

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 103C

CON UMIDIFICATORE

WITH HUMIDIFIER



Peso netto
Net weight (kg)
52,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 724 / D. 730 / H. 509



	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)
FFM 103 C	230 / 50-60	3,3	50-300	1-120	4 x GN 1/1	70

NORME CE / CE APPROVED

FFM103C con umidificatore with humidifier device
codice prodotto product code

FFM103C

T103C teglia per forno tray for oven
codice prodotto product code

T103C

G103C griglia per forno grille for oven
codice prodotto product code

G103C