

~~15,372.00 €~~

11,529.00 €



Horno eléctrico industrial para panadería FM STB 616 V7 T de convección perfecto para panaderías, un modelo con capacidad para 16 bandejas de 600x400mm. POSICION DE LA BANDEJA TRANSVERSAL Presenta un panel digital muy intuitivo con pantalla táctil de 7 pulgadas a color con recetario de fotografías personalizables y sus 99 programas con 3 modos de cocción.

Horno paellero

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno eléctrico industrial para panadería FM STB 616 V7 T de convección perfecto para panaderías, un modelo con capacidad para 16 bandejas de 600x400mm. POSICION DE LA BANDEJA TRANSVERSAL. Presenta un panel digital muy intuitivo con pantalla táctil de 7 pulgadas a color con recetario de fotografías personalizables y sus

99 programas con 3 modos de cocción.

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

Características del horno mixto industrial **FM STB 616 V7**:

- DIMENSIONES INTERNAS: (An)700x(F)500x(Al)1480 mm.
- DIMENSIONES EXTERNAS: (An)880x(F)960x(Al)1865 mm.
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T.
- POTENCIA: 26.250 W.
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
- PESO: 252 Kg.
- VOLTAJE: 400 V - 50/60 Hz.
- LAVADO AUTOMÁTICO OPCIONAL
- SONDA PINCHO OPCIONAL
- capacidad 16 bandejas 600X400mm

Equipamiento serie ST bakery:

- Sistema con panel de control digital.
- Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua $\frac{3}{4}$.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable en segundos
- Velocidad regulable porcentual %
- Steam Control - Tiro programable
- 3 Modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Sonda Corazón, sonda vacío y sonda multipunto (opcional)
- 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
- Multicook / All on time
- Regeneración / Mantenimiento
- Recetario con fotografías personalizable.
- Eléctricos o de gas.
- Capacidad para 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): (An)880x(F)960x(Al)1865 mm.