



Horno industrial a gas FM STG 71M GAS de convección perfecto para hostelería, un modelo con capacidad para 7 bandejas de GN 1/1 .Con panel manual regulable en temperatura, tiempo y humedad.

POSICIÓN DE LA BANDEJA EN TRANSVERSAL

Simplicidad y precio ideal para cualquier tipo de negocio de hostelería y tienda de alimentación.

Catálogo de hornos industriales a gas

Horno industrial a gas FM STG 71M GAS de convección perfecto para hostelería, un modelo con capacidad para 7 bandejas de GN 1/1 . Con panel manual regulable en temperatura, tiempo y humedad.

POSICIÓN DE LA BANDEJA EN TRANSVERSAL

Simplicidad y precio ideal para cualquier tipo de negocio de hostelería y tienda de alimentación.

El básico de la serie ST gastro. Para los que no quieren renunciar a la tradición de los mandos manuales

FM estrena este 2020 una línea increíble de hornos fruto de una evolución exponencial.

Este horno de gas incorpora el sistema de quemador Premix: Este novedoso sistema de control de la combustión, presente en todos nuestros hornos de gas, consigue aumentar la eficiencia, reducir el consumo de combustible, mayor homogeneidad en el reparto de calor y, a su vez, simplificar las tareas de mantenimiento.

CARACTERÍSTICAS :

- DIMENSIONES INTERNAS: (An)620x(F)405x(Al)545 mm.
- DIMENSIONES EXTERNAS: (An)790x(F)760x(Al)825mm.
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
- POTENCIA ELÉCTRICA: 200W
- TEMPERATURA MÁXIMA: 250º C
- PESO:125 Kg.
- VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
- CONEXION: SCHUKO MONOFÁSICO
- POTENCIA DE GAS: 14KW-12040Kcal/h
- CAPACIDAD: 7 bandejas de GN 1/1
- SISTEMA DE QUEMADOR PREMIX

- ORIENTACIÓN DE LA BANDEJA TRANSVERSAL

Equipamiento serie ST-M:

- Sistema con panel de control manual.
- Facilidad de uso.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua 3/4
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Humedad regulable 0 a 100%
- Temporizador 0 -120 minutos y modo continuo.
- Control de tiro manual
- Eléctricos o de gas.
- Capacidad para bandejas gastronorm GN y bandejas pastelería de 600x400

¿Por qué nos gustan los hornos Fm?

Porque no paran de innovar, cada año, presentan novedades, y en hornos se han posicionado muy bien ofreciendo hornos con muy buena relación calidad-precio.

Que más nos gusta, su trato, es superfácil trabajar con Fm, y nos permiten ofrecer a nuestros clientes un servicio postventa a nivel EquipoH, somos muy exigentes, tanto como Fm.

Si tienes dudas o cualquier consulta que quieras hacernos, contacta con nosotros a través del chat que aparece a la derecha de tu pantalla, o en la pestaña de contacto de la web. ¡365 días a tu disposición!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 790x760x825mm