

# HORNO MIXTO DE GASTRONOMÍA

## STG 71 V7

Ref: 710557



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno de cocción mixta profesional con capacidad de hasta 7 bandejas GN 1/1, diseñado para elevar tu experiencia culinaria. Cuenta con una pantalla táctil de 7" muy fácil de utilizar. Gracias a sus múltiples funciones garantiza resultados perfectos garantizando la mayor eficiencia en el proceso de cocción.

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- **MODO MANUAL:** selecciona hasta 3 tipos de cocción con los parámetros deseados.
- **CLIMA CONTROL:** regula la inyección de humedad ajustado al 10%.
- **STEAM CONTROL:** extrae la humedad del interior de la cámara de cocción.
- **FAN CONTROL:** ajusta hasta 10 niveles de velocidad de turbina bidireccional.
- **PRECALENTAMIENTO:** selecciona entre 3 tipos de precalentamiento del horno.
- **PLANIFICACIÓN:** programa encendidos, lavados y recetas en la semana.
- **MULTICOOK:** cocina múltiples platos a la perfección con alertas de extracción.
- **ALL ON TIME:** sincroniza la cocción de alimentos para un acabado simultáneo.
- **CICLOS ESPECIALES:** ciclos integrados como la fermentación, regeneración o enfriamiento.
- **RECETARIO:** almacena hasta 99 recetas con imágenes y hasta 6 fases de cocción.
- **LIMPIEZA AUTOMÁTICA:** selecciona hasta 5 ciclos de lavado automático para mantener el interior impecable.
- **MODO HOLD:** el horno siempre estará a punto para preparar cualquier tipo de receta.

### EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Control "TOUCHSCREEN V7"
- Alarma fin de ciclo.
- Sensor de puerta.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua 3/4"
- Vidrio abatible para limpieza
- Termostato de seguridad
- Puerto USB
- Inversor de giro
- Sonda multipunto

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

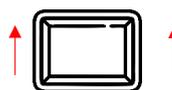
Potencia eléctrica	10.200W
Temperatura máxima	Hasta 300°C
Peso	78kg
Voltaje	400V- 50/60Hz
Tipo de conexión	Trifásica 3F+N+T
Dimensiones internas	(An)620x(F)405x(Al)545mm
Dimensiones externas	(An)790x(F)790x(Al)825mm

### CAPACIDAD

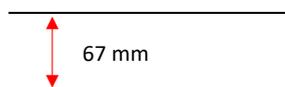
- 7 bandejas GN 1/1



- Posición de bandeja transversal



- Distancia entre bandejas



### OPCIONALES

- Cambio de apertura de puerta: Ref. 999H03
- Módulo Wifi: Ref. 710789

### CERTIFICADOS



# ACCESORIOS ESPECÍFICOS

## STG 71 V7



**STG 300**  
Ref. 710574



**SOPORTES**

**STG 650**  
Ref. 710575



**STG 850**  
Ref. 710576



**ARMARIOS**

**STG H-650**  
Ref. 710848



**STG H-850**  
Ref. 710849

**CAMPANAS**

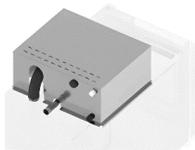
**STG**  
Ref. 710581



**STG DUO**  
Ref. 710704

**KIT CONDENSADOR DE VAPORES**

**STG**  
Ref. 710584



**STG DUO**  
Ref. 710716

**KIT PRIMERA INSTALACIÓN**

**STG**  
Ref. 710832



**STG DUO**  
Ref. 710835



**KIT DE SUPERPOSICIÓN**

**STG H-650**  
Ref. 710586



**STG H-850**  
Ref. 710699

**KIT DEPÓSITO FRONTAL**

**STG**  
Ref. 710869



**KIT DE Sonda EXTRAÍBLE**

**VACÍO**  
Ref. 710620



**MULTIPUNTO**  
Ref. 710620

**PRODUCTOS DE LIMPIEZA**

**DETERGENTE**  
5Kg. Ref. 870H02  
10Kg. Ref. 870H03



**ABRILLANTADOR**  
5Kg. Ref. 870H08  
10Kg. Ref. 870H09



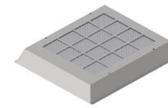
**MÓDULO WIFI**

**STG**  
Ref. 710789



**FILTRO CARBÓN ACTIVO**

**STG**  
Ref. 710907



Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas

# CERTIFICADO CE

## STG 71 V7



### **DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD**

### **EU DECLARATION OF CONFORMITY**

Directiva(s) del Consejo con la(s) que se declara conformidad:  
 Council Directive(s) to which conformity is declared:  
**DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU**

Aplicación de las Normas:  
 Application of the Standards:

**UNE-EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A14:2014 + A2:2020 +  
 A1:2020; UNE-EN 60335-2-42:2004 + Corr:2007 + A1:2008 + A11:2012; UNE-EN 55014-  
 1:2017 + A11:2021; UNE-EN 55014-2:2015; UNE-EN 61000-3-2:2014; UNE-EN 61000-3-  
 3:2013 + A1:2020**

