

HORNO MIXTO DE GASTRONOMÍA

STG 112 M



Ref: 710995



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones internas	(An)620 x (F)725 x (Al)810 mm
Dimensiones externas	(An)790 x (F)1220 x (Al)1090 mm
Potencia eléctrica	29.300 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	190 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F+N+T

DESCRIPCIÓN

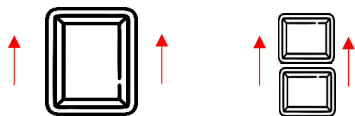
Horno de cocción mixta con capacidad para hasta **11 bandejas GN 2/1** o **22 bandejas GN 1/1**, diseñado para elevar la experiencia de cocción. Cuenta con un sistema de control manual con el que establecer la temperatura el tiempo y la inyección de humedad en la cocción. Garantizará unos resultados perfectos con la mayor eficiencia. Sencillo y simple de utilizar.

CAPACIDAD

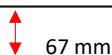
• **11 bandejas GN 2/1 | 22 bandejas GN 1/1**



• Posición de bandeja longitudinal GN 2/1 | transversal GN 1/1



• Distancia entre bandejas



EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Control "TOUCHSCREEN V7"
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Sensor de puerta.
- Vidrio abatible para limpieza.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua ¾"
- Termostato de seguridad.
- Puerto USB.
- Sonda multipunto.
- Cámara interior en acero inoxidable 304 (AISI 304).

FUNCIONES

- **CLIMA CONTROL:** inyecta humedad estableciendo el tiempo de inyección.
- **STEAM CONTROL:** programa extracción de humedad del interior de la cámara de cocción.
- **FAN CONTROL:** permite ajustar hasta 10 niveles de velocidad de turbina bidireccional.
- **PRECALENTAMIENTO:** hasta 3 tipos de precalentamiento del horno en función de la necesidad.
- **PLANIFICACIÓN:** programa en el tiempo encendidos, lavados y recetas de la semana.
- **MULTICOOK/ALL ON TIME:** la cocción multibandeja permite preparar diferentes recetas a la vez, ya sea con tiempos de finalización diferentes o terminando todas las cocciones en el mismo momento.
- **RECETARIO:** almacena hasta 99 recetas con imágenes y hasta 6 fases de cocción.
- **CICLOS ESPECIALES:** ciclos de cocción integrados como fermentación, regeneración o enfriamiento.
- **AUTOLIMPIEZA:** hasta 5 modos de autolimpieza a seleccionar.
- **MODO HOLD:** permite mantener el producto a la temperatura deseada en el interior de la cámara tras la planificación de una receta.

OPCIONALES

- **Módulo Wifi:** Ref. 710789
- **Cambio apertura de puerta:** Ref. 999H03
- **Kit 1ª Instalación:** Ref. 710832

CERTIFICADOS



ACCESORIOS ESPECÍFICOS

STG 112 M



SOPORTES



STG 300 GN 2/1 (An)725x(F)1050x(Al)300mm
Ref.710577 N° guías - 0

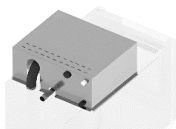


STG 650 GN 2/1 (An)725x(F)1050x(Al)650mm
Ref.710578 N° guías - 7



STG 850 GN 2/1 (An)725x(F)1050x(Al)850mm
Ref.710579 N° guías - 9

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



STG 2/1 (An)790x(F)335x(Al)230mm
Ref.710585

MÓDULO WIFI



Ref.710789

PRODUCTOS DE LIMPIEZA



DETERGENTE 5KG.
Ref.870H02



DETERGENTE 10KG.
Ref.870H08

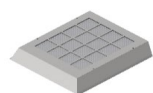
ABRILLANTADOR 5KG.
Ref.870H03

ABRILLANTADOR 10KG.
Ref.870H09

CAMPANAS



STG 202 (An)790x(F)840x(Al)230mm
Ref.710627



KIT CARBÓN ACTIVO (An)496x(F)538x(Al)81mm
Ref.710907

KIT DE PRIMERA INSTALACIÓN



UNO
Ref.710832

DUO
Ref.710835

KIT SONDA EXTRAÍBLE



MULTIPUNTO
Ref.710620

VACÍO
Ref.710376

CERTIFICADO CE

STG 112 M



DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Directiva(s) del Consejo con la(s) que se declara conformidad:

Council Directive(s) to which conformity is declared:

DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU

Aplicación de las Normas:

Application of the Standards:

UNE-EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A14:2014 + A2:2020 + A1:2020; UNE-EN 60335-2-42:2004 + Corr:2007 + A1:2008 + A11:2012; UNE-EN 55014-1:2017 + A11:2021; UNE-EN 55014-2:2015; UNE-EN 61000-3-2:2014; UNE-EN 61000-3-3:2013 + A1:2020

Fabricante / Manufacturer's
name:

FM CALEFACCIÓN S.L.
CIF: B-14343594

Dirección / Manufacturer's
address:

