

# HORNO MIXTO DE GASTRONOMÍA

## STG 72 M



Ref: 710994



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| Dimensiones internas | (An)620 x (F)725 x (Al)545 mm  |
| Dimensiones externas | (An)790 x (F)1220 x (Al)825 mm |
| Potencia eléctrica   | 18.650 W                       |
| Temperatura máxima   | 250 °C                         |
| Peso                 | 147 Kg                         |
| Voltaje              | 400 V - 50/60 Hz               |
| Conexión             | Trifásica 3F+N+T               |

### DESCRIPCIÓN

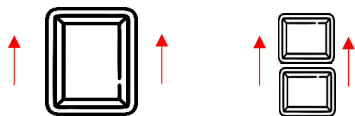
Horno de cocción mixta con capacidad para hasta **7 bandejas GN 2/1** o **11 bandejas GN 1/1**, diseñado para elevar la experiencia de cocción. Cuenta con un sistema de control manual con el que establecer la temperatura el tiempo y la inyección de humedad en la cocción. Garantizará unos resultados perfectos con la mayor eficiencia. Sencillo y simple de utilizar.

### CAPACIDAD

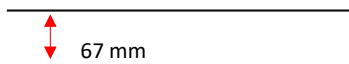
• **7 bandejas GN 2/1 | 11 bandejas GN 1/1**



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



• Distancia entre bandejas



### EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Control **MANUAL**
- 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 72 M



### SOPORTES



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

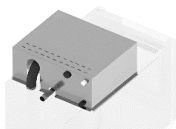


**STG 650 GN 2/1** (An)725x(F)1050x(Al)650mm  
Ref.710578 N° guías - 7



**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

### KIT DE SUPERPOSICIÓN



**STG** (An)790x(F)770x(Al)100mm  
Ref.710586

### PRODUCTOS DE LIMPIEZA



**DETERGENTE 5KG.**  
Ref.870H02



**DETERGENTE 10KG.**  
Ref.870H08



**ABRILLANTADOR 5KG.**  
Ref.870H03

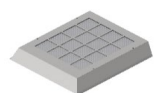


**ABRILLANTADOR 10KG.**  
Ref.870H09

### 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

### MÓDULO WIFI



Ref.710789

### KIT Sonda EXTRAÍBLE



**MULTIPUNTO**  
Ref.710620



**VACÍO**  
Ref.710376

# CERTIFICADO CE

## STG 72 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 72 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**

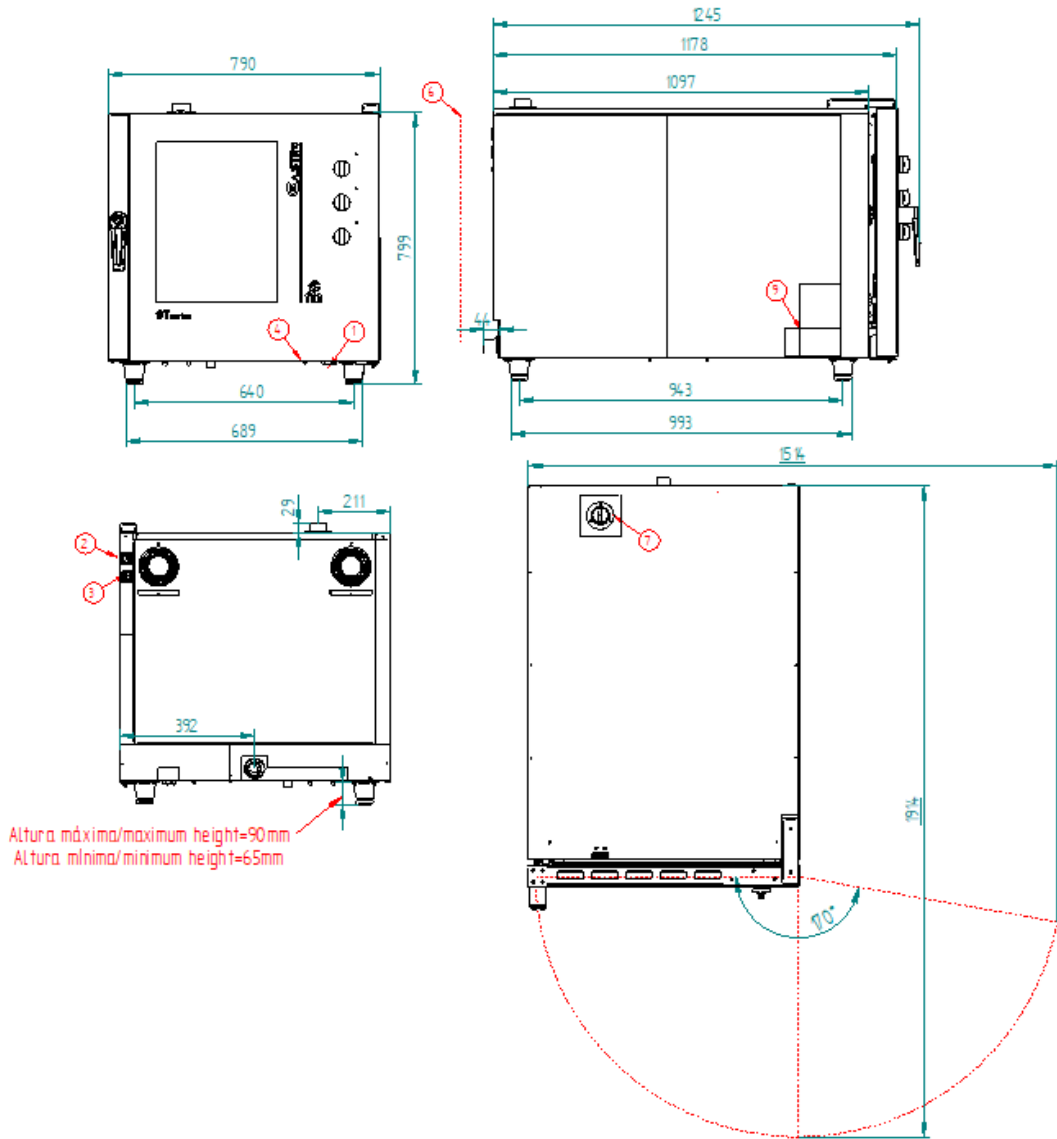
Fecha / Date:

**01/01/2021**



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

STG 72 M



\*Cotas en mm

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS      |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| Peso neto (solo horno)        | 147 kg               |
| Peso bruto (horno + embalaje) | 162 kg               |
| Tensión de alimentación       | 400 Vac - Trifásica  |
| Frecuencia                    | 50/60 Hz             |
| Cable de alimentación         | Manguera 3F+N+T 4mm2 |
| Nivel de presión sonora       | Inferior a 70dB      |
| Potencia total                | 18.650 W             |
| Potencia térmica nominal      | 18.000 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        |