

HORNO MIXTO DE PANADERÍA

STB 610 V7 GAS



Ref: 710498



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)875 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)985 x (Al)1175 mm
Potencia eléctrica	650 W
Potencia gas	20 kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300 °C
Peso	172 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico

DESCRIPCIÓN

Horno de cocción mixta de gas con capacidad para hasta **10 bandejas 600x400 o 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

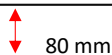
• **10 bandejas 600x400 | GN 1/1**



• **Posición de bandeja transversal**



• **Distancia entre bandejas**



EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Control **MANUAL**
- Inversor de giro.
- Control de tiro manual.
- Alarma fin de ciclo.
- Sensor de puerta.
- Vidrio abatible para limpieza.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua ¾"
- Termostato de seguridad.
- Sistema 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

- **Kit de primera instalación:** Ref. 710832
- **Kit de primera instalación DUO:** 710835

CERTIFICADOS



ACCESORIOS ESPECÍFICOS

STB 610 V7 GAS



SOPORTES



STB 300
Ref.710508

(An)810x(F)760x(Al)300mm
Nº guías - 0



STB 650
Ref.710509

(An)810x(F)760x(Al)650mm
Nº guías - 6



STB 850
Ref.710510

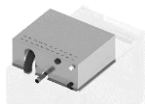
(An)810x(F)760x(Al)850mm
Nº guías - 8

KIT 1ª INSTALACIÓN



UNO
Ref.710832

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



STB V7
Ref.710518

(An)510x(F)350x(Al)315mm

KIT DE SUPERPOSICIÓN



STB ELECT/GAS
Ref.710707

(An)880x(F)935x(Al)100mm

KIT INSTALACIÓN GAS



Ref.710442

CERTIFICADO CE

STB 610 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.:

STB 610 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**

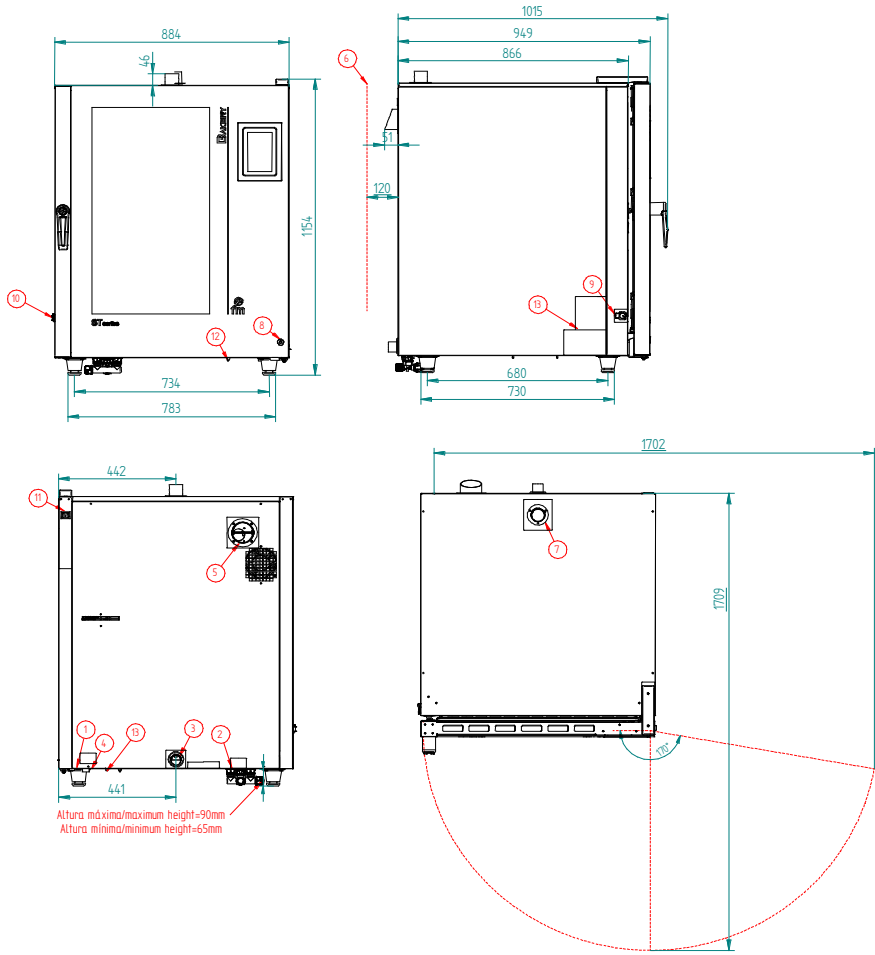
Fecha / Date:

01/01/2021



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

STB 610 V7 GAS



*Cotas en mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Peso neto (solo horno)	172 kg
Peso bruto (horno + embalaje)	188 kg
Tensión de alimentación	230 Vac - Monofásica
Frecuencia	50/60 Hz
Cable de alimentación	Manguera 1F+N+T 2,5mm² (Schuko)
Nivel de presión sonora	Inferior a 70dB
Potencia eléctrica nominal	650 W

CONEXIONADO	
1	Manguera alimentación
2	Conexión toma de agua 3/4"
3	Desagüe Ø40mm
4	Conexión gas 3/4"
5	Salida gases cámara cocción Ø50mm
6	Separación de seguridad≥120mm
7	Salida gases cámara 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

* Incluido adaptador Ø100mm salida gases de combustión

	G20	G25	G31
Consumo estimado	2,12 m³/h	2,36 m³/h	1,55 Kg/h
Presión entrada (mbar)	20	25	37
Consumo calorífico (kW (Hi))	20	19,2	20