CTRA. de Rute km.2.700,
C.P.:14900, Lucena

Tipo de aparato / Type of
device:

HORNO / OVEN

Marca / Trade.:

FM CALEFACCIÓN

Modelo / Model no.:

STG 112 V7

N/S: 21XXXXXXXXXX

Nosotros, los abajo firmantes, declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el equipo especificado cumple con la(s) Directiva(s) y Norma(s) mencionadas

We, the undersigned, hereby declare under our sole responsibility that the specified equipment is in conformity with the above Directive(s) and Standard(s)

Lugar / Place:

Lucena

Firma / Signature: **B-1434359**

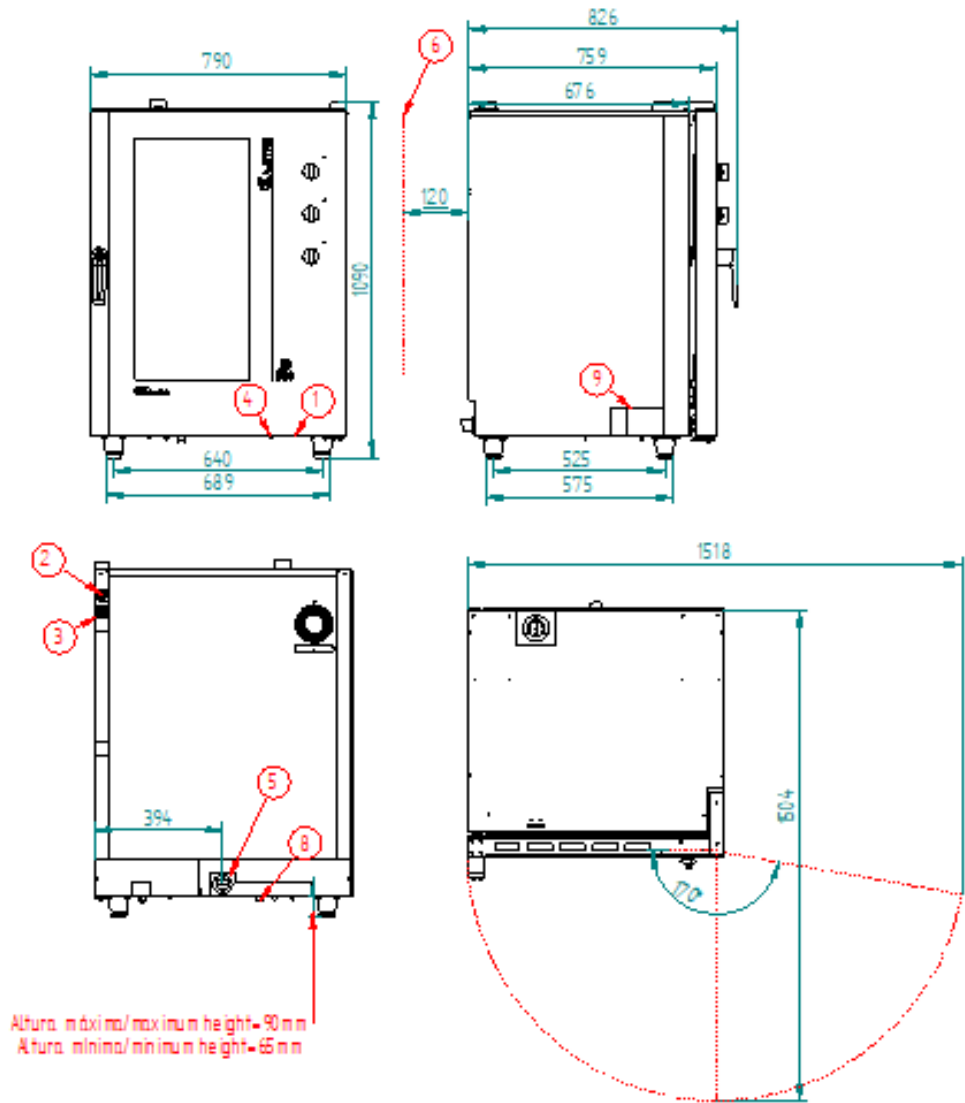
Fecha / Date:

01/01/2021



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

STG 112 M



*Cotas en mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Peso neto (solo horno)	190 kg
Peso bruto (horno + embalaje)	205kg
Tensión de alimentación	400 Vac - Trifásica
Frecuencia	50/60 Hz
Cable de alimentación	Manguera 3F+N+T 10mm2
Nivel de presión sonora	Inferior a 70dB
Potencia total	29.300 W
Potencia térmica nominal	28.000 W

CONEXIONADO	
1	Manguera alimentación
2	Conexión campana extracción
3	Conexión condensador de vapores
4	Conexión toma de agua
5	Desagüe Ø40mm
6	Separación de seguridad≥120mm
7	Salida de gases calientes Ø50mm
8	Rearme termostato de seguridad
9	Conexión sonda pincho
10	Interruptor encendido/apagado
11	Conexión USB/HACCP
12	Placa de características