



**Horno industrial a gas para panadería FM STB 18/86 V7 T GAS** de convección perfecto para panaderías, un modelo con capacidad para 18 bandejas 800x600 | (36) 600x400. 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 18/86 V7 T GAS** de convección perfecto para panaderías, un modelo con capacidad para 18 bandejas 800x600 | (36) 600x400. 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.

## Características del horno mixto industrial FM STB 18/86 V7 T GAS :

- DIMENSIONES INTERNAS: (An)680 x (F)900 x (Al)1865 mm
- DIMENSIONES EXTERNAS: (An)990 x (F)1430 x (Al)2010 mm
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 90 mm.
- CONEXIÓN: Schuko Monofásico
- POTENCIA ELÉCTRICA: 1.300 W.
- TEMPERATURA MÁXIMA: Hasta 300° C
- PESO: 360 Kg.
- VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
- POTENCIA GAS: 56 kW - 48150 kcal/h
- LAVADO AUTOMÁTICO OPCIONAL
- Sonda PINCHO OPCIONAL
- Carro extraíble (T) De serie
- CAMBIO APERTURA DE PUERTA: 420 €
- Capacidad de bandejas 18 bandejas 800x600 | (36) 600x400
- SISTEMA QUEMADOR PREMIX

## Equipamiento serie ST bakery:

- Sistema de control Touchscreen V7
- Inversor de Giro
- Micro de puerta
- Termostato de seguridad
- Conexión de agua 3/4"
- Facilidad de uso.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior LED.
- Vidrio abatible.
- Puerto USB
- Capacidad de bandejas 80×60 y 60×40
- Gas (PREMIX).
- Clima control.
- Steam control.
- Fan control (10 velocidades)
- Regeneración
- Precalentamiento
- Enfriamiento
- Multicook
- All On Time.
- Recetario específico de panadería.
- Autolimpieza (opcional).
- Sonda multipunto (opcional).
- Delta T (opcional).
- Fermentación.
- Planificación.
- Modo Hold.

### ¿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)990 x (F)1430 x (Al)2010 mm