

HORNO MIXTO DE GASTRONOMÍA

STG 71 V7 GAS



Ref: 710560



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 x (Al)545 mm
Dimensiones externas	(An)790 x (F)900 x (Al)840 mm
Potencia eléctrica	650 W
Potencia gas	14kW - 12040 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300 ° C
Peso	115 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico

DESCRIPCIÓN

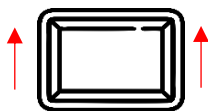
Horno de cocción mixta de gas con capacidad para hasta **7 bandejas GN 1/1**, diseñado para elevar la experiencia de cocción. Cuenta con el panel de control **TOUCHSCREEN V7**, con pantalla táctil de 7" y diferentes funciones seleccionables. Toda la inteligencia en el mínimo espacio posible.

CAPACIDAD

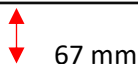
• **7 bandejas GN 1/1**



• **Posición de bandeja trasversal**



• **Distancia entre bandejas**



67 mm

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.
- Quemador **PREMIX**.
- 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

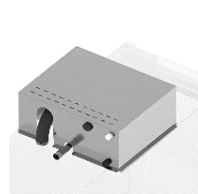
STG 71 V7 GAS



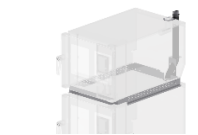
SOPORTES

	STG 300 Ref.710574	(An)725x(F)650x(Al)300mm Nº guías - 0
	STG 650 Ref.710575	(An)725x(F)650x(Al)650mm Nº guías - 6
	STG 850 Ref.710576	(An)725x(F)650x(Al)850mm Nº guías - 8

KIT CONDENSADOR DE VAPORES

	STG Ref.710584	(An)790x(F)335x(Al)230mm
	STG DUO Ref.710716	(An)790x(F)335x(Al)230mm

KIT DE SUPERPOSICIÓN

	STG ELECT/GAS Ref.710699	(An)790x(F)875x(Al)100mm
--	------------------------------------	--------------------------

ARMARIOS

	STG H-650 Ref.710848	(An)790x(F)678x(Al)650mm
	STG H-850 Ref.710849	(An)790x(F)678x(Al)850mm

KIT DE PRIMERA INSTALACIÓN

	UNO Ref.710832
	DUO Ref.710835

KIT INSTALACIÓN GAS

	Ref.710442
---	------------



CERTIFICADO CE
STG 71 V7 GAS



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 71 V7 GAS	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

