

STG 51 M

Four gastronomique



Ref. STG-51-M

EQUIPEMENT



- Panneau de commande tactile
- Alarme de fin de cycle
- Interrupteur de porte
- Thermostat de sécurité
- Éclairage intérieur à LED
- Arrivée d'eau 3/4"
- Verre pliant facile à nettoyer.
- Disponible avec des plateaux GN gastronomes.

FONCTIONS

- Facilité d'utilisation
- Régulation de l'humidité de 0 à 100 %.
- Minuterie de 0 à 120 minutes
- Mode non-stop
- Contrôle manuel de la cheminée

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance électrique 7750W

Température max 250°C

Poids 52kg

Tension 400V- 50/60Hz

Raccordement Triphasé 3F+N+T

Dimensions intérieures (L)620x(P)405x(H)410mm

Dimensions extérieures (L)790x(P)795x(H)688mm

CAPACITÉ

5 plateaux GN1/1



Position transversale du plateau



Distance entre les plateaux

65mm

STG 51 M

Accessoires spécifiques



Supports

STG 300

Ref. 710574



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

N° guides - 0

STG 650

Ref. 710575



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

N° guides - 6

STG 850

Ref. 710576



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

N° guides - 8

Capuche STG

Ref. 710581

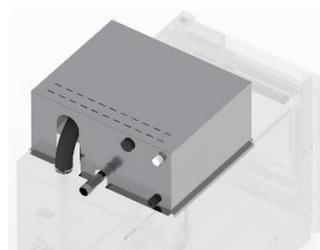


(L)790x(P)1010x(H)300mm

Raccordement de la sortie de fumée Ø120mm

Kit condenseur STG Fumes

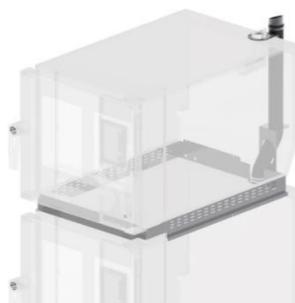
Ref. 710584



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

Kit de superposition

Ref. 710586



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

Kit de première installation

Ref. 710434



Le kit contient :

- Tuyaux, raccords, adaptateurs et accessoires nécessaires pour l'installation du four
- 1kg de détergent FM
- 1l de produit de rinçage FM.

Roues

Ref. 710286



Option roues