



CATÁLOGO 2026



CONTENIDO

ÍNDICE GENERAL

Style, Innovation, Reliability & Efficiency

Since 1966

	SOBRE NOSOTROS	4
	RED COMERCIAL	6
	CALIDAD CERTIFICADA	10
	HORNOS MIXTOS	12
	ST EXPERIENCE	12
	ST GASTRO	28
	ST COMPACT	52
	ST BAKERY	74
	HORNOS CONVECCIÓN	96
	RX	96
	HORNOS COCCIÓN ACELERADA	114
	ST FAST	114
	HORNOS DE BRASAS	132
	ST GRILL	132
	EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO	142
	ST PIZZA	142
	FERMENTADORES	150
	REGENERADORES	156
	TOSTADORES	162
	COMPOSICIONES	166
	ACCESORIOS	172
	GENERALES	174
	BANDEJAS	176



UNA HISTORIA DE INNOVACIÓN

FM es un grupo empresarial fundado en 1966, con presencia en tres áreas de actividad: Calefacción, Industrial y Biomasa.

Desde sus inicios, el Grupo FM ha orientado su desarrollo a ofrecer soluciones eficientes e innovadoras en sectores tan diversificados como HORECA, panadería, retail, electrodomésticos, calefacción doméstica y calor natural, adaptándose a las necesidades de cada mercado y cliente.

Actualmente, contamos con unas instalaciones de más de 30.000 m², equipadas con tecnología avanzada y un equipo humano de cerca de 200 profesionales. Nuestra actividad se extiende a más de 65 países, consolidando una presencia internacional basada en la confianza de clientes y profesionales.

Nuestro compromiso sigue siendo el mismo tras 60 años de actividad: desarrollar soluciones que aporten valor, garanticen la máxima calidad y respondan a las más altas exigencias del mercado.

Nuestro equipo humano, junto con instalaciones y tecnología de última generación, nos permite desarrollar y fabricar soluciones con un alto nivel de exigencia. Cada producto pasa por rigurosos controles de calidad, asegurando fiabilidad, rendimiento y durabilidad en cada detalle.





EVOLUCIÓN Y DESARROLLO

En FM impulsamos la innovación, la investigación y el desarrollo como pilares fundamentales de nuestra actividad, creando soluciones que responden a las necesidades reales de nuestros clientes y a la evolución del mercado.

Adaptamos continuamente nuestras líneas de producto para ofrecer equipos cada vez más eficientes, versátiles y avanzados, alineados con las nuevas tendencias y hábitos de consumo.

Calidad, innovación, tecnología y diseño definen nuestros productos junto con un firme compromiso con la sostenibilidad y la reducción del impacto medioambiental.





Presente en más de 65 países, nuestra estructura comercial internacional está diseñada para ofrecer un servicio profesional, cercano y adaptado a las necesidades de cada mercado. Trabajamos junto a distribuidores y colaboradores especializados para garantizar asesoramiento técnico, atención personalizada y soluciones eficientes para los sectores de panadería, gastronomía y hostelería profesional.

Export Manager
Fran Martos Onieva

📍 Ctra. de Rute, km. 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
☎ M. +34 650 031 808
✉ fmartos@fmindustrial.es

Latam Export Area Manager
Antonio Arjona Cabello

📍 Ctra. de Rute, km. 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)

NUESTRA ESENCIA Y VALORES

En FM Industrial, nuestra esencia se fundamenta en principios sólidos que guían cada una de nuestras acciones y decisiones, con el objetivo de generar valor y confianza.



MISIÓN Y VISIÓN

Nuestra misión es ofrecer productos de máxima calidad y un servicio cercano y eficiente, consolidándonos como una opción de confianza en el mercado gracias a la fiabilidad, el valor y los principios que definen nuestras soluciones.



RESPONSABILIDAD SOCIAL

En FM Industrial impulsamos el progreso y el desarrollo sostenible, con el compromiso de garantizar el bienestar, la seguridad y la salud de las personas.



RESPONSABILIDAD LABORAL

Promovemos el compromiso de nuestro equipo con los valores de la compañía, favoreciendo un entorno de trabajo seguro, estable y orientado al desarrollo profesional.



COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

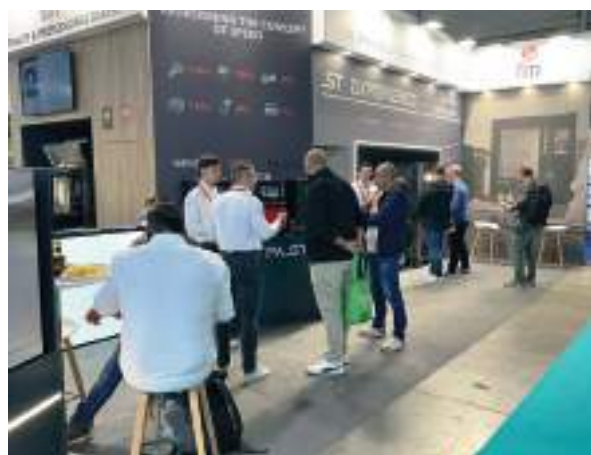
Implementamos iniciativas orientadas a un desarrollo industrial responsable, fomentando la sostenibilidad y la protección del medioambiente.

CONECTANDO EN EVENTOS Y FERIAS INTERNACIONALES

FM Industrial tiene presencia en 65 países alrededor del mundo, lo que nos posiciona como una empresa con gran presencia internacional. Este crecimiento global se debe, en gran parte, a nuestra participación activa en las principales ferias y eventos del sector, tanto a nivel nacional como internacional, así como de las demostraciones que realizamos en diferentes mercados.

Participamos en las ferias más influyentes y reconocidas alrededor del mundo que están destinadas principalmente al sector HORECA, PANIFICACIÓN Y RETAIL como HOST MILANO, HIP, SIRHA, GUEXT, HOSTELCO o TECNIPÃO, entre otras más.





DONDE NACE LA INNOVACIÓN

Las ferias y eventos profesionales son el punto de encuentro donde las ideas se convierten en realidad. Un espacio para compartir, inspirar y descubrir nuevas formas de entender la cocina profesional. Allí es donde conectamos con nuestros clientes, escuchamos sus necesidades y mostramos el futuro de nuestras soluciones.

LA CALIDAD QUE NOS DEFINE

Nuestro compromiso con la calidad se refleja en cada uno de nuestros procesos. Las certificaciones obtenidas avalan el cumplimiento de los más altos estándares y garantizan la fiabilidad, seguridad y rendimiento de nuestros equipos. Un reconocimiento que respalda nuestro trabajo diario y refuerza la confianza de nuestros clientes.



ISO 9001

- **Gestión de calidad:** asegura procesos controlados y orientados a la mejora continua.
- **Enfoque al cliente:** prioriza la satisfacción y las necesidades del cliente en cada proceso.
- **Control de procesos:** estandarización y seguimiento para garantizar resultados consistentes.



CERTIFICADO SEGURIDAD ELÉCTRICA IEC /EN 60335

- **Seguridad eléctrica:** cumplimiento de la norma IEC/EN 60335.
- **Protección del usuario:** equipos diseñados para garantizar un uso seguro frente a riesgos eléctricos.
- **Ensayos y verificación:** equipos sometidos a pruebas de seguridad conforme a estándares internacionales.



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD UE 2016/426

- **Seguridad garantizada:** cumplimiento de los requisitos esenciales de seguridad y funcionamiento.
- **Marcado CE:** certificación que permite la comercialización en el mercado europeo.
- **Cumplimiento normativo:** equipos conformes al reglamento (UE) 2016/426 para equipos que utilizan combustibles gaseosos.



CERTIFICADO DE SEGURIDAD ELÉCTRICA DE BAJA TENSIÓN (LVD)

- **Cumplimiento LVD:** equipos conformes a la directiva de baja tensión para aparatos eléctricos.
- **Seguridad en funcionamiento:** protección frente a riesgos eléctricos en condiciones normales de uso.





EXPERIENCE

fm

ST series

ST EXPERIENCE

CONTROL TÁCTIL V9	14
-------------------	----

MODELOS GN 1/1	16
----------------	----

MODELOS GN 2/1	20
----------------	----

ACCESORIOS	24
------------	----

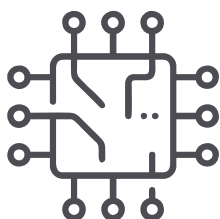
ST EXPERIENCE

CONTROL TÁCTIL V9

El siguiente nivel de la cocina profesional



TECNOLÓGICO



INTELIGENTE



CONECTIVO



AVANZADO



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V9

Pantalla táctil de 9" con gran resolución y una gran facilidad de uso



Clima Control

Regulación precisa de la humedad mediante ajuste porcentual en cámara



Steam Control Pro

Sistema avanzado de extracción que optimiza la evacuación de humedad de la cámara



Fan Control

Ajuste de velocidad de turbina bidireccional para adaptar la circulación de aire en la cámara



Recetario

Gestión avanzada de recetas con imágenes, categorías y etiquetas



Pasteurización

Ciclo que permite tratar alimentos garantizando seguridad y conservación



Menú a la carta

Gestión de cocción multibandeja con finalización independiente o simultánea



Planificación

Programación automática de recetas y lavados en fecha y hora definida



Precalentamiento

Modo avanzado que adapta la temperatura de la cámara según necesidades de cocción



Enfriamiento

Reduce drásticamente la temperatura de la cámara para agilizar los procesos de trabajo



Autolimpieza

Sistema automático con 5 modos definidos para adaptar la limpieza a cada necesidad



Sonda multipunto

Control preciso de la temperatura interna del producto en diferentes puntos



Delta T

Control de cocción mediante diferencia de temperatura entre cámara y corazón de producto



Regeneración

Ciclo de cocción para recuperar la temperatura y calidad en alimentos ya elaborados



Responsive Cook

Ajusta automáticamente la cocción según la carga y el acabado deseado



Control de consumos

Genera informes detallados de consumo para optimizar el uso y eficiencia del equipo

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO



AISI Cámara en AISI 316

Interior en acero inoxidable AISI 316 de alta resistencia, diseñado para máxima durabilidad



Triple cristal

Puerta con triple cristal diseñada para mejorar el aislamiento térmico y la eficiencia



Ducha integrada

Ducha retráctil integrada que facilita los procesos diarios



Depósito integrado dual-clean

Sistema integrado para almacenar el producto de limpieza 2 en 1



Bandeja recoge gotas

Recoge líquidos y condensaciones para mantener la zona de trabajo limpia



Guías antivuelco numeradas

Asegura la estabilidad de las bandejas y mejora su organización

ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

7 x GN 1/1 - V9 Control

- Control táctil 9".
- Conectividad Cloud.
- Wifi Integrado.
- Steam Control Pro.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Responsive Cook.
- Recetario con imágenes.
- Cocción multinivel.
- Control de consumos.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 316.
- Depósito integrado de limpieza.
- Guías antivuelco numeradas.
- Capacidad optimizada.



STG 71 V9 EXPERIENCE

Referencia

710846

Dimensiones internas*

620 x 405 x 545 mm

Dimensiones externas*

790 x 810 x 830 mm

Potencia eléctrica

10.400 W

Temperatura máxima

Hasta 300° C

Peso

109 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

7 x GN 1/1

Distancia entre bandejas

67 mm

Posición transversal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta

Ref. 999H03

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710938



ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

11 x GN 1/1 - V9 Control

- Control táctil 9".
- Conectividad Cloud.
- Wifi Integrado.
- Steam Control Pro.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Responsive Cook.
- Recetario con imágenes.
- Cocción multinivel.
- Control de consumos.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 316.
- Depósito integrado de limpieza.
- Guías antivuelco numeradas.
- Producción continua.



