

STG 201 V7 T

Horno para gastronomía



Ref. 710566



- Cambio apertura puerta:

EQUIPAMIENTO

- Sistema de control digital
- Alarma fin de ciclo
- Sensor puerta
- Lámpara interior LED
- Conexión agua 3/4
- Vidrio abatible para limpieza
- Inversor de giro
- Puerto USB
- Multinivel

FUNCIONES

- Clima control-humedad regulable
- Velocidad regulable porcentual
- Steam control-tiro programable
- 99 programas con 6 fases de cocción
- Conector sonda extraíble/vacío/multipunto
- Modos de cocción calor seco/vapor/mixto
- Regeneración/Mantenimiento
- Recetario con fotografías personalizable
- Multicook/All on time
- Enfriamiento/Pre calentamiento

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia eléctrica 26.250W

Temperatura máxima 250°C

Peso 250Kg

Voltaje 400V-50/60Hz

Tipo conexión Trifásica 3F+N+T

Dimensiones internas (An)700x(F)500x(Al)1480mm

Dimensiones externas (An)880x(F)960x(Al)1865mm

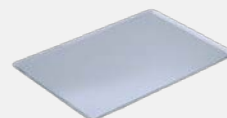
Lavado automático de serie

Sonda pincho de serie

Carro extraíble de serie

CAPACIDAD

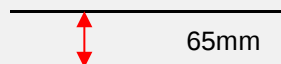
20 bandejas GN1/1



Posición bandeja transversal



Distancia entre bandejas



STG 201 V7 T

Accesorios específicos



Campana STG 201

Ref. 710582



(An)790x(F)1010x(Al)300mm
Conexión salida humos Ø120mm

Condensador de vapores STG 201

Ref. (CONSULTAR)



(An)417x(F)207x(Al)300mm

Kit primera instalación

Ref. 710434



Elementos incluidos en el kit

Tubos, racorería, adaptadores y accesorios.

1l de detergente fm.

1l de abrillantador fm.