

SERIE ST

ST-606-V7

6 x 600 x 400

6 x GN 1/1



10.500 W



270° C



102 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS *features*

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)550 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)870 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase

- POTENCIA: 10.500 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 102 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO *equipment*

- Pantalla Táctil 7" a color *7" TFT color touch screen*
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de cocción delta t. (Opcional) *Delta t cooking mode (Option)*
- Apertura válvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de cocción con 6 fases *6 steps cooking 99 programs*
- Precalentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾" *Water connection ¾"*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*

OPCIONES (PVP) *options (rnp)*

- CAMBIO APERTURA PUERTA
change opening door
- LAVADO AUTOMÁTICO
automatic washing
- Sonda pincho
core probe

PVP *rnp* ST-606-V7