

HORNO INDUSTRIAL DE GAS FM STB 606 M GAS



7,733.00 €

5,799.75 €



Horno industrial a gas **STB 606 M GAS de FM Industrial**, modelo con capacidad para 6 bandejas GN 1/10 ó 6 600X400MM, una opción perfecta tanto para panadería como para hostelería que nos permitirá cocinar cómodamente cualquier tipo de alimento y conseguir unos resultados perfectos. Cuenta con alarma de fin de ciclo, humedad regulable, control de velocidad, vidrio abatible limpieza cómoda. PANEL MANUAL

Catálogo de hornos industriales para panadería a gas

Horno a gas **STB 606 M GAS de FM Industrial**, modelo con capacidad para 6 bandejas GN 1/1 ó 6 bandejas 600X400MM, una opción perfecta tanto para panadería como para hostelería que nos permitirá cocinar cómodamente cualquier tipo de alimento y conseguir unos resultados perfectos. Cuenta con alarma de fin de ciclo, humedad regulable, control de velocidad, vidrio abatible limpieza cómoda. PANEL

MANUAL

HORNO MIXTO: SIRVE TANTO PARA PANADERIA COMO PARA HOSTELERIA

Características del horno mixto industrial FM ST 604:

- DIMENSIONES INTERNAS: (An)710x(F)500x(Al)550 mm.
- DIMENSIONES EXTERNAS: (An)880x(F)935x(Al)835 mm.
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T.
- POTENCIA ELÉCTRICA: 650 W.
- TEMPERATURA MÁXIMA: 250º C
- PESO: 130 Kg.
- conexión: schuko monofásico
- POTENCIA GAS: 14KW-12040 Kcal/h
- VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
- capacidad 6 bandejas GN1/1 o 6 bandejas 600X400mm

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): 880X935X835mm