~~4,850.00 €~~

3,637.50 €

Horno **industrial eléctrico STR 106 V1 de FM Industrial**, con capacidad para 6 bandejas 1/1 (posición de bandeja longitudinal) Una opción perfecta que nos permitirá cocinar cómodamente cualquier tipo de alimento y conseguir unos resultados perfectos. Cuenta con pantalla táctil de 7", programas directos de fermentación y regeneración además de la posibilidad de grabar nuestras recetas.

Catálogo de hornos industriales eléctricos

Horno **industrial eléctrico STR 106 V1 de FM Industrial**, con capacidad para 6 bandejas 1/1 (posición de bandeja longitudinal) Una opción perfecta para hostelería que nos permitirá cocinar cómodamente cualquier tipo de alimento y conseguir unos resultados perfectos.

Características del horno

- Dimensiones internas: (An)395 x (F)590 X (Al)480 mm
- Dimensiones externas: (An)720 x (F)724 X (Al)715 mm
- Potencia eléctrica: 9.200 W
- Temperatura máxima: 250º
- Peso: 81 kg
- Voltaje: 400 V - 50/60 Hz
- Conexión: Trifásico 3F + N + T
- Sistema autolimpieza: De serie
- Kit sonda extraible: Opcional
- Capacidad: 6 bandejas GN 1/1
- Distancia entre badeja: 68 mm
- Posición bandeja: longitudinal
- Pantalla táctil 7"
- Doble velocidad de ventilador
- Lavado por pastillas doble acción
- Vapor inyección directa
- Cocción modo vapor seco, modo vapor y modo mixto, convección + vapor
- Posibilidad de introducir hasta 99 programas con seis fases de cocción cada uno
- Programa directo de fermentación
- Programa directo de regeneración
- Conexión USB para registro de datos sistema HACCP.
- Control digital de la humedad porcentual del 0 al 100%.
- Regulación con doble velocidad de las turbinas
- Enfriamiento de cámara y enfriamiento del desagüe.
- Salida de vapor de la cámara controlada y programable.

Excelentes acabados y texturas suculentas: 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

No te preocupes del lavado: Con el sistema de limpieza Auto-Clean, no necesitaras estar presente durante la limpieza de tu horno. Solamente introduce en el interior una pastilla detergente y selecciona el modo de limpieza. Auto-Clean está disponible en todos los hornos STR consiguiendo aumentar la eficiencia de lavado y simplificar las tareas de mantenimiento.

El clima perfecto para cada producto: 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.

Versatilidad de productos con cocciones uniformes: Gracias a la tecnología Fan

Control tienes la posibilidad de regular la velocidad de los ventiladores para cocinar cualquier tipo de alimento por muy delicado que sea, además gracias a la bidireccionalidad del ventilador obtendrá una uniformidad de cocción perfecta.

Monitoriza la actividad de tu horno: Disponible el Registro de Datos necesario para el cumplimiento del sistema HACCP.

Personaliza tus propias recetas: Configura manualmente tu programa de cocción para cualquier alimento de forma rápida e intuitiva sin necesidad de complicados procesos para la elaboración de tus recetas.

Crea tu propio recetario: Personaliza tu propio Recetario, introduciendo las recetas que mas te gusten. Nuestros hornos cuentan con la posibilidad de almecenar hasta 99 programas diferentes, con hasta seis fases de cocción cada uno.

Resultados inigualables: 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.

Termina y mantenga sus alimentos con todas las propiedades: Con la función de Regeneración y Mantenimiento podremos mantener la calidad de los alimentos elevando a temperatura de consumo 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.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): (An)720 x (F)724 X (Al)715 mm.