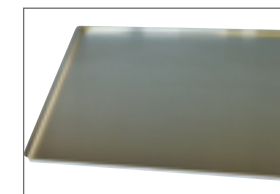




FC 60

4 GN 2/3



Plat / Tray

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FC 60	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	36 kg	230 V
FC 60 TQ®	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	38 kg	230 V
FC 60 P	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	36 kg	230 V

- Montée rapide en température : **300°C en 10 min.**
- Rapidité + puissance de convection = multiplication des possibilités de cuisson de tout type de plats.

**Entretien :** chambre intérieure tout inox et supports grilles amovibles. Double-porte retirable en 2 coups.

**Équipement :** thermostat 0-300°C, minuterie 120 min avec position pour utilisation en continu, éclairage intérieur. Livré avec 4 grilles de cuisson 450 x 340 mm, sans bac GN.

**Option :** plat à pâtisserie.

- **Fast temperature rising : 300°C in 10 min.**
- **Rapidity + power of convection = increasing cooking possibilities of every kind of dishes.**

**Cleaning:** baking chamber in all stainless steel, removable grid holders, double-door easy to remove.

**Features:** thermostat 0-300°C, 120 min timer with lock position for non-stop use, inside lighting. Supplied with 4 cooking grids 450 x 340 mm, no GN tray.

**Option:** pastry tray.