STG 111 V9 EXPERIENCE

Referencia	710847
Dimensiones internas*	620 x 405 x 810 mm
Dimensiones externas*	790 x 810 x 1100 mm
Potencia eléctrica	18.650 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	139 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	11 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta	Ref. 999H03
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710938

111 V9
EXPERIENCE



ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

20 x GN 1/1 - V9 Control

- Control táctil 9".
- Conectividad Cloud.
- Wifi Integrado.
- Steam Control Pro.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Responsive Cook.
- Recetario con imágenes.
- Cocción multinivel.
- Control de consumos.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 316.
- Carro incluido.
- Máxima capacidad de producción.



STG 201 V9 T EXPERIENCE

Referencia	710981
Dimensiones internas*	700 x 500 x 1480 mm
Dimensiones externas*	880 x 915 x 1865 mm
Potencia eléctrica	36.400 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	260 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	20 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta
Kit de 1ª Instalación

Ref. 999H03
Ref. 710938





EXPERIENCE

fm

ST series

ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

7 x GN 2/1 - V9 Control

- Control táctil 9".
- Conectividad Cloud.
- Wifi Integrado.
- Steam Control Pro.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Responsive Cook.
- Recetario con imágenes.
- Cocción multinivel.
- Control de consumos.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 316.
- Depósito integrado de limpieza.
- Guías antivuelco numeradas.
- Mayor capacidad por bandeja.



STG 72 V9 EXPERIENCE NEW

Referencia

710979

Dimensiones internas*

620 x 725 x 545 mm

Dimensiones externas*

790 x 1270 x 825 mm

Potencia eléctrica

18.800 W

Temperatura máxima

Hasta 300° C

Peso

160 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

7 x GN 2/1 | 14 x GN 1/1

Distancia entre bandejas

67 mm

Posición longitudinal GN 2/1

Posición transversal GN 1/1



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta

Ref. 999H03

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710938



ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

11 x GN 2/1 - V9 Control

- Control táctil 9".
- Conectividad Cloud.
- Wifi Integrado.
- Steam Control Pro.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Responsive Cook.
- Recetario con imágenes.
- Cocción multinivel.
- Control de consumos.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 316.
- Depósito integrado de limpieza.
- Guías antivuelco numeradas.
- Producción intensiva.



STG 112 V9 EXPERIENCE NEW

Referencia

710980

Dimensiones internas*

620 x 725 x 810 mm

Dimensiones externas*

790 x 1270 x 1090 mm

Potencia eléctrica

29.450 W

Temperatura máxima

Hasta 300° C

Peso

215 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

11 x GN 2/1 | 22 x GN 1/1

Distancia entre bandejas

67 mm

Posición longitudinal GN 2/1

Posición transversal GN 1/1



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta

Ref. 999H03

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710938

112 V9
EXPERIENCE



ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

20 x GN 2/1 - V9 Control

- Control táctil 9".
- Conectividad Cloud.
- Wifi Integrado.
- Steam Control Pro.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Responsive Cook.
- Recetario con imágenes.
- Cocción multinivel.
- Control de consumos.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 316.
- Carro incluido.
- Producción a gran escala.



STG 202 V9 T EXPERIENCE NEW

Referencia

710982

Dimensiones internas*

700 x 740 x 1480 mm

Dimensiones externas*

880 x 1180 x 1865 mm

Potencia eléctrica

61.400 W

Temperatura máxima

Hasta 300° C

Peso

300 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

20 x GN 2/1 | 40 x GN 1/1

Distancia entre bandejas

67 mm

Posición longitudinal GN 2/1

Posición transversal GN 1/1



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta

Ref. 999H03

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710938





ST series
Quattro



ACCESORIOS - ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

CARROS



NEW **CARRO ST 20**
GN 1/1
AISI 316
Nº Guías- 20

711052

(An)760 x (F)595 x (Al)1765 mm

201 EXPERIENCE T

NEW **CARRO ST 20**
GN 2/1
AISI 316
Nº Guías- 20

711053

(An)760 x (F)765 x (Al)1765 mm

202 EXPERIENCE T



CARRO 20
GN 1/1
Nº Guías- 20

710403

(An)440 x (F)540 x (Al)1700 mm

EXPERIENCE
GASTRO

CARRO 20
GN 2/1
Nº Guías- 20

710408

(An)640 x (F)660 x (Al)1700 mm

EXPERIENCE
GASTRO

ACCESORIOS - ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

SOPORTES



**STG
EXPERIENCE
300**
Nº Guías- 0

REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
710928	(An)790 x (F)675 x (Al)300 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE

**STG
EXPERIENCE
650**
Nº Guías- 6

710929	(An)790 x (F)675 x (Al)650 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE
--------	-------------------------------	---------------------------------



**STG
EXPERIENCE
850**
Nº Guías- 8

710930	(An)790 x (F)675 x (Al)850 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE
--------	-------------------------------	---------------------------------

**NEW STG
EXPERIENCE
300 2/1**
Nº Guías- 0

711078	(An)790 x (F)1095 x (Al)300 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE
--------	--------------------------------	---------------------------------

**NEW STG
EXPERIENCE
650 2/1**
Nº Guías- 7

711079	(An)790 x (F)1095 x (Al)650 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE
--------	--------------------------------	---------------------------------



**NEW STG
EXPERIENCE
850 2/1**
Nº Guías- 9

711080	(An)790 x (F)1095 x (Al)850 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE
--------	--------------------------------	---------------------------------

Ref. 710286

SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES

ARMARIOS



STG H-650

REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
710848	(An)790 x (F)678 x (Al)650 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE

STG H-850

710849	(An)790 x (F)678 x (Al)850 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE
--------	-------------------------------	---------------------------------



STG H-650 2/1

710983	(An)790 x (F)1095 x (Al)650 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE
--------	--------------------------------	---------------------------------



STG H-850 2/1

710984	(An)790 x (F)1095 x (Al)850 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE
--------	--------------------------------	---------------------------------

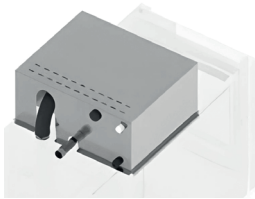
ACCESORIOS - ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

CAMPANAS

		REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
 Incluye: ✓ Motor de extracción ✓ Condensador de vapores	STG V9"	710850	(An)790 x (F)840 x (Al)300 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE
	STG V9" DUO	710851	(An)790 x (F)840 x (Al)300 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE
	STG 201 V9"	710987	(An)880 x (F)1020 x (Al)300 mm	201 EXPERIENCE
	STG V9" 2/1	710985	(An)790 x (F)1270 x (Al)300 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE
	STG V9" 2/1 DUO	710986	(An)790 x (F)1270 x (Al)300 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE
	STG 202 V9"	710988	(An)880 x (F)1285 x (Al)300 mm	202 EXPERIENCE
	KIT CARBÓN ACTIVO	710907	(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm	EXPERIENCE

KIT CONDENSADOR DE VAPORES

		REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
	STG V9"	710852	(An)790 x (F)335 x (Al)230 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE
	STG V9" DUO	710853	(An)790 x (F)335 x (Al)230 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE
	STG V9" 2/1	710989	(An)790 x (F)490 x (Al)230 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE
	STG V9" 2/1 DUO	710990	(An)790 x (F)490 x (Al)230 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE
	STG V9" 201-202	710991	(An)790 x (F)490 x (Al)230 mm	201 EXPERIENCE 202 EXPERIENCE

ACCESORIOS - ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

KIT SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STG V9"	710854	(An)790 x (F)770 x (Al)100 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE
NEW STG V9" 2/1	710993	(An)790 x (F)1200 x (Al)100 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE

KIT 1ª INSTALACIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
UNO	710938	EXPERIENCE
DUO	710922	EXPERIENCE

KIT Sonda EXTRAÍBLE



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
VACÍO	710376	EXPERIENCE
MULTIPUNTO	710620	EXPERIENCE

PRODUCTOS DE LIMPIEZA



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
ACTIVE DUAL CLEAN 5KG.	710918	EXPERIENCE
ACTIVE DUAL CLEAN 10KG.	710919	EXPERIENCE

BANDEJAS



GN 1/1	GN 2/1	STARTER KIT
Páginas 177 - 179	Página 180	Página 187



ST GASTRO

CONTROL TÁCTIL V7	30
MODELOS GN 1/1	32
MODELOS GN 2/1	36
CONTROL MANUAL	40
MODELOS GN 1/1	42
MODELOS GN 2/1	46
ACCESORIOS	48

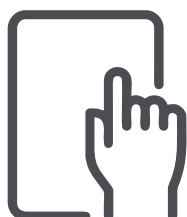
ST GASTRO

CONTROL TÁCTIL V7

Gestión intuitiva para una cocina profesional



INTUITIVO



PRECISO



EFICIENTE



CONECTADO



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V7

Pantalla táctil de 7" para un control ágil e intuitivo



Clima Control

Control preciso del nivel de humedad mediante ajuste porcentual del vapor



Steam Control

Sistema de extracción de vapor para regular la humedad en el interior de la cámara



Fan Control

Control de hasta 10 velocidades con turbina bidireccional para una cocción uniforme



Recetario

Almacenamiento de recetas para estandarizar los procesos de cocción



Fermentación

Ciclo controlado de temperatura y humedad para una fermentación óptima



Multicook

Cocción multibandeja con avisos para retirar cada elaboración en su punto óptimo



Planificación

Programación automática de recetas y lavados en fecha y hora definida



Precalentamiento

Acondiciona la cámara de cocción para garantizar resultados óptimos



Enfriamiento

Reduce drásticamente la temperatura de la cámara para agilizar los procesos de trabajo



Autolimpieza

Sistema automático con 5 modos de limpieza para un mantenimiento eficaz



Sonda multipunto

Medición en distintos puntos para un control preciso del proceso de cocción



Delta T

Control de cocción mediante diferencia de temperatura entre cámara y corazón de producto



Regeneración

Ciclo de cocción para recuperar la temperatura y calidad en alimentos ya elaborados



All on time

Coordina la carga de bandejas para que todas finalicen al mismo tiempo



Modo Hold

Mantiene la temperatura ideal tras la cocción para conservar el producto listo para servir

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO



AISI Cámara en AISI 304

Interior en acero inoxidable AISI 304 para mayor durabilidad y resistencia



Doble cristal abatible

Sistema abatible que facilita el acceso y la limpieza interior del cristal



Puerto de datos USB

Permite la carga y descarga de recetas, registros HACCP y software



Iluminación interior LED

Visibilidad interior clara y eficiente en cada proceso

ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

5 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Alta versatilidad operativa.



STG 51 V7

Referencia

710778

Dimensiones internas*

620 x 405 x 410 mm

Dimensiones externas*

790 x 795 x 690 mm

Potencia eléctrica

7.750 W

Temperatura máxima

Hasta 300° C

Peso

79 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

5 x GN 1/1

Distancia entre bandejas

67 mm

Posición transversal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi

Ref. 710789

Cambio apertura de puerta

Ref. 999H03

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710832

Kit depósito frontal

Ref. 710869



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

7 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Capacidad optimizada.



STG 71 V7

Referencia	710558
Dimensiones internas*	620 x 405 x 545 mm
Dimensiones externas*	790 x 795 x 825 mm
Potencia eléctrica	10.250 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	90 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	7 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición transversal	

STG 71 V7 GAS

Referencia	710560
Dimensiones internas*	620 x 405 x 545 mm
Dimensiones externas*	790 x 900 x 840 mm
Potencia eléctrica	650 W
Potencia gas	14kW - 12040 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	115 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	7 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm



Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H03
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832
Kit depósito frontal	Ref. 710869

71 V7



71 V7 GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

11 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Producción continua.



STG 111 V7

Referencia	710562
Dimensiones internas*	620 x 405 x 810 mm
Dimensiones externas*	790 x 795 x 1090 mm
Potencia eléctrica	18.500 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	127 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	11 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición transversal	

STG 111 V7 GAS

Referencia	710564
Dimensiones internas*	620 x 405 x 810 mm
Dimensiones externas*	790 x 900 x 1110 mm
Potencia eléctrica	650 W
Potencia gas	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	149 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	11 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm



Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H03
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832
Kit depósito frontal	Ref. 710869

111 V7



111 V7 GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

20 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Carro incluido.
- Guías antivuelco.
- Alta capacidad de producción.



