

10 x 600 x 400

10 x GN 1/1



15.750 W



270° C



129 Kg.



400 V - 50/60 Hz



w 880 d 935 h 1160


CARACTERÍSTICAS features

- **DIMENSIONES INTERNAS:** (W)700x(D)500x(H)870 mm
cooking chamber dimension
- **DIMENSIONES EXTERNAS:** (W)880x(D)935x(H)1160 mm
external dimension
- **DISTANCIA ENTRE PARRILLAS:** 80 mm.
distance between trays
- **CONEXIÓN:** Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase

- **POTENCIA:** 15.750 W
power
- **TEMPERATURA MÁXIMA:** 270 C
max temperature
- **PESO:** 129 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 (rrp)

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

PVP rrp ST-610-V7