

# HORNO MIXTO DE GASTRONOMÍA

## STG 112 V9 EXPERIENCE



Ref: 710980



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| Dimensiones internas  | (An)620 x (F)725 x (Al)810 mm   |
| Dimensiones externas  | (An)790 x (F)1270 x (Al)1090 mm |
| Potencia eléctrica    | 29.450 W                        |
| Temperatura máxima    | Hasta 300 °C                    |
| Peso                  | 215 Kg                          |
| Voltaje               | 400 V - 50/60 Hz                |
| Conexión              | Trifásica 3F+N+T                |
| Cámara de cocción     | Acero inoxidable AISI 316       |
| Coberturas exteriores | Acero inoxidable AISI 304       |

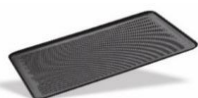
### DESCRIPCIÓN

Horno de cocción mixta con capacidad para hasta **11 bandejas GN 2/1**, diseñado para elevar la experiencia de cocción. Ahora equipado con el nuevo panel de control **TOUCHSCREEN V9**, con pantalla táctil de 9" y una interfaz completamente renovada que ofrece una experiencia más intuitiva, rápida y precisa.

Toda la inteligencia, precisión y conectividad en el mismo equipo

### CAPACIDAD

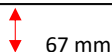
- 11 bandejas GN 2/1 | 22 bandejas GN 1/1



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



- Distancia entre bandejas



### EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Pantalla control "TOUCHSCREEN V9"
- Nueva Interfaz.
- Conectividad Cloud
- Triple Cristal.
- Depósito de limpieza integrado.
- Nuevo sistema de autolimpieza.
- Doble chimenea.
- Puerto USB.
- Sonda multipunto.
- Nuevo sistema de guías numerados.

### FUNCIONES

- **CLIMA CONTROL:** inyecta humedad estableciendo el tiempo de inyección.
- **STEAM CONTROL PRO:** programa extracción de humedad del interior de la cámara de cocción con gran eficiencia gracias a su doble sistema de chimeneas.
- **FAN CONTROL:** permite ajustar hasta 10 niveles de velocidad de turbina bidireccional.
- **PRECALENTAMIENTO:** hasta 4 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 CON FOTOGRAFÍAS PERSONALIZABLE:** almacena recetas con imágenes, tags y descripciones de búsqueda.
- **CICLOS ESPECIALES:** ciclos de cocción integrados como pasteurización, regeneración o enfriamiento.
- **AUTOLIMPIEZA:** hasta 5 modos de autolimpieza a seleccionar y nuevo sistema más eficiente de lavado.
- **RESPONSIVE COOK:** permite ajustar mejor los parámetros en función de la carga y tipo de acabado deseado.

### OPCIONALES

- Cambio apertura de puerta: Ref. 999H03
- Kit 1ª Instalación: Ref. 710832

### CERTIFICADOS



# ACCESORIOS ESPECÍFICOS

## STG 112 V9 EXPERIENCE



### SOPORTES



**STG 300 2/1**  
Ref.710577 (An)725x(F)1050x(Al)300mm  
Nº guías - 0



**STG 600 2/1**  
Ref.710578 (An)725x(F)1050x(Al)650mm  
Nº guías - 7



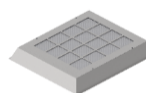
**STG 850 2/1**  
Ref.710579 (An)725x(F)1050x(Al)850mm  
Nº guías - 9