	STG 201 V7 T	STG 201 V7 T PLUS	STG 201 V7 T GAS
Referencia	710566	710903	710567
Dimensiones internas*	700 x 500 x 1480 mm	700 x 500 x 1480 mm	700 x 500 x 1480 mm
Dimensiones externas*	880 x 915 x 1865 mm	880 x 915 x 1865 mm	880 x 1025 x 1865 mm
Potencia eléctrica	26.250 W	36.250 W	1.300 W
Potencia gas	-	-	40kW - 34400 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C	Hasta 300° C	Hasta 300° C
Peso	260 Kg	260 Kg	300 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm	67 mm
Posición transversal			
			 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H03
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832

201 V7 T



201 V7 T PLUS



201 V7 T GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

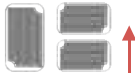
7 x GN 2/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Mayor capacidad por bandeja.



STG 72 V7

STG 72 V7 GAS

Referencia	710568	710569
Dimensiones internas*	620 x 725 x 545 mm	620 x 725 x 545 mm
Dimensiones externas*	790 x 1220 x 825 mm	790 x 1220 x 840 mm
Potencia eléctrica	18.650 W	650 W
Potencia gas	-	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C	Hasta 300° C
Peso	136 Kg	147 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	7 x GN 2/1 14 x GN 1/1	7 x GN 2/1 14 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Posición longitudinal GN 2/1		
Posición transversal GN 1/1		

 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H03
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832
Kit depósito frontal	Ref. 710869

72 V7



72 V7 GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

11 x GN 2/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Producción intensiva.



STG 112 V7

Referencia	710570
Dimensiones internas*	620 x 725 x 810 mm
Dimensiones externas*	790 x 1220 x 1090 mm
Potencia eléctrica	18.500 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	190 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición longitudinal GN 2/1	
Posición transversal GN 1/1	

STG 112 V7 GAS

Referencia	710571
Dimensiones internas*	620 x 725 x 810 mm
Dimensiones externas*	790 x 1220 x 1110 mm
Potencia eléctrica	650 W
Potencia gas	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	196 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición longitudinal GN 2/1	
Posición transversal GN 1/1	



Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H03
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832
Kit depósito frontal	Ref. 710869

112 V7



112 V7 GAS



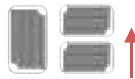
ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

20 x GN 2/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Carro incluido.
- Guías antivuelco.
- Producción a gran escala.



	STG 202 V7 T	STG 202 V7 T PLUS	STG 202 V7 T GAS
Referencia	710572	710904	710573
Dimensiones internas*	700 x 740 x 1480 mm	700 x 740 x 1480 mm	700 x 740 x 1480 mm
Dimensiones externas*	880 x 1180 x 1865 mm	880 x 1180 x 1865 mm	880 x 1260 x 1865 mm
Potencia eléctrica	46.250 W	61.250 W	1.300 W
Potencia gas	-	-	56kW - 48150 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C	Hasta 300° C	Hasta 300° C
Peso	270 Kg	270 Kg	358 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm	67 mm
Posición longitudinal GN 2/1			
Posición transversal GN 1/1			



Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi

Ref. 710789

Cambio apertura de puerta

Ref. 999H03

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710832

202 V7 T



202 V7 T PLUS



202 V7 T GAS



TRIAL



ST GASTRO

CONTROL MANUAL

Sencillo, directo y fácil de usar



ESENCIAL



DIRECTO



FIABLE



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control manual M

Control directo mediante mandos manuales para un uso sencillo y fiable



Regulación de humedad

Ajuste manual de la humedad de la cámara según necesidades de cocción



Control manual de extracción

Apertura manual del tiro para regular la humedad en el interior



Turbina bidireccional

Sistema de turbina con inversión de giro para una cocción uniforme



+ Regulación de temperatura

– Ajuste manual de la temperatura para un control preciso de la cocción



Temporizador

Ajuste manual de tiempo de cocción hasta 120 minutos



Modo Continuo

Funcionamiento sin temporizador para un uso ininterrumpido

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI Cámara en AISI 304

Interior en acero inoxidable AISI 304 para mayor durabilidad y resistencia



Doble cristal abatible

Sistema abatible que facilita el acceso y la limpieza interior del cristal



Iluminación interior LED

Visibilidad interior clara y eficiente en cada proceso



Diseño funcional

Configuración pensada para un uso práctico y eficiente

ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

5 x GN 1/1 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Alta versatilidad operativa.



STG 51 M

Referencia	710777
Dimensiones internas*	620 x 405 x 410 mm
Dimensiones externas*	790 x 795 x 690 mm
Potencia eléctrica	7.750 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	77 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	5 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832
------------------------------	-------------



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

7 x GN 1/1 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Capacidad optimizada.



STG 71 M

STG 71 M GAS

Referencia	710557	710559
Dimensiones internas*	620 x 405 x 545 mm	620 x 405 x 545 mm
Dimensiones externas*	790 x 795 x 825 mm	790 x 900 x 840 mm
Potencia eléctrica	10.200 W	650 W
Potencia gas	-	14kW - 12040 kcal/h
Temperatura máxima	250° C	250° C
Peso	89 Kg	112 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	7 x GN 1/1	7 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Posición transversal		
		 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710832

71 M



71 M GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

11 x GN 1/1 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Producción continua.



STG 111 M

STG 111 M GAS

Referencia	710561	710563
Dimensiones internas*	620 x 405 x 810 mm	620 x 405 x 810 mm
Dimensiones externas*	790 x 795 x 1090 mm	790 x 900 x 1110 mm
Potencia eléctrica	18.500 W	650 W
Potencia gas	-	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	250° C	250° C
Peso	114 Kg	140 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	11 x GN 1/1	11 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Posición transversal		
		 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832
-----------------------	-------------

111 M



111 M GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

20 x GN 1/1 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Carro incluido.
- Guías antivuelco.
- Alta capacidad de producción.



STG 201 M T

Referencia	710996
Dimensiones internas*	700 x 500 x 1480 mm
Dimensiones externas*	880 x 915 x 1865 mm
Potencia eléctrica	26.250 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	252 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	20 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710832

201 M T



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

7 x GN 2/1 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Mayor capacidad por bandeja.



STG 72 M NEW

Referencia

710994

Dimensiones internas*

620 x 725 x 545 mm

Dimensiones externas*

790 x 1220 x 825 mm

Potencia eléctrica

18.650 W

Temperatura máxima

250° C

Peso

147 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

7 x GN 1/1

Distancia entre bandejas

67 mm

Posición longitudinal GN 2/1

Posición transversal GN 1/1



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710832



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

11 x GN 2/1 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Producción intensiva.



STG 112 M NEW

Referencia

710995

Dimensiones internas*

620 x 725 x 810 mm

Dimensiones externas*

790 x 1220 x 1090 mm

Potencia eléctrica

29.300 W

Temperatura máxima

250° C

Peso

190 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

11 x GN 1/1

Distancia entre bandejas

67 mm

Posición longitudinal GN 2/1

Posición transversal GN 1/1



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710832

112 M



ACCESORIOS - ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

CARROS



**CARRO ST 20
GN 1/1**
Nº Guías- 20

710347

(An)760 x (F)595 x (Al)1765 mm

201

**CARRO ST 20
GN 2/1**
Nº Guías- 20

710348

(An)760 x (F)765 x (Al)1765 mm

202



**CARRO 20
GN 1/1**
Nº Guías- 20

710403

(An)440 x (F)540 x (Al)1700 mm

GASTRO

**CARRO 20
GN 2/1**
Nº Guías- 20

710408

(An)640 x (F)660 x (Al)1700 mm

GASTRO

SOPORTES



STG 300
Nº Guías- 0

710574

(An)725 x (F)650 x (Al)300 mm

51, 71, 111



STG 650
Nº Guías- 6

710575

(An)725 x (F)650 x (Al)650 mm

51, 71, 111



STG 850
Nº Guías- 8

710576

(An)725 x (F)650 x (Al)850 mm

51, 71, 111

STG 300 2/1
Nº Guías- 0

710577

(An)725 x (F)1050 x (Al)300 mm

72, 112

STG 650 2/1
Nº Guías- 7

710578

(An)725 x (F)1050 x (Al)650 mm

72, 112

STG 850 2/1
Nº Guías- 9

710579

(An)725 x (F)1050 x (Al)850 mm

72, 112



Ref. 710286

SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES

ACCESORIOS - ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

ARMARIOS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STG H-650	710848	(An)790 x (F)678 x (Al)650 mm	51, 71, 111
STG H-850	710849	(An)790 x (F)678 x (Al)850 mm	51, 71, 111
NEW STG H-650 2/1	710983	(An)790 x (F)1095 x (Al)650 mm	72, 112
NEW STG H-850 2/1	710984	(An)790 x (F)1095 x (Al)850 mm	72, 112

CAMPANAS



Incluye:

- ✓ Motor de extracción
- ✓ Condensador de vapores

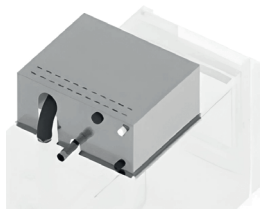
	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STG	710581	(An)790 x (F)840 x (Al)300 mm	51, 71, 111
STG DUO	710704	(An)790 x (F)840 x (Al)300 mm	51, 71, 111
STG 201	710582	(An)880 x (F)1020 x (Al)300 mm	201
STG 2/1	710583	(An)790 x (F)1270 x (Al)300 mm	72, 112
NEW STG 2/1 DUO	711097	(An)790 x (F)1270 x (Al)300 mm	72, 112
STG 202	710627	(An)880 x (F)1285 x (Al)300 mm	202
KIT CARBÓN ACTIVO	710907	(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm	GASTRO



ACCESORIOS - ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STG	710584	(An)790 x (F)335 x (Al)230 mm	51, 71, 111
STG DUO	710716	(An)790 x (F)335 x (Al)230 mm	51, 71, 111
STG 2/1	710585	(An)790 x (F)490 x (Al)230 mm	72, 112, 201, 202

KIT DE SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STG	710586	(An)790 x (F)770 x (Al)100 mm	51, 71, 111 ELÉCTRICOS
STG ELÉCTRICO/ GAS	710699	(An)790 x (F)875 x (Al)100 mm	71, 111 GAS
STG 2/1	710844	(An)790 x (F)1200 x (Al)100 mm	72

KIT INSTALACIÓN GAS



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
710442	MODELOS GAS

KIT 1ª INSTALACIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
UNO	710832	GASTRO
DUO	710835	GASTRO

MÓDULO WIFI



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
STG	710789	MODELOS V7

ACCESORIOS - ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

KIT Sonda EXTRAÍBLE



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
VACÍO	710376	MODELOS V7
MULTIPUNTO	710620	MODELOS V7

KIT DEPÓSITO FRONTAL



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
STG	710869	MODELOS V7 (EXCEPTO HORNO DE CARRO)

PRODUCTOS LIMPIEZA



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
DETERGENTE 5KG.	870H02	MODELOS V7
DETERGENTE 10KG.	870H08	MODELOS V7
ABRILLANTADOR 5KG.	870H03	MODELOS V7
ABRILLANTADOR 10KG.	870H09	MODELOS V7



BANDEJAS



GN 1/1	GN 2/1	STARTER KIT
Páginas 177 - 179	Página 180	Página 187



COMPACT

fm

ST series



ST COMPACT

CONTROL TÁCTIL V7	54
MODELOS GN 2/3	57
MODELOS GN 1/1	58
CONTROL DIGITAL V2.4	62
MODELOS GN 2/3	65
MODELOS GN 2/1	66
ACCESORIOS	70

