

HORNO MIXTO DE GASTRONOMÍA

STG 72 V7 GAS



Ref: 710569



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones internas	(An)620 x (F)725 x (Al)545 mm
Dimensiones externas	(An)790 x (F)1220 x (Al)840 mm
Potencia eléctrica	200 W
Potencia gas	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300 ° C
Peso	147 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico

DESCRIPCIÓN

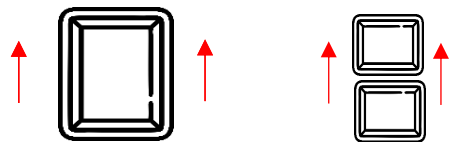
Horno de cocción mixta de gas con capacidad para hasta **7 bandejas GN 2/1 o 22 bandejas GN 1/1**, diseñado para elevar la experiencia de cocción. Cuenta con el panel de control **TOUCHSCREEN V7**, con pantalla táctil de 7" y diferentes funciones seleccionables. Toda la inteligencia en el mínimo espacio posible.

CAPACIDAD

• 7 bandejas GN 2/1 | 14 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.
- 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



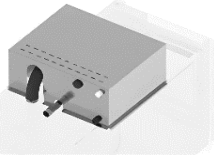
ACCESORIOS ESPECÍFICOS

STG 72 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 PRIMERA INSTALACIÓN

	UNO Ref.710832
	DUO Ref.710835

KIT DE SUPERPOSICIÓN

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

KIT INSTALACIÓN GAS

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

MÓDULO WIFI

	Ref.710789
--	------------

PRODUCTOS DE LIMPIEZA

	DETERGENTE 5KG. Ref.870H02
	DETERGENTE 10KG. Ref.870H08
	ABRILLANTADOR 5KG. Ref.870H03
	ABRILLANTADOR 10KG. Ref.870H09



CERTIFICADO CE
STG 72 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 72 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

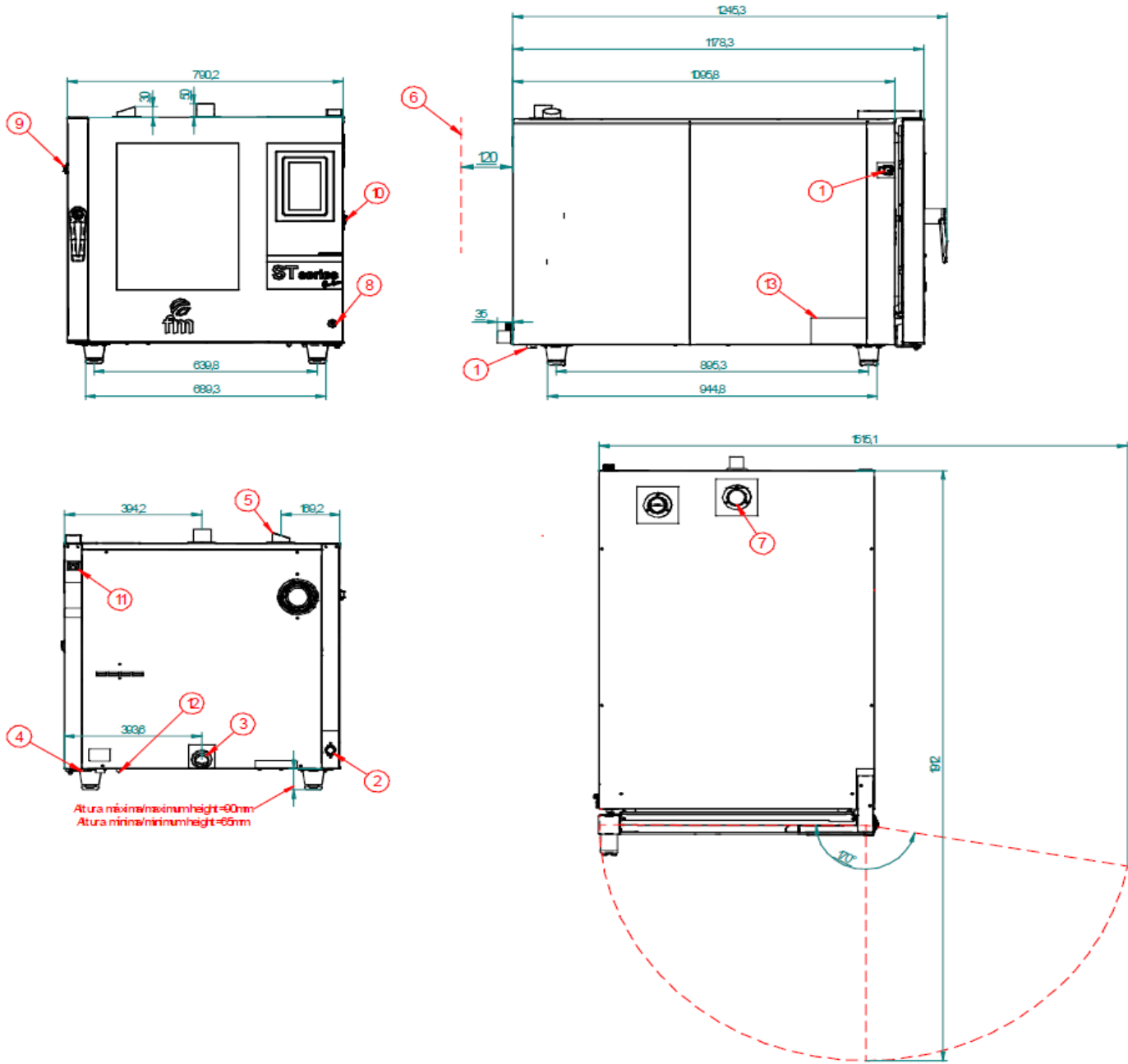
We, the undersigned, hereby declare under our sole responsibility that the specified equipment is in conformity with the above Directive(s) and Standard(s)

Lugar / Place:	Lucena	Firma / Signature: B-1434359
Fecha / Date:	01/01/2021	



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

STG 72 V7 GAS



*Cotas en mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Peso neto (solo horno)	147 kg
Peso bruto (horno + embalaje)	162 kg
Tensión de alimentación	230 Vac - Schuko monofásico
Frecuencia	50/60 Hz
Cable de alimentación	Manguera 1F+N+T 2,5mm2 (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	2,96 m³/h	3,45 m³/h	2,18 Kg/h
Presión entrada (mbar)	20	25	37
Consumo calorífico (kW (Hi))	28	28	28

*Incluido adaptador Ø100mm salida gases combustión