STG 72 V7

Horno para gastronomía

Ref. 710568

- Cambio apertura puerta:

EQUIPAMIENTO

- *Sistema de control digital*
- *Alarma fin de ciclo*
- *Sensor puerta*
- *Lampara 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 extraible/vacío/multipunto*
- *Modos de cocción calor seco/vapor/mixto*
- *Regeneración/Mantenimiento*
- *Recetario con fotografías personalizable*
- *Multicook/All on time*
- *Enfriamiento/Precalentamiento*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia eléctrica	14.200W
Temperatura maxima	270°C
Peso	120Kg
Voltaje	400V-50/60Hz
Tipo conexión	Trifásica 3F+N+T
Dimensiones internas	(An)620x(F)730x(Al)545mm
Dimensiones externas	(An)790x(F)1085x(Al)825mm
Lavado automático	de serie
Sonda pincho	de serie

CAPACIDAD

7 bandejas GN2/1

Posición bandeja longitudinal

Distancia entre bandejas

65mm

STG 72 V7

Accesorios específicos

Soportes

STG 300 2/1

Ref. 710577

(An)715x(F)925x(Al)300mm

Nº guias - 0

STG 650 2/1

Ref. 710578

(An)715x(F)925x(Al)650mm

Nº guias - 6

STG 850 2/1

Ref. 710579

(An)715x(F)925x(Al)850mm

Nº guias - 8

Campana STG 2/1

Ref. 710582

(An)790x(F)1440x(Al)300mm

Conexión salida humos Ø120mm

Condensador de vapores STG 2/1

Ref. 710585

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

Kit Superposición

Ref. 710586

(An)715x(F)600x(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.

Ruedas

Ref. 710286

Suplemento ruedas para soportes