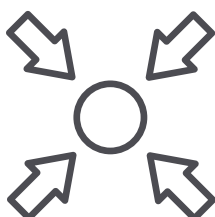
ST COMPACT

CONTROL TÁCTIL V7

Alto rendimiento en el mínimo espacio



COMPACTO



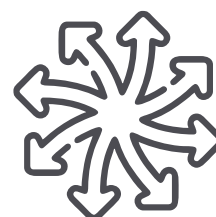
INTUITIVO



EFICIENTE



VERSÁTIL



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V7

Pantalla táctil de 7" para un control ágil e intuitivo



Clima Control

Control preciso del nivel de humedad mediante ajuste porcentual del vapor



Steam Control

Sistema de extracción de vapor para regular la humedad en el interior de la cámara



Fan Control

Control de hasta 10 velocidades con turbina bidireccional para una cocción uniforme



Recetario

Almacenamiento de recetas para estandarizar los procesos de cocción



Fermentación

Ciclo controlado de temperatura y humedad para una fermentación óptima



Multicook

Cocción multibandeja con avisos para retirar cada elaboración en su punto óptimo



Planificación

Programación automática de recetas y lavados en fecha y hora definida



Precalentamiento

Acondiciona la cámara de cocción para garantizar resultados óptimos



Enfriamiento

Reduce drásticamente la temperatura de la cámara para agilizar los procesos de trabajo



Autolimpieza

Sistema automático con 5 modos de limpieza para un mantenimiento eficaz



Sonda multipunto

Medición en distintos puntos para un control preciso del proceso de cocción



Delta T

Control de cocción mediante diferencia de temperatura entre cámara y corazón de producto



Regeneración

Ciclo de cocción para recuperar la temperatura y calidad en alimentos ya elaborados



All on time

Coordina la carga de bandejas para que todas finalicen al mismo tiempo



Modo Hold

Mantiene la temperatura ideal tras la cocción para conservar el producto listo para servir

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI 304 Cámara en AISI 304

Interior en acero inoxidable AISI 304 para mayor durabilidad y resistencia



Doble cristal abatible

Sistema abatible que facilita el acceso y la limpieza interior del cristal



Sistema de guías versátil

Configuración flexible de bandejas adaptable según la profundidad



Puerto de datos USB

Permite la carga y descarga de recetas, registros HACCP y software



Iluminación interior LED

Visibilidad interior clara y eficiente en cada proceso



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

6 x GN 2/3 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.



STC 623 V7

Referencia	710856
Dimensiones internas*	385 x 385 x 385 mm
Dimensiones externas*	530 x 705 x 670 mm
Potencia eléctrica	5.700 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	69 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x GN 2/3 profundidad 65 mm 6 x GN 2/3 profundidad 40 mm 11 x GN 2/3 profundidad 20 mm

Posición longitudinal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H03
Cambio a monofásico	Ref. 000054
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832

623 V7



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

6 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.



STC 611 V7

Referencia	710858
Dimensiones internas*	385 x 560 x 385 mm
Dimensiones externas*	530 x 880 x 670 mm
Potencia eléctrica	7.200 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	77 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x GN 1/1 profundidad 65 mm 6 x GN 1/1 profundidad 40 mm 11 x GN 1/1 profundidad 20 mm

Posición longitudinal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H03
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832

611 V7



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

6 x GN 1/1 W - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.
- Carga transversal de bandejas.



STC 611 V7 W

Referencia	710862
Dimensiones internas*	560 x 385 x 385 mm
Dimensiones externas*	720 x 705 x 670 mm
Potencia eléctrica	7.200 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	68 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x GN 1/1 profundidad 65 mm 6 x GN 1/1 profundidad 40 mm 11 x GN 1/1 profundidad 20 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H03
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832
Kit depósito frontal	Ref. 710871
Cámara interior AISI 316	Ref. 711100

611 V7 W



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

10 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.



STC 1011 V7

Referencia	710860
Dimensiones internas*	385 x 560 x 605 mm
Dimensiones externas*	530 x 880 x 890 mm
Potencia eléctrica	11.400 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	94 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x GN 1/1 profundidad 65 mm 10 x GN 1/1 profundidad 40 mm 19 x GN 1/1 profundidad 20 mm

Posición longitudinal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H03
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

10 x GN 1/1 W - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.
- Carga transversal de bandejas.



STC 1011 V7 W

Referencia	710864
Dimensiones internas*	560 x 385 x 605 mm
Dimensiones externas*	720 x 705 x 890 mm
Potencia eléctrica	11.400 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	97 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x GN 1/1 profundidad 65 mm 10 x GN 1/1 profundidad 40 mm 19 x GN 1/1 profundidad 20 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H03
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832
Kit depósito frontal	Ref. 710871
Cámara interior AISI 316	Ref. 711101

1011 V7 W



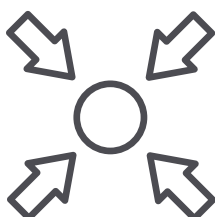
ST COMPACT

CONTROL DIGITAL V2.4

Tecnología práctica para espacios reducidos



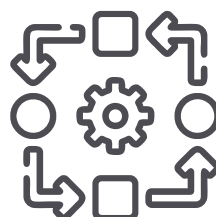
COMPACTO



PRÁCTICO



ÁGIL



CONECTIVO



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control digital V2.4

Panel con pantalla y botones para una gestión sencilla y precisa de la cocción



Inyección de humedad

Ajuste programable con 4 niveles para adaptar la humedad durante la cocción



Enfriamiento

Reduce la temperatura de la cámara para agilizar los procesos de cocción



Control manual de extracción

Apertura manual del tiro para regular la humedad en el interior



Autolimpieza (Opcional)

Sistema automático con 5 modos de limpieza para un mantenimiento eficaz



Velocidad de turbina

Ajuste de 2 velocidades para adaptar la circulación de aire en la cámara



Recetario

Almacenamiento de recetas con imagen, nombre y categoría para una gestión organizada



Precalentamiento

Prepara la cámara antes de la cocción para obtener resultados más precisos



QR Control

Conexión mediante QR para gestionar recetas desde el dispositivo móvil



Sonda multipunto (Opcional)

Medición en distintos puntos para un control preciso del proceso de cocción

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI 304 Cámara en AISI 304

Interior en acero inoxidable AISI 304 para mayor durabilidad y resistencia



Doble cristal abatible

Sistema abatible que facilita el acceso y la limpieza interior del cristal



Sistema de guías versátil

Configuración flexible de bandejas adaptable según la profundidad



Puerto de datos USB

Permite la carga y descarga de recetas, registros HACCP y software



Iluminación interior LED

Visibilidad interior clara y eficiente en cada proceso



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

6 x GN 2/3 - V2.4 Control

- Control digital V2.4.
- Velocidad de turbina.
- Inyección de humedad.
- Extracción manual de humedad.
- Recetario.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- QR Control.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.



STC 623 V2.4

Referencia	710855
Dimensiones internas*	385 x 385 x 385 mm
Dimensiones externas*	530 x 705 x 670 mm
Potencia eléctrica	5.700 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	63 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x GN 2/3 profundidad 65 mm 6 x GN 2/3 profundidad 40 mm 11 x GN 2/3 profundidad 20 mm
Posición longitudinal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Lavado automático	Ref. 710914
Sonda pincho	Ref. 710913
Cambio a monofásico	Ref. 000054
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710916

623 V2.4



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

6 x GN 1/1 - V2.4 Control

- Control digital V2.4.
- Velocidad de turbina.
- Inyección de humedad.
- Extracción manual de humedad.
- Recetario.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- QR Control.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.
- Carga transversal de bandejas.



STC 611 V2.4

Referencia	710857
Dimensiones internas*	385 x 560 x 385 mm
Dimensiones externas*	530 x 880 x 670 mm
Potencia eléctrica	7.200 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	74 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x GN 1/1 profundidad 65 mm 6 x GN 1/1 profundidad 40 mm 11 x GN 1/1 profundidad 20 mm

Posición longitudinal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Lavado automático	Ref. 710914
Sonda pincho	Ref. 710913
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710916

611 V2.4



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

6 x GN 1/1 W - V2.4 Control

- Control digital V2.4.
- Velocidad de turbina.
- Inyección de humedad.
- Extracción manual de humedad.
- Recetario.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- QR Control.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.
- Carga transversal de bandejas.



STC 611 V2.4 W

Referencia	710861
Dimensiones internas*	560 x 385 x 385 mm
Dimensiones externas*	720 x 705 x 670 mm
Potencia eléctrica	7.200 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	66 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x GN 1/1 profundidad 65 mm 6 x GN 1/1 profundidad 40 mm 11 x GN 1/1 profundidad 20 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Lavado automático	Ref. 710914
Sonda pincho	Ref. 710913
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710916
Kit depósito frontal	Ref. 710871

611 V2.4 W



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

10 x GN 1/1 - V2.4 Control

- Control digital V2.4.
- Velocidad de turbina.
- Inyección de humedad.
- Extracción manual de humedad.
- Recetario.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- QR Control.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.
- Carga transversal de bandejas.



STC 1011 V2.4

Referencia	710859
Dimensiones internas*	385 x 560 x 605 mm
Dimensiones externas*	530 x 880 x 890 mm
Potencia eléctrica	11.400 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	86 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x GN 1/1 profundidad 65 mm 10 x GN 1/1 profundidad 40 mm 19 x GN 1/1 profundidad 20 mm

Posición longitudinal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Lavado automático	Ref. 710914
Sonda pincho	Ref. 710913
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710916

1011 V2.4



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

10 x GN 1/1 W - V2.4 Control

- Control digital V2.4.
- Velocidad de turbina.
- Inyección de humedad.
- Extracción manual de humedad.
- Recetario.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- QR Control.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.
- Carga transversal de bandejas.



STC 1011 V2.4 W

Referencia	710863
Dimensiones internas*	560 x 385 x 605 mm
Dimensiones externas*	720 x 705 x 890 mm
Potencia eléctrica	11.400 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	89 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x GN 1/1 profundidad 65 mm 10 x GN 1/1 profundidad 40 mm 19 x GN 1/1 profundidad 20 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Lavado automático	Ref. 710914
Sonda pincho	Ref. 710913
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710916
Kit depósito frontal	Ref. 710871

1011 V2.4 W



ACCESORIOS - ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

CARROS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
CARRO 20 GN 1/1	710403	(An)440 x (F)540 x (Al)1700 mm	COMPACT

SOPORTES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST-C 650 B N° Guías- 7	710475	(An)490 x (F)495 x (Al)650 mm	623

ST-C 850 B N° Guías- 10	710476	(An)490 x (F)495 x (Al)850 mm	623
-----------------------------------	--------	-------------------------------	-----

ST-C 200 N° Guías- 0	710471	(An)490 x (F)670 x (Al)200 mm	611, 1011
--------------------------------	--------	-------------------------------	-----------



ST-C 400 N° Guías- 0	710472	(An)490 x (F)670 x (Al)400 mm	611, 1011
--------------------------------	--------	-------------------------------	-----------

ST-C 650 N° Guías- 7	710473	(An)490 x (F)670 x (Al)650 mm	611, 1011
--------------------------------	--------	-------------------------------	-----------

ST-C 850 N° Guías- 10	710474	(An)490 x (F)670 x (Al)850 mm	611, 1011
---------------------------------	--------	-------------------------------	-----------

STC 200 W N° Guías- 0	710477	(An)700 x (F)495 x (Al)200 mm	611 W, 1011 W
---------------------------------	--------	-------------------------------	---------------



STC 400 W N° Guías- 0	710478	(An)700 x (F)495 x (Al)400 mm	611 W, 1011 W
---------------------------------	--------	-------------------------------	---------------

STC 650 W N° Guías- 7	710479	(An)700 x (F)495 x (Al)650 mm	611 W, 1011 W
---------------------------------	--------	-------------------------------	---------------

