



Horno industrial a gas para panadería FM STB 616 V7 T GAS 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.

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno industrial a gas para panadería FM STB 616 V7 T GAS 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.

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

- DIMENSIONES INTERNAS: (An)700x(F)500x(Al)1480 mm.
- DIMENSIONES EXTERNAS: (An)880x(F)1010x(Al)1865 mm.
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
- CONEXIÓN: monofásica
- POTENCIA ELÉCTRICA: 1.300 W.
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270º C
- PESO: 288 Kg.
- VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
- POTENCIA GAS: 28KW-24080Kcal/h
- LAVADO AUTOMÁTICO OPCIONAL
- Sonda PINCHO OPCIONAL
- carro extraíble si
- CAMBIO APERTURA DE PUERTA: 380€
- capacidad 16 bandejas 600X400mm
- SISTEMA QUEMADOR PREMIX

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 ¾.
- 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)1010x(Al)1865 mm.