



Horno eléctrico industrial FM STG 201 ET de convección perfecta para hostelería, un modelo con capacidad para 20 bandejas de GN 1/1. POSICION DE LA BANDEJA TRANSVERSAL Presenta un panel digital muy intuitivo de 3 displays, que permiten controlar temperatura, humedad, y tiempo.

¡Un horno de gran producción a muy buen precio!

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno eléctrico industrial FM STG 201 ET de convección perfecta para hostelería, un modelo con capacidad para 20 bandejas de GN 1/1. POSICION DE LA BANDEJA TRANSVERSAL Presenta un panel digital muy intuitivo de 3 displays, que permiten controlar temperatura, humedad, y tiempo.

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

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

CARACTERÍSTICAS:

- DIMENSIONES INTERNAS: (An)700x(F)500x(AI)1480 mm.
- DIMENSIONES EXTERNAS: (An)880x(F)960x(AI)1865mm.
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
- POTENCIA ELÉCTRICA: 26.250W
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270º C
- PESO: 252 Kg.
- VOLTAJE: 400 V - 50/60 Hz.
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
- LAVADO AUTOMÁTICO DE SERIE
- Sonda PINCHO DE SERIE
- CAPACIDAD: 20 bandejas de GN 1/1
- Carro extraíble de serie
- POSICION DE LA BANDEJA TRANSVERSAL

Equipamiento serie gastro ET:

- Sistema con display digital y encoder regulación en panel de control.
- Facilidad de uso.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior led.
- Conexión de agua $\frac{3}{4}$
- Control de tiro manual.
- Motor de doble velocidad.
- Pulsador para vaporización directa.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Humedad regulable 0 a 100%
- Temporizador 0 -120 minutos y modo continuo.
- Capacidad para bandejas gastronorm GN

¿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): (An)880x(F)960x(Al)1865mm