

HORNO MIXTO DE CARRO DE GASTRONOMÍA

STG 202 V9 EXPERIENCE



Ref: 710981



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones internas	(An)700 x (F)740 x (Al)1480 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1180 x (Al)1865 mm
Potencia eléctrica	61.400 W
Temperatura máxima	Hasta 300 ° C
Peso	300 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F+N+T
Cámara de cocción	Acero inoxidable AISI 316
Cubiertas exteriores	Acero inoxidable AISI 304

DESCRIPCIÓN

Horno de cocción mixta con capacidad para hasta **20 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.

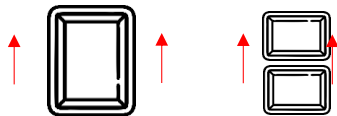
Toda la inteligencia, precisión y conectividad en el mismo equipo

CAPACIDAD

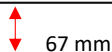
• **20 bandejas GN 2/1 | 40 bandejas GN 1/1**



• **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.
- Ducha retráctil.

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 202 V9 EXPERIENCE



CARROS



20 GN 1/1
Ref.710403

(An)440x(F)540x(Al)1700mm

ST 20 GN 1/1
Ref.710347

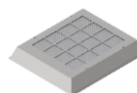
(An)760x(F)595x(Al)1765mm

CAMPANAS



STG V9" 202
Ref.710988

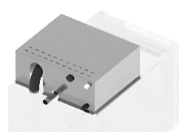
(An)880x(F)1285x(Al)300mm



**KIT CARBÓN
ACTIVO**
Ref.710907

(An)496x(F)538x(Al)81mm

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



STG V9" 2/1
Ref.710991

(An)790x(F)490x(Al)230mm

KIT DE PRIMERA INSTALACIÓN



UNO
Ref.710938

PRODUCTOS DE LIMPIEZA



ACTIVE DUAL CLEAN 5KG.
Ref.710918

ACTIVE DUAL CLEAN 10KG.
Ref.710919

KIT Sonda EXTRAÍBLE



MULTIPUNTO
Ref.710620

VACÍO
Ref.710376

CERTIFICADO CE

STG 202 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 202 V9

N/S: 26XXXXXXXXXX

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**

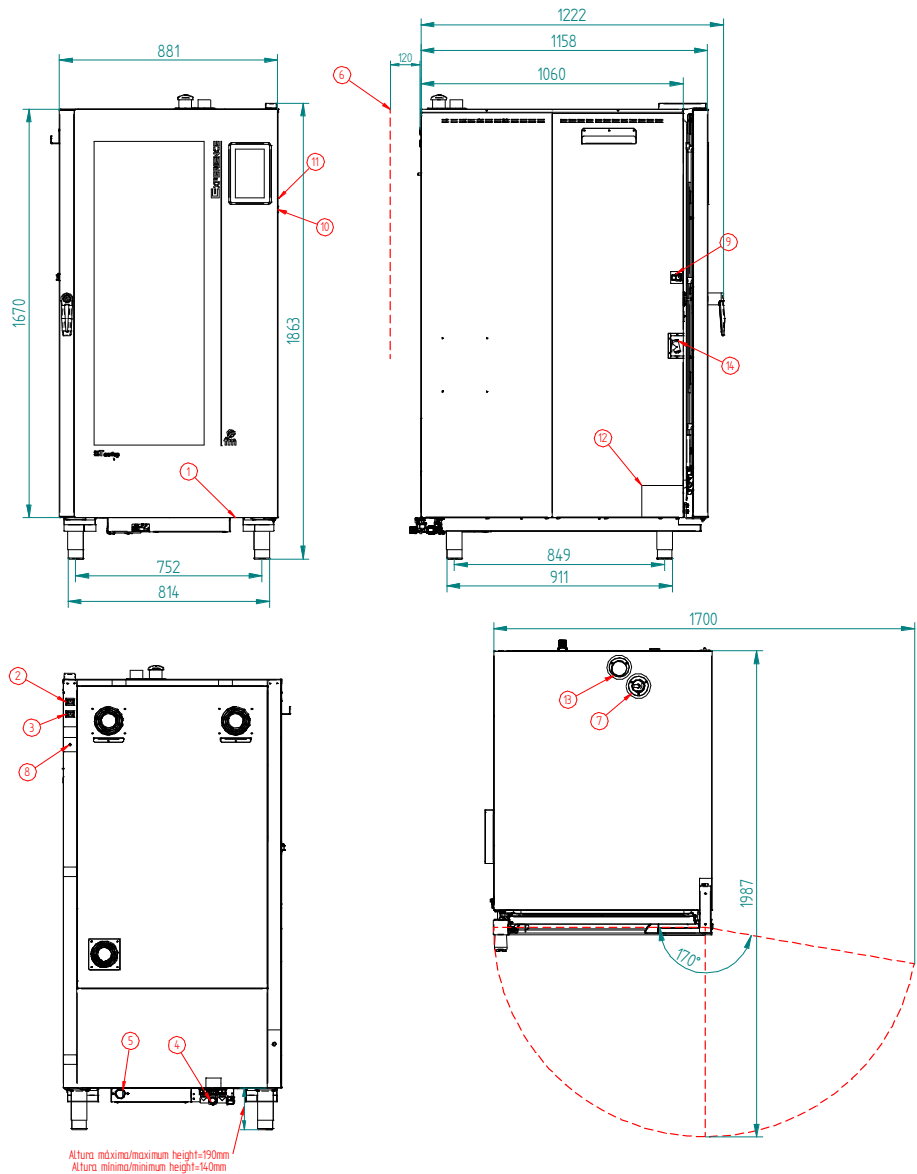
Fecha / Date:

01/01/2024



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

STG 202 V9 EXPERIENCE



*Cotas en mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Peso neto (solo horno)	300 Kg
Peso bruto (horno + embalaje)	320 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	61.400 W
Potencia térmica nominal	60.000 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