

HORNO PANADERÍA DE GAS MANUAL CON CAPACIDAD PARA 6 BANDEJAS DE 600×400 STB 606 M GAS

~~7.730,00€~~ El precio original era: ~~7.730,00€~~. 5.411,00€ El precio actual es: 5.411,00€. + IVA



El horno a gas **STB 606 M GAS** es una opción potente y eficiente para cocinas profesionales

que requieren versatilidad y rendimiento superior. Ideal para panaderías, restaurantes y servicios de catering, este horno combina el uso de gas y electricidad para un control preciso y eficiente de la cocción.

HORNO PANADERÍA DE GAS MANUAL CON CAPACIDAD PARA 6 BANDEJAS DE 600x400 STB 606 M GAS

- Sistema con panel de control manual.
- Facilidad de uso.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua 3/4
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Humedad regulable 0 a 100%
- Temporizador 0 -120 minutos y modo continuo.
- Control de tiro manual
- Eléctricos o de gas.
- Capacidad para bandejas gastronorm GN y bandejas pastelería de 600x400

Especificaciones Técnicas:

- **Dimensiones internas:** 710 mm (Ancho) x 500 mm (Fondo) x 550 mm (Alto)
- **Dimensiones externas:** 880 mm (Ancho) x 985 mm (Fondo) x 850 mm (Alto)
- **Peso total:** 128 Kg
- **Potencia eléctrica:** 650 W
- **Potencia gas:** 14 kW - 12.040 kcal/h
- **Voltaje:** 230 V - 50/60 Hz
- **Conexión:** Schuko Monofásico

Capacidad y Compatibilidad de Bandejas:

- 6 bandejas de 600x400 mm o GN 1/1
- **Distancia entre bandejas:** 80 mm

Rendimiento y Funcionalidades:

- **Temperatura máxima:** Hasta 250°C
- **Quemador:** Premix para una combustión eficiente y controlada.

SKU: STB 606 M GAS

Categories: Hornos Panadería / Pastelería