~~9,555.00 €~~

7,166.25 €

Horno a gas **STB 606 V7 GASde FM Industrial**, modelo con capacidad para 6 bandejas GN 1/1 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. PANTALLA TÁCTIL V7

Catálogo de hornos industriales para panaderia a gas

Horno a gas **STB 606 V7 de FM Industrial**, modelo con capacidad para 6 bandejas GN 1/1 O 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. PANTALLA TÁCTIL V7

POSICIÓN DE LA BANDEJA EN TRANSVERSAL

HORNO MIXTO: SIRVE TANTO PARA PANADERIA COMO PARA HOSTELERIA

Características del horno mixto industrial FM ST 606 V7 GAS:

- DIMENSIONES INTERNAS: (An)710x(F)500x(Al)550 mm.
- DIMENSIONES EXTERNAS: (An)880x(F)935x(Al)835 mm.
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
- CONEXIÓN: Trifasica 3F+N+T.
- POTENCIA ELÉCTRICA: 650 W.
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270º C
- PESO: 135 Kg.
- VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.
- LAVADO AUTOMÁTICO OPCIONAL
- SONDA PINCHO OPCIONAL
- CAMBIO DE APERTURA DE PUERTA: 380€
- capacidad 6 bandejas GN1/1 o 6 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 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, soda 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 gastronourm 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 postvenda 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)935x(Al)835 mm.