STC 850 W N° Guías- 10	710480	(An)700 x (F)495 x (Al)850 mm	611 W, 1011 W
----------------------------------	--------	-------------------------------	---------------



Ref. 710286	SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES		
-------------	--	--	--

ACCESORIOS - ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

CAMPANAS



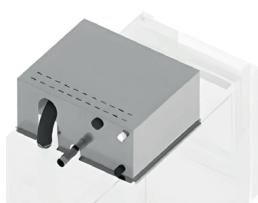
Incluye:

- ✓ Motor de extracción
- ✓ Condensador de vapores

	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STC-2/3	710482	(An)530 x (F)735 x (Al)300 mm	623
STC-2/3 DUO	710701	(An)530 x (F)735 x (Al)300 mm	623
STC-1/1	710481	(An)530 x (F)915 x (Al)300 mm	611, 1011
STC-1/1 DUO	710702	(An)530 x (F)915 x (Al)300 mm	611, 1011
STC-W 1/1	710483	(An)720 x (F)750 x (Al)300 mm	611 W, 1011 W
STC-W 1/1 DUO	710703	(An)720 x (F)750 x (Al)300 mm	611 W, 1011 W
KIT CARBÓN ACTIVO	710907	(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm	COMPACT



KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STC-2/3	710712	(An)530 x (F)330 x (Al)235 mm	623
STC-2/3 DUO	710713	(An)530 x (F)330 x (Al)235 mm	623
STC	710487	(An)530 x (F)475 x (Al)235 mm	611, 1011
STC DUO	710714	(An)530 x (F)475 x (Al)235 mm	611, 1011
STC-W 1/1	710488	(An)720 x (F)330 x (Al)235 mm	611 W, 1011 W
STC-W 1/1 DUO	710715	(An)720 x (F)330 x (Al)235 mm	611 W, 1011 W

ACCESORIOS - ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

KIT SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST-2/3	710485	(An)530 x (F)625 x (Al)100 mm	623
ST-1/1	710484	(An)530 x (F)800 x (Al)100 mm	611, 1011
ST-W 1/1	710486	(An)720 x (F)625 x (Al)100 mm	611 W, 1011 W

KIT 1ª INSTALACIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
UNO V2,4	710916	MODELOS V2'4
DUO V2,4	710939	MODELOS V2'4
UNO V7	710832	MODELOS V7
DUO V7	710835	MODELOS V7

MÓDULO WIFI



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
710789	MODELOS V7

LAVADO AUTOMÁTICO



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
710914	MODELOS V 2'4

ACCESORIOS - ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

KIT SONDA EXTRAÍBLE



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
PINCHO	710913	MODELOS V2'4
VACÍO	710376	MODELOS V7
MULTIPUNTO	710620	MODELOS V7

KIT DEPÓSITO FRONTAL



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
STC W	710871	611 W V2'4/V7 1011 W V2'4/V7

PRODUCTOS DE LIMPIEZA



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
DETERGENTE 5KG.	870H02	MODELOS V7
DETERGENTE 10KG.	870H08	MODELOS V7
ABRILLANTADOR 5KG.	870H03	MODELOS V7
ABRILLANTADOR 10KG.	870H09	MODELOS V7
ACTIVE DUAL CLEAN 5KG.	710918	MODELOS V2'4
ACTIVE DUAL CLEAN 10 KG.	710919	MODELOS V2'4

BANDEJAS



GN 2/3	GN 1/1	STARTER KIT
Página 176	Páginas 177 - 179	Página 187



BAKERY

fm

ST series

ST BAKERY

CONTROL TÁCTIL V7	76
-------------------	----

MODELOS 600x400	78
-----------------	----

CONTROL MANUAL	82
----------------	----

MODELOS 600x400	84
-----------------	----

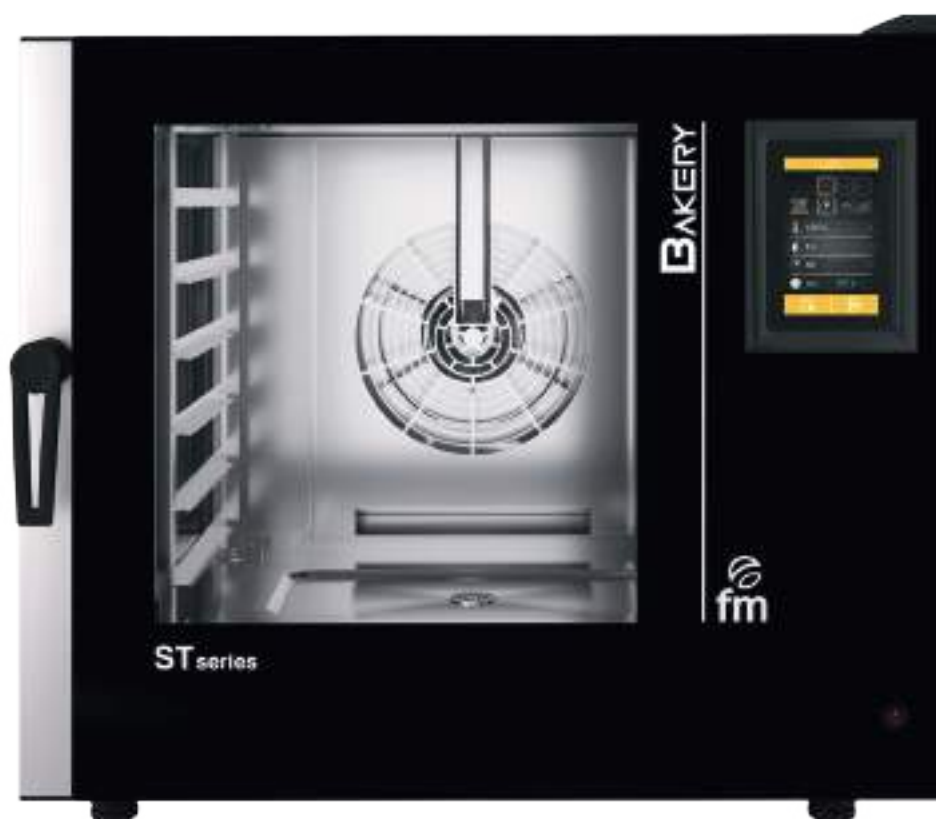
MÓDULO STB	88
------------	----

ACCESORIOS	90
------------	----

ST BAKERY

CONTROL TÁCTIL V7

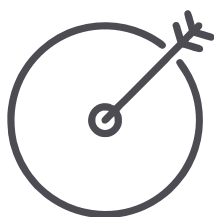
Precisión y control para panadería profesional



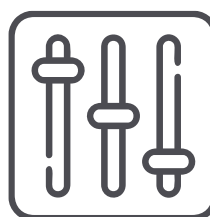
ESPECIALIZADO



PRECISO



CONTROLADO



EFICIENTE



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V7

Pantalla táctil de 7" para un control ágil e intuitivo



Clima Control

Inyección de humedad controlada por tiempo para adaptarse a los procesos de panadería



Steam Control

Sistema de extracción de vapor para regular la humedad en el interior de la cámara



Fan Control

Control de hasta 10 velocidades con turbina bidireccional para una cocción uniforme



Multicook

Cocción multibandeja con avisos para retirar cada elaboración en su punto óptimo



Recetario de panadería

Recetario específico de panadería con programas adaptados a cada elaboración



Planificación

Programación automática de recetas y lavados en fecha y hora definida



Autolimpieza (Opcional)

Sistema automático con 5 modos de limpieza para un mantenimiento eficaz



Precalentamiento

Acondiciona la cámara de cocción para garantizar resultados óptimos



Enfriamiento

Reduce drásticamente la temperatura de la cámara para agilizar los procesos de trabajo



Fermentación

Ciclo controlado de temperatura y humedad para una fermentación óptima



Regeneración

Ciclo de cocción para recuperar la temperatura y calidad en alimentos ya elaborados



All on time

Coordina la carga de bandejas para que todas finalicen al mismo tiempo



Modo Hold

Mantiene la temperatura ideal tras la cocción para conservar el producto listo para servir



Sonda multipunto (Opcional)

Medición en distintos puntos para un control preciso del proceso de cocción



Delta T (Opcional)

Control de cocción mediante diferencia de temperatura entre cámara y corazón de producto

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI 304 Cámara en AISI 304

Interior en acero inoxidable AISI 304 para mayor durabilidad y resistencia



Doble cristal abatible

Sistema abatible que facilita el acceso y la limpieza interior del cristal



Inyección de humedad

Sistema de pulverización diseñado para panadería que aporta humedad fina sin generar marcas en el producto



Puerto de datos USB

Permite la carga y descarga de recetas, registros HACCP y software



Iluminación interior LED

Visibilidad interior clara y eficiente en cada proceso



Guías en "L" de doble posición

Doble posición de bandeja para adaptarla al formato de bandeja utilizado

ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

4 x 600x400 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario de panadería.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Formato compacto para obrador.



STB 604 V7

Referencia	710490
Dimensiones internas*	710 x 500 x 390 mm
Dimensiones externas*	880 x 905 x 675 mm
Potencia eléctrica	7.500 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	96 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H03
Lavado automático	Ref. 710141
Sonda multipunto	Ref. 710620
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832
Kit depósito frontal	Ref. 710872

604 V7



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

6 x 600x400 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario de panadería.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Alta versatilidad en panadería.



STB 606 V7

STB 606 V7 GAS

Referencia	710492	710494
Dimensiones internas*	710 x 500 x 550 mm	710 x 500 x 550 mm
Dimensiones externas*	880 x 955 x 835 mm	880 x 985 x 850 mm
Potencia eléctrica	10.650 W	650 W
Potencia gas	-	14kW - 12040 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C	Hasta 300° C
Peso	112 Kg	130 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	6 x 600x400 6 x GN 1/1	6 x 600x400 6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Posición transversal		
		 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H03
Lavado automático	Ref. 710141
Sonda multipunto	Ref. 710620
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832
Kit depósito frontal	Ref. 710872

606 V7



606 V7 GAS



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

10 x 600x400 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario de panadería.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Producción continua en obrador.



STB 610 V7

STB 610 V7 GAS

Referencia	710496	710498
Dimensiones internas*	710 x 500 x 875 mm	710 x 500 x 875 mm
Dimensiones externas*	880 x 955 x 1155 mm	880 x 985 x 1175 mm
Potencia eléctrica	15.600 W	650 W
Potencia gas	-	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C	Hasta 300° C
Peso	164 Kg	172 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	10 x 600x400 10 x GN 1/1	10 x 600x400 10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Posición transversal		
		Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H03
Lavado automático	Ref. 710141
Sonda multipunto	Ref. 710620
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832
Kit depósito frontal	Ref. 710872

610 V7



610 V7 GAS



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

16 x 600x400 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario de panadería.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Carro incluido.
- Alta capacidad de producción.



