

STB 610 V7

Four de boulangerie



Réf. STB-610-V7



Changement de sens d'ouverture possible

ÉQUIPEMENT

- Panneau de commande tactile
- Alarme de fin de cycle
- Interrupteur de porte
- Eclairage intérieur LED
- Arrivée d'eau 3/4"
- Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage
- Inverseur de sens de rotation
- Connexion USB

FONCTIONS

- Contrôle d'ambiance - régulation de l'humidité
- 10 niveaux de contrôle de la vitesse
- Steam control - cheminée programmable
- 99 programmes de cuisson - 6 étapes chacun
- 3 modes de cuisson: chaleur sèche, vapeur et mixte
- Régénération / Maintien de la température des aliments
- Livre de cuisine personnalisable avec photos
- Multicook/All on time

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance électrique 15600 W

Température max 270 °C

Poids 155 kg

Voltage 400 V-50/60 Hz

Connexion 3F+N+T

Dimensions intérieures (L)710x(P)500x(H)875 mm

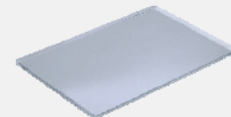
Dimensions extérieures (L)880x(P)955x(H)1155 mm

Nettoyage automatique en option

Sonde à coeur amovible en option

CAPACITÉ

10 plateaux GN1/1 - 600x400



Sens d'introduction



Distance entre les niveaux



STB 610 V7

Accessoires spécifiques



Supports

STB 300



(L)810x(P)760x(H)300 mm

STB 650



(L)810x(P)760x(H)650 mm

6 glissières

STB 850



(L)810x(P)760x(H)850 mm

8 glissières

Hotte STB V7



(L)880x(P)1105x(H)315 mm

Kit de condenseur de fumées STB V7



(L)510x(P)210x(H)315 mm

Kit superposition



(L)880x(P)935x(H)80 mm

Kit de première installation



Le kit contient

Tubes, raccords, adaptateurs et les accessoires nécessaires à l'installation du four

1 kg de détergent

1 kg de produit de rinçage

Roues

