

# ST-G 500

*Four à braises*



Ref. STG-500



**Régulateur de sortie de fumée inclus**  
**Comprend: un tisonnier, une pelle à cendres, une pince et une brosse.**



## FONCTIONS

- Construction en acier inoxydable.
- Plan de feu en fonte.
- Isolation interne de haute qualité.
- Température de travail comprise entre 250 et 350 °C.
- Régulation de la température (système de tirage).
- Système d'ouverture de porte anti-impact.
- Thermostat intégré.
- Tiroir à cendres indépendants.
- Tiroir à graisse.
- Grille en acier inoxydable incluse.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

<b>Temps d'allumage</b>	45 minutes (aprox)
<b>Puissance thermique</b>	5,5kW
<b>Nb de convives</b>	100-120
<b>Température de travail</b>	250°C - 350°C
<b>Poids</b>	285 kg
<b>Connexion de sortie de fumée</b>	120mm
<b>Dimensions extérieures (sans accessoires)</b>	(L)930x(P)720x(H)680mm

## CAPACITÉ

**1 plateau 750x520mm**  
**2 plateaux GN1/1**






# ST-G 500

*Accessoires*



## Accessoires spécifiques

MODÈLE	DIMENSIONS	
<b>SUPPORT</b> <b>ST-G 500</b> <i>Ref. 89710735</i>	(L)910 x (P)650 x (H)800 mm	
<b>CABINET</b> <b>ST-G 500</b> <i>Ref. 89710738</i>	(L)910 x (P)650 x (H)800 mm	
<b>ATEMPERATEUR</b> <b>ST-G 500</b> <i>Ref. 89710741</i>	(L)910 x (P)650 x (H)195 mm	

## Accessoires généraux



**REGULATEUR DE  
SORTIE DE  
FUMÉE**  
*Ref. 89710722*



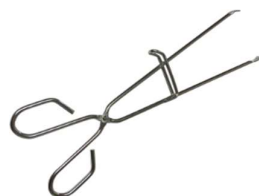
**PARE-FEU**  
*Ref. 89710723*



**CHAPEAU DE  
CHEMINÉE**  
*Ref. 89710724*



**TISONNIER**  
*Ref. 89710725 (L 450 mm)*  
*Ref. 89710726 (L 750 mm)*



**PINCE**  
*Ref. 89710728*



**BROSSE**  
*Ref. 89710729*



**PELLE À CENDRES**  
*Ref. 89710727*



**GRILLE**  
*Ref. 89710730 (570 x 350 mm)*

# ST-G500



CARACTERISTIQUESTECHNIQUES		CONNEXIONS	
Poids net (uniquement le four)	285 kg	1	Contrôle de la cheminée
Poids brut (four+emballage)		2	Sortie de gaz (Ø120mm mâle)
Puissance thermique nominale	5,5kW	3	Sécurité minimale $d=320mm$ en ce qui concerne les éléments inflammables $d=120mm$ à l'égard des autres
Temps d'allumage	45 minutes		
Diners	100-120		
Température de travail	250°C - 350°C		
		4	Indicateur de température

\*Dimensions en mm

