

# STG 202 V7 T

*Four pour la restauration*



Réf. STG-202 V7-T



- *Changement de l'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** 46.250 W

**Température max** 270 °C

**Poids** 290 kg

**Voltage** 400 V-50/60 Hz

**Connexion** triphasée 3F+N+T

**Dimensions intérieures** (L)700x(P)815x(H)1480 mm

**Dimensions extérieures** (L)880x(P)1180x(H)1865 mm

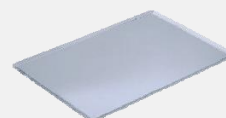
**Nettoyage automatique** de série

**Sonde à coeur amovible** de série

**Dotation** : 1 chariot

## CAPACITÉ

**20 plateaux GN2/1 (40 GN1/1)**



**Sens d'introduction**



**Distance entre les niveaux**



# STG 202 V7 T

*Accessoires spécifiques*



## Hotte STG 202



(L)790x(P)1440x(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