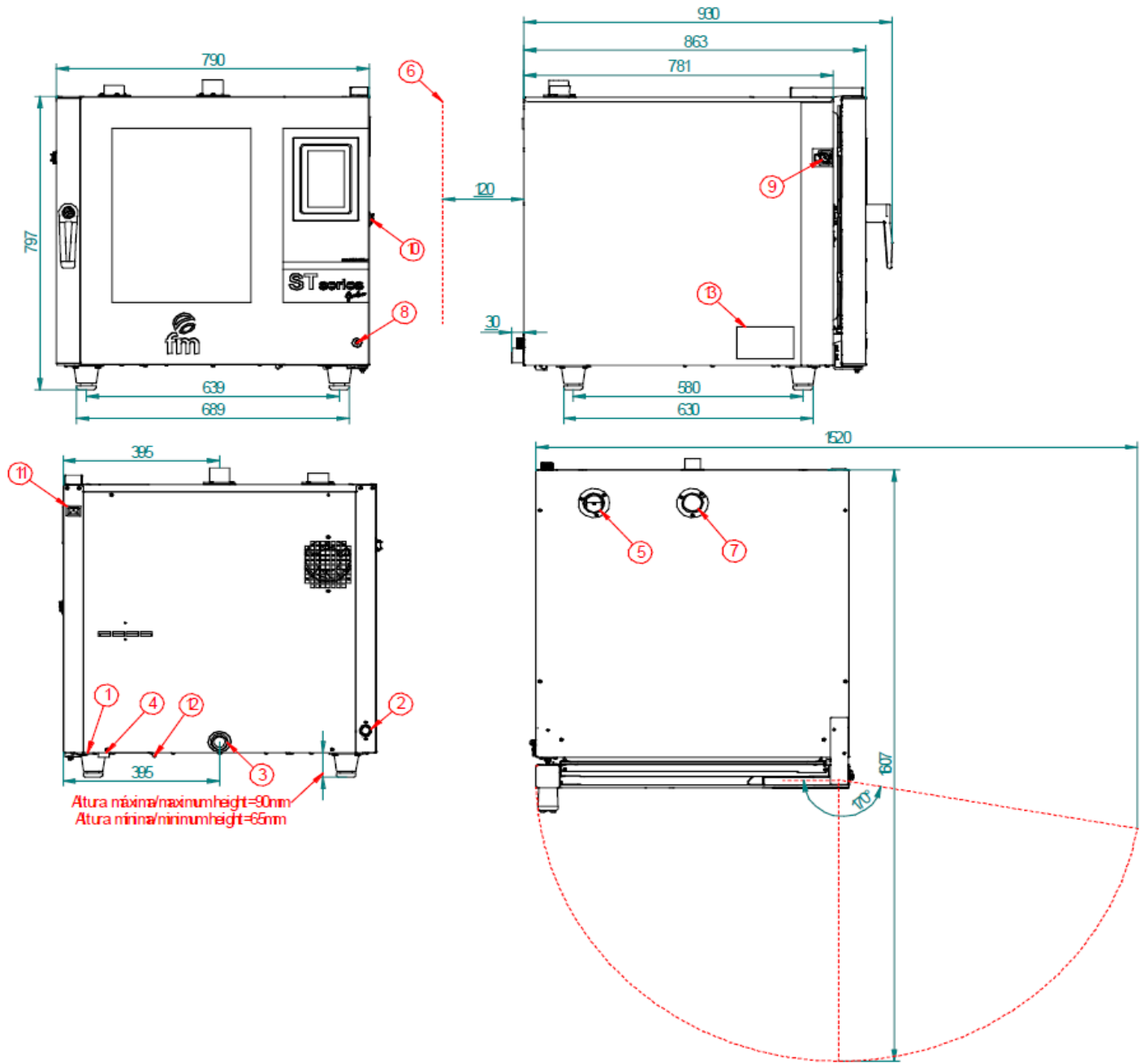
We, the undersigned, hereby declare under our sole responsibility that the specified equipment is in conformity with the above Directive(s) and Standard(s)

Lugar / Place:	Lucena	Firma / Signature: B-14343594
Fecha / Date:	01/01/2021	



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

STG 71 V7 GAS



*Cotas en mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Peso neto (solo horno)	115 kg
Peso bruto (horno + embalaje)	125 kg
Tensión de alimentación	230 Vac - monofásico
Frecuencia	50/60 Hz
Cable de alimentación	Manguera 1F+N+T 2,5mm ² (schuko)
Nivel de presión sonora	Inferior a 70dB
Potencia eléctrica	650 W

CONEXIONADO	
1	Manguera alimentación
2	Conexión toma de agua
3	Desagüe Ø40mm
4	Conexión gas (3/4")
5	Salidas gases cocción Ø50mm*
6	Separación de seguridad≥120mm
7	Salida de gases combustión Ø50mm
8	Interruptor encendido/apagado
9	Conexión sonda pincho
10	Conexión USB/HACCP
11	Conexión condensador de vapores
12	Rearme termostato de seguridad
13	Placa de características

	G20	G25	G31
Consumo estimado	1,48 m ³ /h	1,48 m ³ /h	1,09 Kg/h
Presión entrada (mbar)	20	25	37
Consumo calorífico (kW (Hi))	14	12	14

*Incluido adaptador Ø100mm salida gases combustión