STB 616 V7 T

STB 616 V7 T GAS

Referencia	710500	710501
Dimensiones internas*	700 x 500 x 1480 mm	710 x 500 x 1480 mm
Dimensiones externas*	880 x 915 x 1865 mm	880 x 1025 x 1865 mm
Potencia eléctrica	26.250 W	1.300 W
Potencia gas	-	40kW - 34400 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C	Hasta 300° C
Peso	230 Kg	270 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	16 x 600x400 16 x GN 1/1	16 x 600x400 16 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Posición transversal		
		 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H03
Lavado automático	Ref. 710356
Sonda multipunto	Ref. 710620
Kit de 1ª Instalación	Ref. 710832

616 V7 T



616 V7 T GAS



ST BAKERY

CONTROL MANUAL

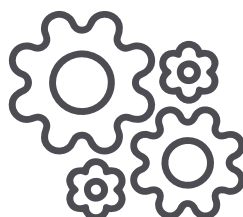
Solución práctica para obrador y panadería



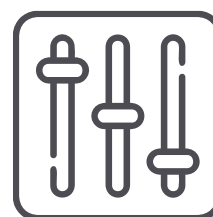
ESENCIAL



FUNCIONAL



CONTROLADO



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control manual M

Control directo mediante mandos manuales para un uso sencillo y fiable



Regulación de humedad

Ajuste manual de la humedad de la cámara según necesidades de cocción



Control manual de extracción

Apertura manual del tiro para regular la humedad en el interior



Turbina bidireccional

Sistema de turbina con inversión de giro para una cocción uniforme



+ Regulación de temperatura

Ajuste manual de la temperatura para un control preciso de la cocción



Temporizador

Ajuste manual de tiempo de cocción hasta 120 minutos



Modo Continuo

Funcionamiento sin temporizador para un uso ininterrumpido

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI 304 Cámara en AISI 304

Interior en acero inoxidable AISI 304 para mayor durabilidad y resistencia



Doble cristal abatible

Sistema abatible que facilita el acceso y la limpieza interior del cristal



Inyección de humedad

Sistema de pulverización diseñado para panadería que aporta humedad fina sin generar marcas en el producto



Puerto de datos USB

Permite la carga y descarga de recetas, registros HACCP y software



Iluminación interior LED

Visibilidad interior clara y eficiente en cada proceso



Guías en "L" de doble posición

Doble posición de bandeja para adaptarla al formato de bandeja utilizado

ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

4 x 600x400 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Formato compacto para obrador.



STB 604 M

Referencia

710489

Dimensiones internas*

710 x 500 x 390 mm

Dimensiones externas*

880 x 905 x 675 mm

Potencia eléctrica

7.500 W

Temperatura máxima

250° C

Peso

90 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

4 x 600x400 | 4 x GN 1/1

Distancia entre bandejas

80 mm

Posición transversal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710832



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

6 x 600x400 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Alta versatilidad en panadería.



STB 606 M

STB 606 M GAS

Referencia	710491	710493
Dimensiones internas*	710 x 500 x 550 mm	710 x 500 x 550 mm
Dimensiones externas*	880 x 955 x 835 mm	880 x 985 x 850 mm
Potencia eléctrica	10.500 W	650 W
Potencia gas	-	14kW - 12040 kcal/h
Temperatura máxima	250° C	250° C
Peso	105 Kg	130 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	6 x 600x400 6 x GN 1/1	6 x 600x400 6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Posición transversal		
		 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710832

606 M



606 M GAS



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

10 x 600x400 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Producción continua en obrador.



STB 610 M

Referencia	710495
Dimensiones internas*	710 x 500 x 875 mm
Dimensiones externas*	880 x 955 x 1155 mm
Potencia eléctrica	15.600 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	250° C
Peso	144 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 x 600x400 10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Posición transversal	

STB 610 M GAS

Referencia	710497
Dimensiones internas*	710 x 500 x 875 mm
Dimensiones externas*	880 x 985 x 1175 mm
Potencia eléctrica	650 W
Potencia gas	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	250° C
Peso	172 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	10 x 600x400 10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm



Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710832



610 M



610 M GAS

ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

16 x 600x400 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Alta capacidad de producción.



STB 616 M T

Referencia

711049

Dimensiones internas*

700 x 500 x 1480 mm

Dimensiones externas*

880 x 915 x 1865 mm

Potencia eléctrica

26.250 W

Temperatura máxima

250° C

Peso

252 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

16 x 600x400

Distancia entre bandejas

80 mm

Posición transversal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710832

616 M T



ST BAKERY

MÓDULO STB

Amplía las posibilidades de tu horno bakery



TOUCHSCREEN 5"



CONTROL DE TEMPERATURA SUPERIOR E
INFERIOR



ALCANZA HASTA 350°C



STEAM CONTROL



MODO AHORRO DE ENERGÍA

6 phases

HASTA 6 FASES DE COCCIÓN



RECETARIO EDITABLE



PROGRAMACIÓN DE ENCENDIDO
AUTOMÁTICO



SISTEMA HUMIDIFICADOR
INYECCIONES MANUALES Y/O
PROGRAMADAS

ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

MÓDULO STB

- Control táctil 5".
- Regulación de temperatura techo y suelo independiente.
- Alcanza hasta 350° C.
- Steam Control.
- Modo ahorro de energía.
- Hasta 6 fases de cocción.
- Recetario editable.
- Programación de encendido automático.



MÓDULO STB

Referencia	710580
Dimensiones internas*	670 x 560 x 180 mm
Dimensiones externas*	880 x 945 x 385 mm
Potencia eléctrica	5.400 W
Temperatura máxima	350° C
Peso	145 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Superficie útil de cocción	670 x 525 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación	Ref. 710711
Humidificador	Ref. 710602

MÓDULO STB



ACCESORIOS - ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

CARROS



CARRO ST 16
600/400
Nº Guías- 16

710346

(An)760 x (F)595 x (Al)1730 mm

616



CARRO 10B
600/400
Nº Guías- 10

710097

(An)510 x (F)610 x (Al)1015 mm

BAKERY

CARRO 20B
600/400
Nº Guías- 20

710095

(An)510 x (F)610 x (Al)1860 mm

BAKERY

SOPORTES



STB 300
Nº Guías- 0

710508

(An)810x (F)760 x (Al)300 mm

604, 606, 610

STB 650
Nº Guías- 6

710509

(An)810x (F)760 x (Al)650 mm

604, 606, 610



STB 850
Nº Guías- 8

710510

(An)810x (F)760 x (Al)850 mm

604, 606, 610

MÓDULO
STB 650
Nº Guías- 6

710785

(An)810x (F)760 x (Al)650 mm

MÓDULO STB



Ref. 710286

SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES

ACCESORIOS - ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

CAMPANAS

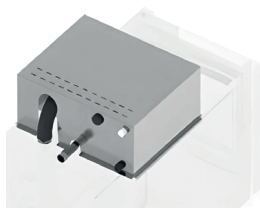


Incluye:

- ✓ Motor de extracción
- ✓ Condensador de vapores

	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STB M	710514	(An)880 x (F)1060 x (Al)315 mm	604 M / 604 V7 606 M / 610 M
STB M DUO	710756	(An)880 x (F)1060 x (Al)315 mm	604 M / 604 V7 606 M / 610 M
STB V7	710515	(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm	606 V7 / 610 V7 / 616 V7
STB V7 DUO	710757	(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm	606 V7 / 610 V7 / 616 V7
MÓDULO STB	710705	(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm	MÓDULO STB
 KIT CARBÓN ACTIVO	710907	(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm	BAKERY

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STB M	710517	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	MODELOS MANUALES
STB M DUO	711096	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	MODELOS MANUALES
STB V7	710518	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	MODELOS V7
STB V7 DUO	710804	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	MODELOS V7

ACCESORIOS - ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

KIT SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STB M	710689	(An)880 x (F)935 x (Al)100 mm	ELÉCTRICOS MANUAL
STB V7	710519	(An)880 x (F)935 x (Al)100 mm	ELÉCTRICOS V7
STB ELÉCTRICO/ GAS	710707	(An)880 x (F)935 x (Al)100 mm	MODELOS GAS
MÓDULO STB	710632	(An)880 x (F)935 x (Al)100 mm	MÓDULO STB

KIT INSTALACIÓN GAS



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
710442	MODELOS GAS

KIT 1ª INSTALACIÓN



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
UNO 710832	BAKERY
DUO 710835	BAKERY
MÓDULO STB 710711	MÓDULO STB

MÓDULO WIFI



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
710789	MODELOS V7

ACCESORIOS - ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECIÓN EN CADA HORNEADO

LAVADO AUTOMÁTICO



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
710141	MODELOS V7
710356	MODELOS V7 (HORNO DE CARRO)

KIT SONDA EXTRAÍBLE



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
VACÍO	710376	MODELOS V7
MULTIPUNTO	710620	MODELOS V7

KIT DEPÓSITO FRONTAL



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
STB	710872	MODELOS V7 (EXCEPTO HORNO DE CARRO)

PRODUCTOS DE LIMPIEZA



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
DETERGENTE 5KG.	870H02	MODELOS V7
DETERGENTE 10KG.	870H08	MODELOS V7
ABRILLANTADOR 5KG.	870H03	MODELOS V7
ABRILLANTADOR 10KG.	870H09	MODELOS V7

BANDEJAS



BANDEJAS BAKERY

Páginas 182 - 183

Tres Modos de cocción seleccionables (calor seco, cocción al vapor y mixto)	
Vaporización directa mediante pulsador	
Sonda al corazón, vacío y multipunto	
Diferentes fases de cocción	
Ciclos especiales	
Puerto USB - Posibilidad de registro HACCP	
Consulta de consumos	
 Tipos de control	Control Manual
	Control Manual con Display
	Control con Pantalla Táctil
 Temporizador	Manual de 0 a 120 minutos o modo continuo
	Programable con tiempo y modo continuo
Precalentamiento (3 modos de intensidad)(*V2,4 con 1 modo y Experience con 4 modos)	
 Fan Control	Doble velocidad (60% y 100%)
	Hasta 10 velocidades (0% a 100%)
 Clima Control	Humedad regulable del 0 % al 100%
	Humedad regulable por segundos
 Steam control	Sistema de tiro manual
	Sistema de tiro programable
	Steam Control Pro
 Autolimpieza	Un programa de lavado
	Hasta 3 programas de lavado
	Hasta 5 programas de lavado
	Sistema de recirculación
 Planificación	Posibilidad de programar la cocción de recetas
	Posibilidad de programar la cocción de recetas, el encendido y el lavado
 Recetario	Preestablecido sin posibilidad de editar imágenes
	Preestablecido con posibilidad de editar imágenes
 Multicook- elaboración multibandeja con finalización programada	
 AOT All on Time - finalización multibandeja simultánea a la vez	
 Modelos de gas	Quemador atmosférico
	Quemador Premix
Módulo Wifi	
Conectividad con el cloud	
Responsive cook - gestión en función del tamaño y acabado deseado del producto	

● De serie ● Opcional al solicitar pedido ○ No disponible

	 STG-M STB-M	 STC-2,4	 STB-V7	 STG-V7 STC-V7	 ST EXPERIENCE
	☐	☐	☒	☒	☒
	☐	☒	☒	☒	☒
	☐	☒	☒	☒	☒
	☐	☒	☒	☒	☒
	☐	☐	☒	☒	☒
	☐	☒	☒	☒	☒
	☐	☐	☒	☒	☒
	☒	☐	☐	☐	☐
	☐	☒	☐	☐	☐
	☐	☐	☒	☒	☒
	☒	☐	☐	☐	☐
	☐	☒	☒	☒	☒
	☐	☒ *	☒	☒	☒ *
	☐	☒	☐	☐	☐
	☐	☐	☒	☒	☒
	☒	☒	☐	☒	☒
	☐	☐	☒	☐	☐
	☒	☒	☐	☐	☐
	☐	☐	☒	☒	☐
	☐	☐	☐	☐	☒
	☐	☒	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☒	☒
	☐	☐	☐	☐	☒
	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☒
	☐	☐	☐	☐	☒
	☐	☐	☐	☐	☒
	☐	☐	☐	☐	☐
	☒	☐	☒	☒	☐
	☐	☒	☒	☒	☒
	☐	☐	☐	☐	☒
	☐	☐	☐	☐	☒



RX

CONTROL MANUAL

98

CONTROL DIGITAL V2.4

108

ACCESORIOS

112

RX

CONTROL MANUAL

Control directo para el día a día



ESENCIAL



FIABLE



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control manual

Control directo mediante mandos manuales para un ajuste sencillo de parámetros



Temporizador

Ajuste manual de tiempo de cocción hasta 120 minutos y modo continuo



Cocción por convección

Circulación de aire caliente en la cámara que favorece el proceso de cocción



+ Regulación de temperatura

Ajuste manual de la temperatura para un control preciso de la cocción



Indicadores luminosos

Señalización visual del funcionamiento de temperatura y temporizador



Inyección manual de vapor

Aporte de humedad en cámara mediante pulsador durante la cocción *(solo modelos H)*

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI 430 Cámara en AISI 430

Interior en acero inoxidable AISI 430 para un uso profesional



Doble cristal

Puerta con doble cristal que mejora el aislamiento térmico



Guías con doble posición

Diseñadas para el uso de 2 tamaños de bandeja según modelo



Maneta ergonómica

Diseño redondeado que mejora el agarre y la comodidad de uso

RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RX 203 - Manual Control

Referencia

711018

Dimensiones internas*	360 x 290 x 260 mm
Dimensiones externas*	500 x 500 x 450 mm
Potencia eléctrica	2.250 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	22 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	3 x 340x240 3 x GN 1/2
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	3 bandejas de aluminio perforadas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710978

RX 203 H - incluye humidificador

Ref. 711019



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
- Modo continuo.

