

# STB 18/86 V7 T

Horno para panadería



Ref. 710506



- **Cambio apertura puerta: opcional**
- **Módulo Wifi: opcional**

## EQUIPAMIENTO

- Sistema de control digital
- Alarma fin de ciclo
- Sensor puerta
- Lámpara interior LED
- Conexión agua 3/4
- Vidrio abatible para limpieza
- Inversor de giro
- Puerto USB
- Multinivel

## FUNCIONES

- Clima control-humedad regulable
- Velocidad regulable porcentual
- Steam control-tiro programable
- 99 programas con 6 fases de cocción
- Modos de cocción calor seco/vapor/mixto
- Regeneración/Mantenimiento
- Recetario con fotografías personalizable
- Multicook/All on time

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia eléctrica 50.600W

Temperatura máxima Hasta 300°C

Peso 320kg

Voltaje 400V-50/60Hz

Tipo conexión Trifásica 3F+N+T

Dimensiones internas (An)680x(F)900x(Al)1865mm

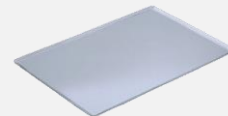
Dimensiones externas (An)990x(F)1450x(Al)2010mm

Sonda pincho opcional

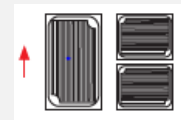
Carro extraíble de serie

## CAPACIDAD

18 bandejas 800x600 / 36 bandejas 600x400



Posición bandeja transversal



Distancia entre bandejas

90 mm

# STB 18/86 V7 T



## 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 + Reglamento (EU) 2016/426**

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; UNE-EN 203-1: 2014; UNE-EN 203-2-2:2007; UNE-EN 60335-2-102:2016**

Fabricante / *Manufacturer's name:*

**FM CALEFACCIÓN S.L.  
CIF: B-14343594**

Dirección / *Manufacturer's address:*

**CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena  
Cordoba, España**

Tipo de aparato / *Type of machine:*

**HORNO / OVEN**

Marca / *Trade.:*

**FM CALEFACCIÓN**

Modelo / *Model no.:*

**STB 18/86 V7 T      N/S: 23XXXXXXXXXX PIN:370DM5880**

**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:* **Lucena**

Firma / *Signature:* **B-14343594**

Fecha / *Date:* **01/01/2023**



# STB 18/86 V7 T



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		CONEXIONADO	
Peso neto (solo horno)	320 kg	1	Manguera alimentación
Peso bruto (horno+embalaje)		2	Conexión toma de agua
Tensión de alimentación	400Vac - Monofásica	3	Desagüe Ø40mm
Frecuencia	50/60Hz	4	Salida vapores camara cocción Ø80mm
Cable de alimentación	Manguera 3F+N+T 16mm <sup>2</sup>	5	Separación de seguridad ≥ 120mm
Nivel de presión sonora	Inferior a 85dB	6	Interruptor encendido/apagado
Potencia eléctrica	50.600W	7	Conexión sonda pincho
		8	Conexión USB/HACCP
		9	Conexión condensador de vapores
		10	Rearme termostato seguridad
		11	Placa de características
		12	Conexión campana

\*Cotas en mm

