~~10,370.00 €~~
7,777.50 €

Horno eléctrico industrial FM STG 112 V7 de convección perfecto para hostelería, un modelo con capacidad para 11 bandejas de GN 2/1 O 22 GN 1/1. Presenta un panel digital muy intuitivo con pantalla táctil de 7 pulgadas a color con recetario de fotografias personalizables y sus 99 programas con 3 modos de cocción.

Horno paellero

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno eléctrico industrial FM STG 112 V7 de convección perfecto para hostelería, un modelo con capacidad para 11 bandejas de GN 2/1 O 22 GN 1/1. Presenta un panel digital muy intuitivo con pantalla táctil de 7 pulgadas a color con recetario de fotografias personalizables y sus 99 programas con 3 modos de cocción.

FM estrena este 2020 una linia increible de hornos fruto de una evolución exponencial.

Los 3 ciclos de lavado permiten adaptarse a las necesidades de limpieza del equipo después de cada jornada de trabajo.

Control de todos los consumos del horno electricidad, agua, detergente, abrillantador y filtros de agua.

MULTICOOK: Este sistema nos permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos, avisándonos a medida que las bandejas estén listas.

ALLINTIME: Este sistema nos permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos, pero finalizando todos al mismo tiempo. Para ello el horno nos indica cuando introducir cada bandeja. El resultado es la finalización simultánea de todos los alimentos.

A DESTACAR: 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:

- DIMENSIONES INTERNAS: (An)620x(F)730x(Al)810 mm.
- DIMENSIONES EXTERNAS: (An)790x(F)1085x(Al)1090mm.
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
- POTENCIA ELÉCTRICA: 28.500W
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270º C
- PESO: 160 Kg.
- VOLTAJE: 400 V - 50/60 Hz.
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
- LAVADO AUTOMÁTICO DE SERIE
- SONDA PINCHO DE SERIE
- CAPACIDAD: 11 bandejas de GN 2/1 O 22 GN 1/1
- Cambio apertura de puerta: 380€

Equipamiento serie gastro:

- 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.

- Lampara interior LED.
- Conexión de agua ¾.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable
- Velocidad regulable porcentual %
- Steam Control – Tiro programable
- 3 Modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Sonda Corazón, soda vacío y sonda multipunto.
- Control de la cocción mediante tiempo, sonda al corazón o Delta T
- 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 gastronorm GN y bandejas pastelería de 600x400

Prestaciones de la serie de Hornos profesionales Gastro V5-V7 de FM:

- COCCIÓN MANUAL Configure su programa de cocción para cualquier alimento de forma rápida e intuitiva sin necesidad de complicados procesos para la elaboración de sus recetas.
- CLIMA CONTROL Con el sistema “Clima Control” el horno adaptará el clima perfecto en la cámara de cocción para conseguir el acabado deseado en el alimento sin necesidad de seleccionar modos de cocción previamente. Elimine complejos procesos de elaboración de recetas, elija tiempo, temperatura, humedad y este sistema hará el resto. FAN Control-velocidad regulable Gracias a la posibilidad de regulación de la velocidad de los ventiladores (hasta 10 velocidades) podrá cocinar cualquier tipo de alimento por muy delicado que sea, además gracias a la bidireccionalidad del ventilador obtendrá una uniformidad de cocción perfecta.
- STEAM CONTROL El sistema Steam control permite una salida de vapor controlada en el interior de la cámara, consiguiendo extraer o mantener la humedad en el interior de la misma. De esta forma podremos obtener dorados uniformes, asados de carne perfectos, gratinados, etc.
- DELTA T Gracias al diferencial constante de temperatura entre el interior del producto y la cámara de cocción obtendrá cocciones homogéneas en piezas de gran tamaño.
- PRESTACIONES-EQUIPAMIENTO
- SONDA VACÍO (vacuum probe) Con la sonda corazón para vació de tan sólo 1,5 mm de diámetro, le permitirá controlar la temperatura de cocción en el interior del producto sin romper el proceso de vacio.
- FASES DE COCCIÓN Con la programación por fases podrá configurar cocciones a temperaturas y humedades diferentes en un mismo ciclo de cocción. De esta forma podrá cocinar el alimento y dorar o gratinar al final del proceso.

- REGENERACIÓN / MANTENIMIENTO Con esta función podremos mantener la calidad de los alimentos elevando a temperatura de consumo los alimentos refrigerados, congelados y envasados en un corto periodo de tiempo.
- FERMENTACIÓN Con este proceso conseguimos unas condiciones óptimas para garantizar una fermentación de calidad. Consiguiendo texturas y acabados deseados.
- PLANIFICACIÓN Podrá programar el encendido automático del horno, consiguiendo un mejor aprovechamiento de las jornadas de trabajo ya que no será necesario estar en el puesto de trabajo para comenzar a trabajar.

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): 790x1085x1090mm.