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 Norme CE • Fabbriato in Italia
- Professional equipment • Inside and outside made of stainless steel • Room interior lighting • Welded cooking chamber with rounded corners • 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 • CE approved • Proudly Made in Italy

### FFM 102U

#### CON UMIDIFICATORE

WITH HUMIDIFIER



Peso netto  
Net weight (kg)  
33,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 557 / D. 585 / H. 568



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Temperatura Temperature (°C)	Regolazione tempo Timer setting range (min)	Capacità camera Load capacity (mm)	Distanza teglie Distance between trays (mm)
<b>FFM 102 U</b>	230 / 50-60	2,8	50-300	1-120	4 x GN 2/3	70

	NORME CE / CE APPROVED
<b>FFM102U</b> con umidificatore with humidifier device codice prodotto product code	<b>FFM102U</b>
<b>T102U</b> teglia per forno tray for oven codice prodotto product code	<b>T102U</b>
<b>G102U</b> griglia per forno grille for oven codice prodotto product code	<b>G102U</b>