RX 304 - Manual Control

Referencia

711020

Dimensiones internas*	450 x 370 x 345 mm
Dimensiones externas*	590 x 625 x 535 mm
Potencia eléctrica	3.100 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	33 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4 x 430x340 4 x GN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 bandejas de aluminio perforadas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710978

RX 304 H - incluye humidificador

Ref. 711021



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
- Modo continuo.



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RX 424 - Manual Control

Referencia	711022
Dimensiones internas*	500 x 415 x 345 mm
Dimensiones externas*	640 x 665 x 535 mm
Potencia eléctrica	3.100 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	41 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4x 480x340 4 x GN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación	Ref. 710978
RX 424 H - incluye humidificador	Ref. 711023

RX 424 PLUS - Manual Control

Referencia	711025
Dimensiones internas*	560 x 415 x 345 mm
Dimensiones externas*	700 x 670 x 535 mm
Potencia eléctrica	3.800 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	44 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4 x 480x340 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación	Ref. 710978
RX 424 PLUS H - incluye humidificador	Ref. 711027

424



424 PLUS



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RX 603 - Manual Control

Referencia	711029
Dimensiones internas*	680 x 470 x 285 mm
Dimensiones externas*	820 x 755 x 475 mm
Potencia eléctrica	3.900 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	54 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	3 x 600x400 3 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	3 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
- Inversor de giro.
- Micro de puerta.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710978

RX 603 H - incluye humidificador

Ref. 711030

RX 604 - Manual Control

Referencia	711031
Dimensiones internas*	680 x 470 x 365 mm
Dimensiones externas*	820 x 755 x 550 mm
Potencia eléctrica	5.700 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	58 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
- Inversor de giro.
- Micro de puerta.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710978

Cambio a monofásico (230V)

Ref. 999H01

RX 604 H - incluye humidificador

Ref. 711032

603



604



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RX 604 PLUS - Manual Control

Referencia	711033
Dimensiones internas*	680 x 470 x 365 mm
Dimensiones externas*	820 x 755 x 550 mm
Potencia eléctrica	6.300 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	62 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
- Inversor de giro.
- Micro de puerta.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación	Ref. 710978
Cambio a monofásico (230V)	Ref. 999H01
RX 604 PLUS H - incluye humidificador	Ref. 711034

604 PLUS



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RXL 304 - Manual Control

Referencia

711036

Dimensiones internas*	450 x 370 x 345 mm
Dimensiones externas*	590 x 625 x 535 mm
Potencia eléctrica	3.100 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	34 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4 x 430x340 4 x GN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 bandejas de aluminio perforadas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710978

Cambio apertura de puerta

Ref. 999H08

RXL 304 H - incluye humidificador

Ref. 711037



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
- Modo continuo.

RXL 424 - Manual Control

Referencia

711038

Dimensiones internas*	500 x 420 x 345 mm
Dimensiones externas*	640 x 665 x 535 mm
Potencia eléctrica	3.100 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	42 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4 x 480x340 4 x GN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710978

Cambio apertura de puerta

Ref. 999H08

RXL 424 H - incluye humidificador

Ref. 711039



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
- Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.

304 L



424 L



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RXL 424 PLUS - Manual Control

Referencia	711026
Dimensiones internas*	560 x 415 x 345 mm
Dimensiones externas*	700 x 670 x 535 mm
Potencia eléctrica	3.800 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	45 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4x 480x340 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación	Ref. 710978
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H08
RXL 424 PLUS H - incluye humidificador	Ref. 711028

RXL 603 - Manual Control

Referencia	711040
Dimensiones internas*	680 x 470 x 285 mm
Dimensiones externas*	820 x 755 x 470 mm
Potencia eléctrica	3.900 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	55 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	3 x 600x400 3 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	3 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
- Inversor de giro.
- Micro de puerta.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación	Ref. 710978
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H08
RXL 603 H - incluye humidificador	Ref. 711041

424 L PLUS



603 L



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RXL 604 PLUS - Manual Control

Referencia	711042
Dimensiones internas*	680 x 470 x 365 mm
Dimensiones externas*	820 x 755 x 550 mm
Potencia eléctrica	6.300 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	64 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
- Inversor de giro.
- Micro de puerta.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación	Ref. 710978
Cambio a monofásico (230V)	Ref. 999H01
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H08
RXL 604 H - incluye humidificador	Ref. 711043

RX 424 HG - Manual Control

Referencia	711024
Dimensiones internas*	500 x 420 x 345 mm
Dimensiones externas*	640 x 665 x 535 mm
Potencia eléctrica	3.100 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	42 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4 x 480x340 4 x GN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
 - Humidificador.
 - Grill.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación	Ref. 710978
------------------------------	-------------

604 L PLUS



424 HG



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RX 604 PLUS HG - Manual Control

Referencia	711035
Dimensiones internas*	680 x 470 x 365 mm
Dimensiones externas*	820 x 755 x 550 mm
Potencia eléctrica	6.300 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	63 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
- Micro de puerta.
 - Humidificador.
 - Grill.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación	Ref. 710978
Cambio a monofásico (230V)	Ref. 999H01

RXP 604 - Manual Control

Referencia	711050
Dimensiones internas*	620 x 450 x 350 mm
Dimensiones externas*	760 x 705 x 540 mm
Potencia eléctrica	3.800 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	51 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
- Micro de puerta.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación	Ref. 710978
RXP 604 H - incluye humidificador	Ref. 711051

604 PLUS HG



604 P



RX

CONTROL DIGITAL V2'4

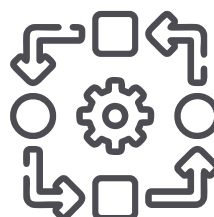
Gestión digital eficiente



PRÁCTICO



ÁGIL



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control digital V2.4

Panel con pantalla y botones para una gestión sencilla y precisa de la cocción



Inyección de humedad

Ajuste programable con 4 niveles para adaptar la humedad durante la cocción



Enfriamiento

Reduce la temperatura de la cámara para agilizar los procesos de cocción



Programas favoritos

Acceso directo a recetas para una selección rápida durante el servicio



Velocidad de turbina

Ajuste de 2 velocidades para adaptar la circulación de aire en la cámara



Recetario

Almacenamiento de recetas con imagen, nombre y categoría para una gestión organizada



Precalentamiento

Prepara la cámara antes de la cocción para obtener resultados más precisos



QR Control

Conexión mediante QR para gestionar recetas desde el dispositivo móvil

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI 430 Cámara en AISI 430

Interior en acero inoxidable AISI 430 para un uso profesional



Doble cristal

Puerta con doble cristal que mejora el aislamiento térmico



Puerto de datos USB

Permite la carga y descarga de recetas, registros HACCP y software



Guías con doble posición

Diseñadas para el uso de 2 tamaños de bandeja según modelo



Maneta ergonómica

Diseño redondeado que mejora el agarre y la comodidad de uso

RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RXD 384 - V2.4 Control

Referencia

711066

Dimensiones internas*	450 x 370 x 345 mm
Dimensiones externas*	590 x 685 x 550 mm
Potencia eléctrica	3.200 W
Temperatura máxima	260° C
Peso	44 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4 x 430x340 4 x GN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710978



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

RXD 604 PLUS - V2.4 Control

Referencia

711068

Dimensiones internas*	680 x 470 x 365 mm
Dimensiones externas*	820 x 780 x 570 mm
Potencia eléctrica	6.300 W
Temperatura máxima	260° C
Peso	64 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación

Ref. 710978

Cambio a monofásico (230V)

Ref. 999H01



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

384 V2'4



604 PLUS V2'4



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RXDL 384 - V2.4 Control

Referencia	711067
Dimensiones internas*	450 x 370 x 345 mm
Dimensiones externas*	590 x 685 x 555 mm
Potencia eléctrica	3.200 W
Temperatura máxima	260° C
Peso	45 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4x 430x340 4 x GN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación	Ref. 710978
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H08
Cambio a monofásico (230V)	Ref. 999H01



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

RXDL 604 PLUS - V2.4 Control

Referencia	711070
Dimensiones internas*	680 x 470 x 365 mm
Dimensiones externas*	820 x 780 x 570 mm
Potencia eléctrica	6.300 W
Temperatura máxima	260° C
Peso	66 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación	Ref. 710978
Cambio apertura de puerta	Ref. 999H08
Cambio a monofásico (230V)	Ref. 999H01



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

384 L V2'4



604 L PLUS V2'4



ACCESORIOS - RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

CARROS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
CARRO 10B 480/340	710099	(An)455 x (F)500 x (Al)1015 mm	424 / 424 PLUS
CARRO 20B 480/340	710098	(An)450 x (F)500 x (Al)1860 mm	424 / 424 PLUS
CARRO 10B 600/400	710097	(An)510 x (F)610 x (Al)1015 mm	603 / 604 / 604 PLUS
CARRO 20B 600/400	710095	(An)510 x (F)610 x (Al)1860 mm	603 / 604 / 604 PLUS

SOPORTES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
RX 43/34 Nº Guías- 8	710547	(An)590 x (F)580 x (Al)850 mm	304 / 384 Compatible con GN 2/3
RX 48/34 Nº Guías- 8	710548	(An)625 x (F)640 x (Al)850 mm	424 Compatible con GN 2/3
RX 424 PLUS Nº Guías- 8	710959	(An)690 x (F)640 x (Al)850 mm	424 PLUS Compatible con GN 1/1
RX 60/40 BAJO Nº Guías- 5	710667	(An)810 x (F)700 x (Al)610 mm	603 / 604 / 604 PLUS Compatible con GN 1/1
RX 60/40 Nº Guías- 8	710549	(An)810 x (F)700 x (Al)850 mm	603 / 604 / 604 PLUS Compatible con GN 1/1
Ref. 710286	SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES		



CAMPANAS



Incluye:
✓ Motor de extracción
✓ Condensador de vapores

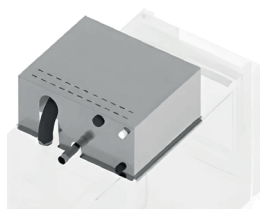
	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
RX 60/40	710631	(An)820 x (F)850 x (Al)235 mm	603 / 604 / 604 PLUS
RX 60/40 DUO	710706	(An)820 x (F)850 x (Al)235 mm	603 / 604 / 604 PLUS
KIT CARBÓN ACTIVO	710907	(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm	RX



ACCESORIOS - RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
SERIE RX	710551	(An)170 x (F)60 x (Al)400 mm	SERIE RX
SERIE RX H2O	710552	(An)500 x (F)90 x (Al)285 mm	SERIE RX
SERIE RX DUO	710553	(An)580 x (F)230 x (Al)180 mm	SERIE RX

KIT SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
RX 43/34	710554	(An)590 x (F)675 x (Al)90 mm	304 / 384
RX 48/34	710555	(An)640 x (F)720 x (Al)90 mm	424
RX 424 PLUS	710960	(An)700 x (F)710 x (Al)90 mm	424 PLUS
RX 60/40	710556	(An)820 x (F)800 x (Al)90 mm	603 / 604 / 604 PLUS
RXP	710264	(An)760 x (F)745 x (Al)90 mm	RXP 604