Fabricante / Manufacturer's name:	<b>FM CALEFACCIÓN S.L.</b> <b>CIF: B-14343594</b>
Dirección / Manufacturer's address:	<b>CTRA. de Rute km.2.700,</b> <b>C.P.:14900, Lucena</b>
Tipo de aparato / Type of device:	<b>HORNO / OVEN</b>
Marca / Trade.:	<b>FM CALEFACCIÓN</b>
Modelo / Model no.:	<b>STG 71 V7</b> <b>N/S: 21XXXXXXXXXX</b>

**Nosotros, los abajo firmantes, declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el equipo especificado cumple con la(s) Directiva(s) y Norma(s) mencionadas**

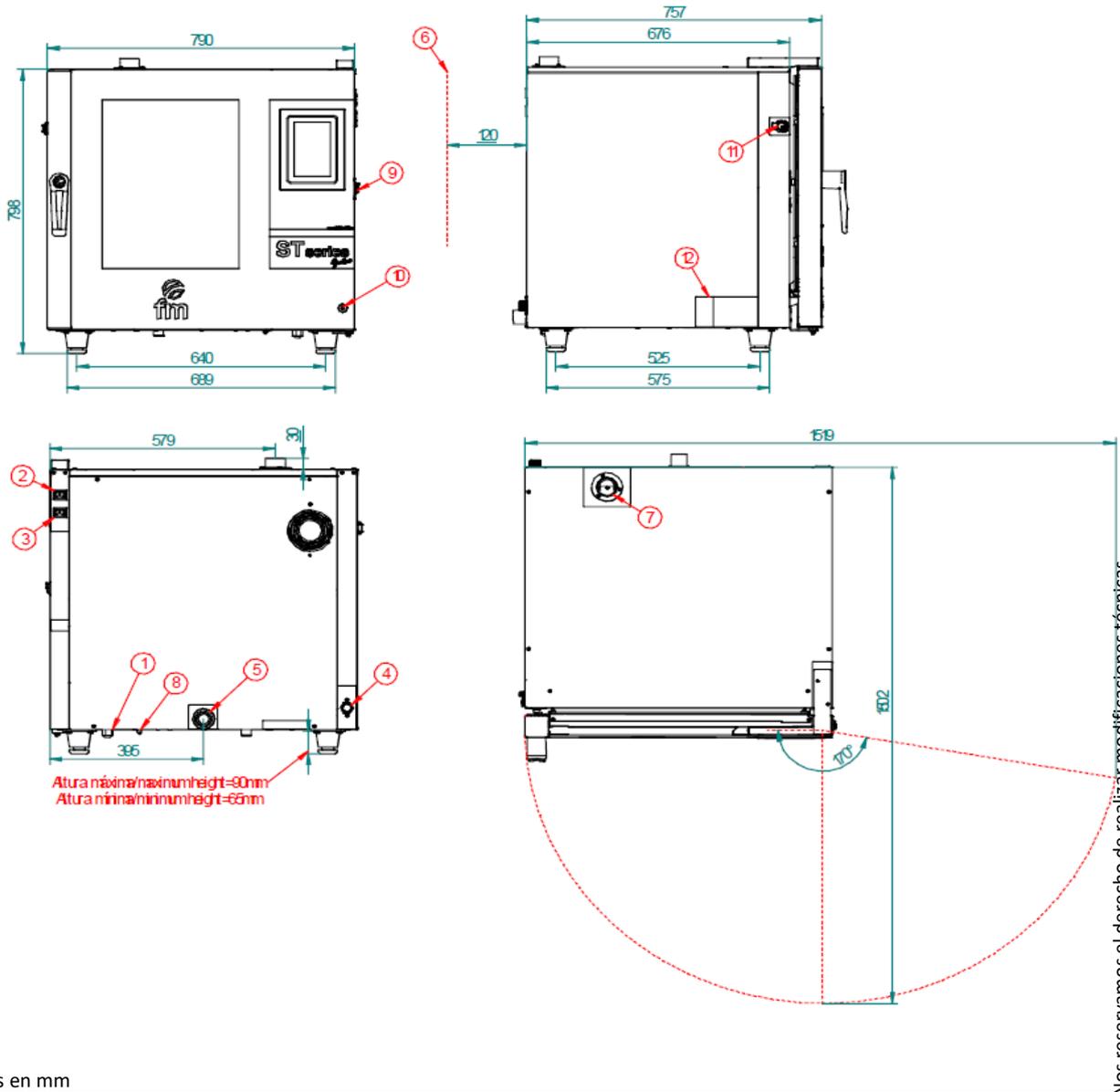
**We, the undersigned, hereby declare under our sole responsibility that the specified equipment is in conformity with the above Directive(s) and Standard(s)**

Lugar / Place:	<b>Lucena</b>	Firma / Signature: <b>B-143</b>
Fecha / Date:	<b>01/01/2021</b>	

Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas

# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## STG 71 V7



\*Cotas en mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Peso neto (solo horno)	10.200W
Peso bruto (horno + embalaje)	
Tensión de alimentación	
Frecuencia	
Cable de alimentación	
Nivel de presión sonora	
Potencia total	

CONEXIONADO	
1	Manguera alimentación
2	Conex. campana extracción
3	Conex. condensador de vapores
4	Conexión toma de agua
5	Desagüe Ø40mm
6	Separación de seguridad ≥120mm
7	Salida de gases calientes Ø50mm
8	Rearme termostato de seguridad
9	Conexión sonda pincho
10	Interruptor encendido/apagado
11	Conexión USB/HACCP
12	Placa de características