### CAMPANAS



**STG V9" 2/1**  
Ref.710985 (An)790x(F)1270x(Al)300mm

**STG V9" 2/1  
DUO**  
Ref.710986 (An)790x(F)1270x(Al)300mm



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

### ARMARIOS

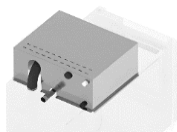


**STG H-650 2/1**  
Ref.710983 (An)790x(F)1050x(Al)650mm



**STG H-850 2/1**  
Ref.710984 (An)790x(F)1050x(Al)850mm

### KIT CONDENSADOR DE VAPORES



**STG V9" 2/1**  
Ref.710989 (An)790x(F)335x(Al)230mm

**STG V9" DUO  
2/1**  
Ref.710990 (An)790x(F)335x(Al)230mm

### KIT DE PRIMERA INSTALACIÓN



**UNO**  
Ref.710938

**DUO**  
Ref.710922

### KIT DE SUPERPOSICIÓN



**STG V9" 2/1**  
Ref.710993

(An)790x(F)770x(Al)100mm

### PRODUCTOS DE LIMPIEZA



**ACTIVE DUAL CLEAN 5KG.**  
Ref.710918

**ACTIVE DUAL CLEAN 10KG.**  
Ref.710919

### KIT Sonda EXTRAÍBLE



**MULTIPUNTO**  
Ref.710938

**VACÍO**  
Ref.710922

# CERTIFICADO CE

## STG 112 V9 EXPERIENCE



### **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 V9**

**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**

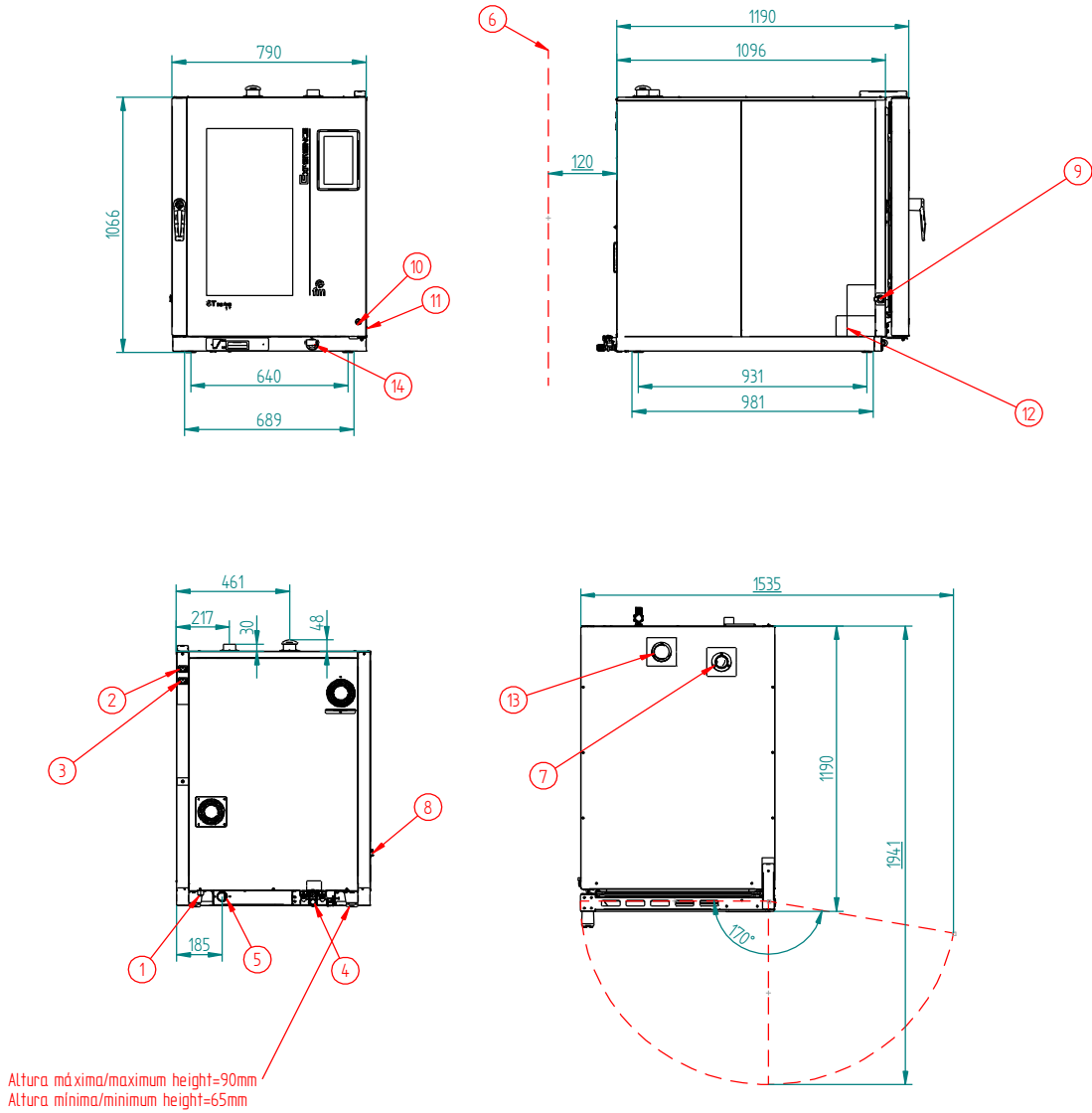
Fecha / Date:

**01/01/2024**



# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## STG 112 V9 EXPERIENCE



\*Cotas en mm

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS      |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| Peso neto (solo horno)        | 215 kg               |
| Peso bruto (horno + embalaje) | 230 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                | 29.450 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        |
| 13          | Sistema Venturi                 |
| 14          | Ducha retráctil                 |