

STG 201 V7 T

Four pour la restauration



Réf. STG-201-V7-T



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 26 250 W

Température max 250 °C

Poids 250 kg

Voltage 400 V-50/60 Hz

Connexion triphasée 3F+N+T

Dimensions intérieures (L)700x(P)500x(H)1480 mm

Dimensions extérieures (L)880x(P)915x(H)1865 mm

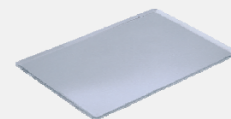
Nettoyage automatique de série

Sonde à coeur amovible de série

Dotation : 1 chariot

CAPACITÉ

20 plateaux GN1/1



Sens d'introduction



Distance entre les niveaux



STG 201 V7 T

Accessoires spécifiques



Hotte STG 201



(L)790x(P)1010x(H)300 mm
Sortie de fumées Ø120 mm

Kit de condenseur de fumées STG 2/1



(L)417x(P)207x(H)300 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

Chariot à assiettes

