

STB 606 V7

Four de boulangerie



Ref. STB-606-V7



Changement de sens d'ouverture possible

ÉQUIPEMENT

- Panneau de commande tactile
- Alarme de fin de cycle
- Interrupteur de porte
- Eclairage intérieur LED
- Arrivée d'eau 3/4"
- Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage
- Inverseur de sens de rotation
- Connexion USB

FONCTIONS

- Contrôle d'ambiance - régulation de l'humidité
- 10 niveaux de contrôle de la vitesse
- Steam control - cheminée programmable
- 99 programmes de cuisson - 6 étapes chacun
- 3 modes de cuisson : chaleur sèche, vapeur et mixte
- Régénération / Maintien de la température des aliments
- Livre de cuisine personnalisable avec photos
- Multicook/All on time

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance électrique 10650 W

Température max 270 °c

Poids 110 kg

Voltage 400 V-50/60 Hz

Connexions 3F+N+T

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

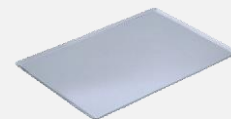
Dimensions extérieures (L)880x(P)955x(H)835 mm

Nettoyage automatique en option

Sonde à coeur amovible en option

CAPACITÉ

6 plateaux GN1/1 - 600x400



Sens d'introduction



Distance entre les niveaux



STB 606 V7

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

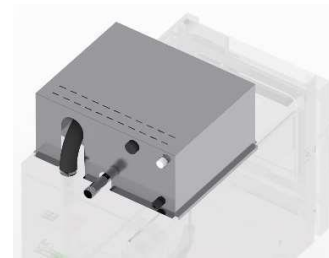
8 glissières

Hotte STB V7



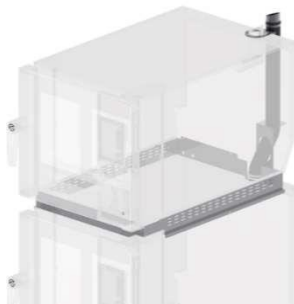
(WL)880x(P)1105x(H)315 mm

Kit de condenseur de fumées STB V7



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

Kit superposition



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

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

Roues

