

STB 606 M GAS

Four de boulangerie



Réf. STB-606-M-
GAS

ÉQUIPEMENT

- Système de panneau de contrôle manuel
- Alarme de fin de cycle
- Interrupteur de porte
- Thermostat de sécurité
- Eclairage intérieur LED
- Arrivée d'eau 3/4"
- Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage
- Disponible avec plateaux GN et 600x400
- Brûleur à gaz prémélangés 



FONCTIONS

- Facilité d'utilisation
- Régulation de l'humidité de 0 à 100 %
- Minuterie 0-120
- Mode non-stop
- Commande manuelle de la cheminée

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance électrique 650 W

Puissance gaz 14k W-12040 kcal/h

Température max 250 °C

Poids 130 kg

Voltage 230 V- 50/60 Hz

Connexions monophasée

Dimensions intérieures (L)710x(P)500x(H)550 mm

Dimensions extérieures (L)880x(P)985x(H)850 mm

CAPACITÉ

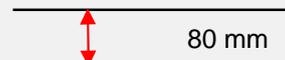
6 plateaux GN1/1 - 600x400



Sens d'introduction



Distance entre les niveaux



STB 606 M GAS

Accessoires spécifiques



Supports

STB 300



(L)810x(P)760x(H)300 mm

STB 650



(L)810x(P)760x(H)650 mm

6 glissières

STB 850



(L)810x(P)760x(H)850 mm

8 glissières

Kit de première installation



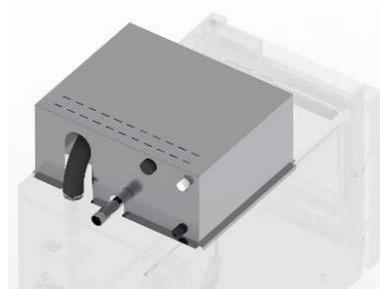
Le kit contient

Tubes, raccords, adaptateurs et les accessoires nécessaires à l'installation du four

1 kg de détergent

1 kg de produit de rinçage

Kit de condenseur de fumées STB



(L)510x(P)210x(H)315 mm

Kit superposition



(L)880x(P)935x(H)80 mm

Roues

