

STG 111 M

Four pour la restauration



Réf. STG-111-M

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
- Inverseur de sens de rotation

FONCTIONS

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance électrique 18 500 W

Température max 250 °C

Poids 106 kg

Voltage 400 V- 50/60 Hz

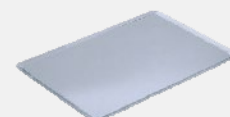
Connexion triphasée 3F+N+T

Dimensions intérieures (L)620x(P)405x(H)810 mm

Dimensions extérieures (L)790x(P)790x(H)1090 mm

CAPACITÉ

11 plateaux GN1/1



Sens d'introduction



Distance entre les niveaux



STG 111 M

Accessoires spécifiques



Supports

STG 300



(L)715x(P)600x(H)300 mm

STG 650



(L)715x(P)600x(H)650 mm

6 glissières

STG 850



(L)715x(P)600x(H)850 mm

8 glissières

Hotte STG



(L)790x(P)1010x(H)300 mm

Sortie de fumées Ø120 mm

Kit de condenseur de fumées STG



(L)417x(P)207x(H)300 mm

Kit superposition



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

