

STG 71 V7

Four pour la restauration



Réf. STG-71-V7

ÉQUIPEMENT



Changement de sens d'ouverture possible

- 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 10 200 W

Température max 270 °C

Poids 78 kg

Voltage 400 V-50/60 Hz

Connexion triphasée 3F+N+T

Dimensions intérieures (L)620x(P)405x(H)545 mm

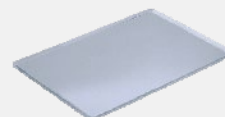
Dimensions extérieures (L)790x(P)790x(H)825 mm

Nettoyage automatique de série

Sonde à coeur amovible de série

CAPACITÉ

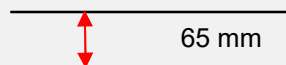
7 plateaux GN1/1



Sens d'introduction



Distance entre les niveaux



STG 71 V7

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

