

HORNO MIXTO DE PANADERÍA

MÓDULO STB



Ref: 710580



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones internas	(An)670 x (F)560 x (Al)180 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)945 x (Al)385 mm
Potencia eléctrica	5.400 W
Temperatura máxima	Hasta 350 ° C
Peso	145 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F+N+T
Superficie útil de cocción	670 x 525 mm

DESCRIPCIÓN

Horno auxiliar diseñado para ampliar las posibilidades de cocción de tu horno bakery. Cuenta con panel de control **TOUCHSCREEN V5** , con pantalla táctil de 5" y diferentes funciones seleccionables. Ideal para hacer pan fresco, bollería, pastelería o pizza.

CAPACIDAD

Placa refractaria con superficie de cocción de 670 x 525 mm.

FUNCIONES

- STEAM CONTROL:** programa extracción de humedad del interior de la cámara de cocción.
- RECETARIO:** almacena hasta 99 recetas con imágenes y hasta 6 fases de cocción.
- CICLOS ESPECIALES:** ciclos de cocción integrados como fermentación, regeneración o enfriamiento.
- MODO HOLD:** permite mantener el producto a la temperatura deseada en el interior de la cámara tras la planificación de una receta.
- HUMIDIFICADOR:** sistema de humidificación mediante inyecciones manuales y/o programadas

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Control táctil "**TOUCHSCREEN V5**"
- Regulación de temperatura diferenciada entre suelo y techo
- Modo ahorro energía
- Hasta 6 fases de cocción
- Recetario editable
- Sistema steam-control / tiro regulable
- Programación de encendido automático

OPCIONALES

- Kit 1ª Instalación:** Ref. 710832
- Humidificador:** Ref. 710602

CERTIFICADOS





ACCESORIOS ESPECÍFICOS

MÓDULO STB



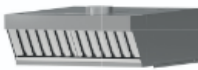
SOPORTES



MÓDULO STB 650
Ref.710785

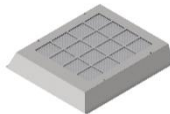
(An)810x(F)760x(Al)650mm
Nº guías - 6

CAMPANAS



MÓDULO STB
Ref.710705

(An)880x(F)1550x(Al)315mm



KIT CARBÓN ACTIVO
Ref.710907

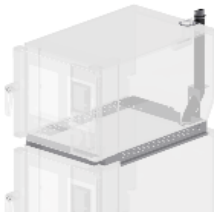
(An)496x(F)538x(Al)81mm

KIT 1ª INSTALACIÓN



MÓDULO STB
Ref.710711

KIT DE SUPERPOSICIÓN



MÓDULO STB
Ref.710632

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





CERTIFICADO CE

MÓDULO STB



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.:	MÓDULO STB	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

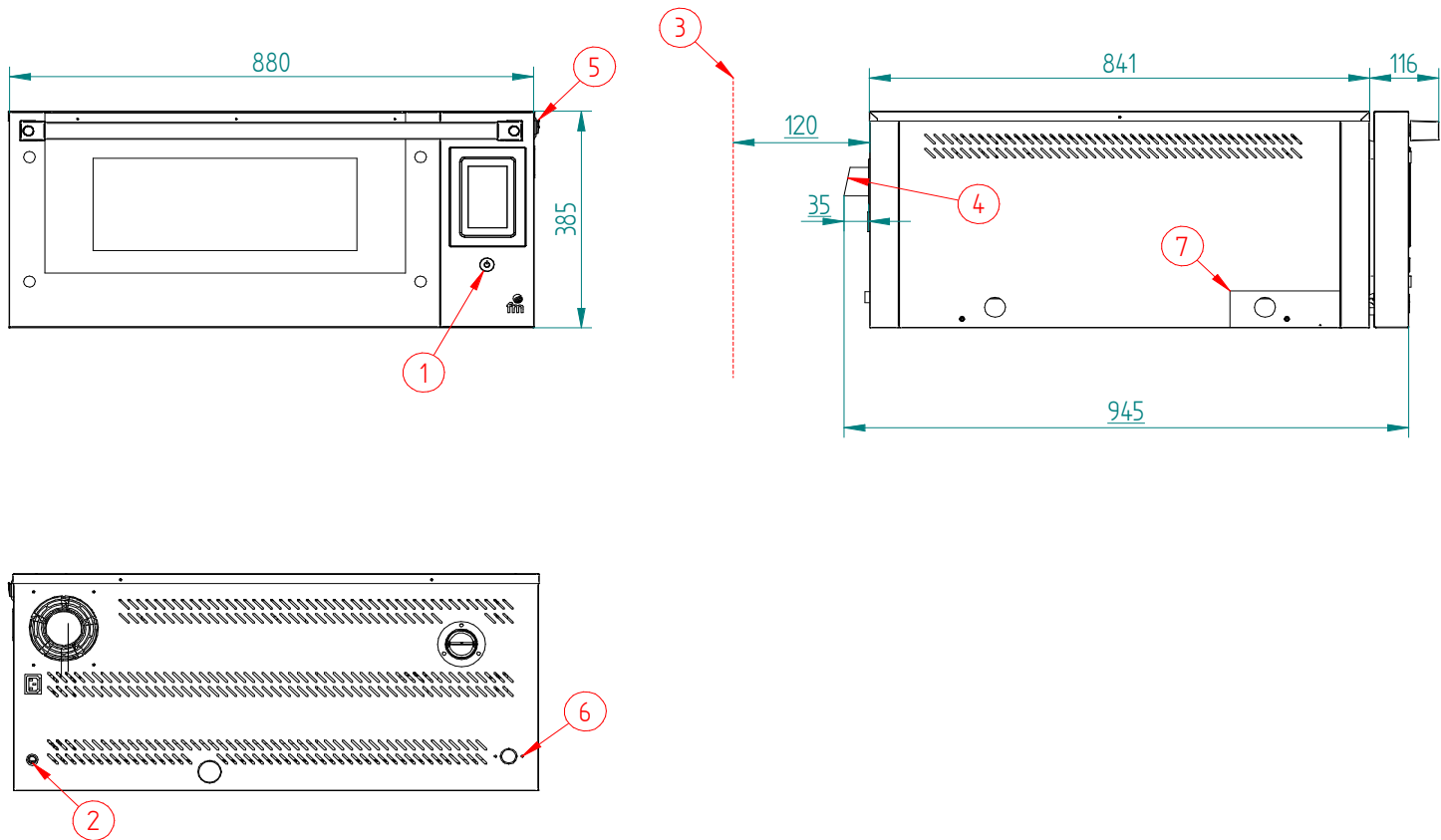
We, the undersigned, hereby declare under our sole responsibility that the specified equipment is in conformity with the above Directive(s) and Standard(s)

Lugar / Place:	Lucena	Firma / Signature: B-14343594
Fecha / Date:	01/01/2021	



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MÓDULO STB



*Cotas en mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Peso neto (solo horno)	145 Kg
Peso bruto (horno + embalaje)	156 Kg
Tensión de alimentación	400 Vac - Trifásica
Frecuencia	50/60 Hz
Cable de alimentación	Manguera 3F+N+T 4mm2
Nivel de presión sonoro	Inferior a 70dB
Potencia total	5.400 W
Potencia térmica nominal	5.400 W

CONEXIONADO	
1	Interrupitor encendido/apagado
2	Manguera alimentación
3	Separación de seguridad≥120mm
4	Salida de gases calientes Ø50mm
5	Conexión USB/HACCP
6	Conexión toma de agua 3/4"
7	Placa de características