

STG 202 V7 T GAS




Four pour la restauration

Réf. STG-202-V7-T-GAS



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
- Brûleur à gaz prémélangés 

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 / gaz 1.300 W / 50 kW 43000 kcal/h

Température max 270 °C

Poids 310 kg

Voltage 230 V-50/60 Hz

Connexion monophasée

Dimensions intérieures (L)700x(P)815x(H)1480 mm

Dimensions extérieures (L)880x(P)1260x(H)1865 mm

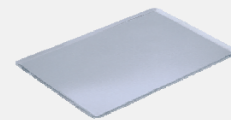
Nettoyage automatique de série

Sonde à coeur amovible de série

Dotation : 1 chariot

CAPACITÉ

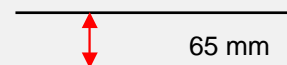
20 plateaux GN2/1 (40 GN 1/1)



Sens d'introduction



Distance entre les niveaux



STG 202 V7 T GAS

Accessoires spécifiques



Kit de première installation



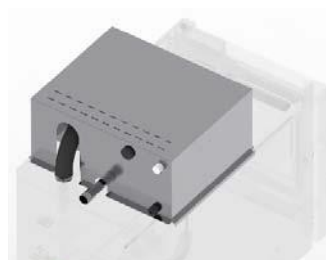
Le kit contient

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 STG 2/1



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

Chariot à assiettes



CODIGEL
ZAC du Petit Parc
4, rue du Grand Etang
78920 ECQUEVILLY

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Tél : +33 1 80 83 77 00
Fax : +33 1 80 83 67 01
codigel@codigel.com
www.codigel.com



Jul-22