KIT 1ª INSTALACIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
UNO	710978	RX
DUO	710977	RX

KIT DE BOMBA



	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	MOD. COMPATIBLES
SERIE RX H2O	710781	Bomba de entrada de agua	MODELOS H

BANDEJAS



GN 2/3	GN 1/1	600x400
Página 176	Páginas 177 - 179	Páginas 182 - 183



ST FAST

CONTROL TÁCTIL V7	116
-------------------	-----

MODELOS 300x300	119
-----------------	-----

CONTROL TÁCTIL V10	120
--------------------	-----

MODELOS 300x300	122
-----------------	-----

MODELOS 400x400	126
-----------------	-----

MODELOS 430x340	128
-----------------	-----

ACCESORIOS	130
------------	-----

ST FAST

CONTROL TÁCTIL V7

Velocidad profesional para cada servicio



VELOZ



POTENTE



CONECTIVO



EFICIENTE



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V7

Pantalla táctil de 7" diseñada para una gestión rápida y eficaz



Cocción combinada

Tecnología que combina convección, microondas e impingement



Inicio rápido

Permite iniciar rápidamente una cocción manual de forma inmediata y sencilla



Modo mantenimiento

Mantiene la cámara a temperatura óptima para un uso continuo sin tiempos de espera



Recetario

Permite almacenar recetas con imágenes para una ejecución rápida y estandarizada



Favoritos

Acceso directo a las recetas favoritas para agilizar el servicio



Potencia de microondas

Ajuste en diferentes niveles para adaptar la intensidad según el tipo de elaboración



Velocidad de turbina

Hasta 10 niveles para adaptar la circulación de aire según la cocción



Wi-Fi integrado

Conectividad que permite la gestión del horno en entorno digital



Conectividad cloud

Permite gestionar equipos y estandarizar recetas de forma remota



Enfriamiento

Reduce rápidamente la temperatura interior para agilizar los cambios de proceso



Guía de limpieza

Guía visual paso a paso para facilitar la limpieza y el mantenimiento del horno

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO



Filtro catalítico

Sistema que elimina humos y olores, permitiendo su uso sin necesidad de campana



Diseño compacto

Formato reducido que optimiza el espacio sin renunciar al rendimiento



Maneta ergonómica

Diseño que mejora el agarre y facilita la apertura en un uso continuo



Sistema de apertura

Mecanismo mejorado que facilita una apertura suave y duradera en el uso continuado



ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

1 x 300x300 BLACK - V7 Control

- Control táctil 7".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).
- Bandeja Teflón Malla (Ref. 710754).



STF 21 V7

STF 22 V7

Referencia	711006	711102
Dimensiones internas*	320 x 275 x 190 mm	320 x 275 x 190 mm
Dimensiones externas*	405 x 630 x 625 mm	405 x 630 x 625 mm
Potencia total	3.750 W	6.000 W
Potencia convección	2.200 W	2.200 W
Potencia microondas	1.000 W	2.000 W
Temperatura máxima	275° C	275° C
Peso	63 Kg	71 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 300 x 300 (incluida)	1 x 300 x 300 (incluida)

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico STF 22 V7

Ref. 999H01

21 V7



22 V7



ST FAST

CONTROL TÁCTIL V10

Velocidad profesional para cada servicio



VELOZ



POTENTE



CONECTIVO



EFICIENTE



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V10

Pantalla táctil de 10" de última generación diseñada para una gestión rápida y eficaz



Cocción combinada

Tecnología que combina convección, microondas e impingement



Inicio rápido

Permite iniciar rápidamente una cocción manual de forma inmediata y sencilla



Modo mantenimiento

Mantiene la cámara a temperatura óptima para un uso continuo sin tiempos de espera



Recetario

Permite almacenar recetas con imágenes para una ejecución rápida y estandarizada



Favoritos

Acceso directo a las recetas favoritas para agilizar el servicio



Potencia de microondas

Ajuste en diferentes niveles para adaptar la intensidad según el tipo de elaboración



Velocidad de turbina

Hasta 10 niveles para adaptar la circulación de aire según la cocción



Wi-Fi integrado

Conectividad que permite la gestión del horno en entorno digital



Conectividad cloud

Permite gestionar equipos y estandarizar recetas de forma remota



Enfriamiento

Reduce rápidamente la temperatura interior para agilizar los cambios de proceso



Guía de limpieza

Guía visual paso a paso para facilitar la limpieza y el mantenimiento del horno

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO



Filtro catalítico

Sistema que elimina humos y olores, permitiendo su uso sin necesidad de campana



Diseño compacto

Formato reducido que optimiza el espacio sin renunciar al rendimiento



Opciones de color

Disponibles en diferentes acabados para adaptarse a la imagen de cada negocio



Sistema OmniWave*

Sistema que optimiza la distribución de las microondas para una cocción más uniforme



Maneta ergonómica

Diseño que mejora el agarre y facilita la apertura en un uso continuo



Sistema de apertura

Mecanismo mejorado que facilita una apertura suave y duradera en el uso continuado

*excepto modelo ST Fast 42

ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

1 x 300x300 - V10 Control

- Control táctil 10".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Sistema OmniWave.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).
- Bandeja Teflón Malla (Ref. 710754).



STF 21 V10

STF 22 V10

Referencia	710997	710998
Dimensiones internas*	320 x 275 x 190 mm	320 x 275 x 190 mm
Dimensiones externas*	405 x 630 x 625 mm	405 x 630 x 625 mm
Potencia total	3.750 W	6.000 W
Potencia convección	2.200 W	2.200 W
Potencia microondas	1.000 W	2.000 W
Temperatura máxima	275° C	275° C
Peso	63 Kg	71 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 300 x 300 (incluida)	1 x 300 x 300 (incluida)

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico STF 22 V10

Ref. 999H01

21 V10



22 V10



ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

1 x 300x300 BLACK - V10 Control

- Control táctil 10".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Sistema OmniWave.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).
- Bandeja Teflón Malla (Ref. 710754).



STF 21 V10 BLACK

STF 22 V10 BLACK

Referencia	710999	711001
Dimensiones internas*	320 x 275 x 190 mm	320 x 275 x 190 mm
Dimensiones externas*	405 x 630 x 625 mm	405 x 630 x 625 mm
Potencia total	3.750 W	6.000 W
Potencia convección	2.200 W	2.200 W
Potencia microondas	1.000 W	2.000 W
Temperatura máxima	275° C	275° C
Peso	63 Kg	71 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 300 x 300 (incluida)	1 x 300 x 300 (incluida)

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico STF 22 V10 BLACK

Ref. 999H01

21 V10 B



22 V10 B



ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

1 x 300x300 RED - V10 Control

- Control táctil 10".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Sistema OmniWave.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).
- Bandeja Teflón Malla (Ref. 710754).



STF 21 V10 RED NEW

STF 22 V10 RED NEW

Referencia	711002	711003
Dimensiones internas*	320 x 275 x 190 mm	320 x 275 x 190 mm
Dimensiones externas*	405 x 630 x 625 mm	405 x 630 x 625 mm
Potencia total	3.750 W	6.000 W
Potencia convección	2.200 W	2.200 W
Potencia microondas	1.000 W	2.000 W
Temperatura máxima	275° C	275° C
Peso	63 Kg	71 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 300 x 300 (incluida)	1 x 300 x 300 (incluida)

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico STF 22 V10 RED

Ref. 999H01

21 V10 R



22 V10 R



ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

1 x 300x300 WHITE - V10 Control

- Control táctil 10".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Sistema OmniWave.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).
- Bandeja Teflón Malla (Ref. 710754).



STF 21 V10 WHITE

STF 22 V10 WHITE

Referencia	711004	711005
Dimensiones internas*	320 x 275 x 190 mm	320 x 275 x 190 mm
Dimensiones externas*	405 x 630 x 625 mm	405 x 630 x 625 mm
Potencia total	3.750 W	6.000 W
Potencia convección	2.200 W	2.200 W
Potencia microondas	1.000 W	2.000 W
Temperatura máxima	275° C	275° C
Peso	63 Kg	71 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 300 x 300 (incluida)	1 x 300 x 300 (incluida)

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico STF 22 V10 WHITE

Ref. 999H01

21 V10 W



22 V10 W



ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

1 x 400x400 - V10 Control

- Control táctil 10".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Sistema OmniWave.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).
- Bandeja Teflón Malla (Ref. 710949).



STF 32 V10

Referencia	711007
Dimensiones internas*	420 x 390 x 170 mm
Dimensiones externas*	505 x 760 x 625 mm
Potencia total	7.000 W
Potencia convección	3.200 W
Potencia microondas	2.000 W
Temperatura máxima	275° C
Peso	83 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 400 x 400 (incluida)

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico	Ref. 999H01
---------------------	-------------



ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

1 x 400x400 BLACK - V10 Control

- Control táctil 10".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Sistema OmniWave.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).
- Bandeja Teflón Malla (Ref. 710949).



STF 32 V10 BLACK

Referencia	711008
Dimensiones internas*	420 x 390 x 170 mm
Dimensiones externas*	505 x 760 x 625 mm
Potencia total	7.000 W
Potencia convección	3.200 W
Potencia microondas	2.000 W
Temperatura máxima	275° C
Peso	83 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 400 x 400 (incluida)

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico

Ref. 999H01

32 V10 B



ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

3 x 430x340 - V10 Control

- Control táctil 10".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).



STF 42 NEW

Referencia	711009
Dimensiones internas*	480 x 370 x 305 mm
Dimensiones externas*	565 x 755 x 720 mm
Potencia total	7.200 W
Potencia convección	3.500 W
Potencia microondas	2.000 W
Temperatura máxima	275° C
Peso	93 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	3 x 430 x 340 (incluida)
Distancia entre bandejas	80 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico	Ref. 999H01
----------------------------	-------------

42 V10





ACCESORIOS - ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

SOPORTES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST-F 21/22	710747	(An)430 x (F)625 x (Al)950 mm	21/ 22
ST-F 32	710927	(An)525 x (F)700 x (Al)950 mm	32
ST-F 42	710748	(An)595 x (F)715 x (Al)950 mm	42
Ref. 710286		SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES	

ACCESORIO SUPERIOR



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST-F 21/22	711010	(An)405 x (F)545 x (Al)55 mm	21/ 22
ST-F 21/22 BLACK	711011	(An)405 x (F)545 x (Al)55 mm	21 / 22
ST-F 32	711012	(An)505 x (F)675 x (Al)55 mm	32
ST-F 32 BLACK	711013	(An)505 x (F)675 x (Al)55 mm	32

CANALIZADOR DE VENTILACIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST-F 21/22	711014	(An)290 x (F)40 x (Al)125 mm	21 / 22
ST-F 21/22 BLACK	711015	(An)290 x (F)40 x (Al)125 mm	21 / 22
ST-F 32	711016	(An)330 x (F)40 x (Al)125 mm	32
ST-F 32 BLACK	711017	(An)330 x (F)40 x (Al)125 mm	32

PALETAS



	REFERENCIA	DIMENSIONES
PALETA ST-F	710746	300 x 300 mm

ACCESORIOS - ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

TEFLONES ADHESIVOS



	REFERENCIA	DIMENSIONES
ST-F 21/22	710886	21/ 22
ST-F 32	710942	32

PINZAS



	REFERENCIA
PINZAS	710878

PANINI



	REFERENCIA
ST-F 21/22	710974
ST-F 32	710975

CAJA EASYCLEAN



	REFERENCIA
ST-F 21/22	711093
ST-F 32	711099

FORRO BANDEJA TEFLÓN



	REFERENCIA
ST-F 21/22	711054
ST-F 32	711055

PRODUCTOS DE LIMPIEZA



	REFERENCIA
FASTCARE SPRAY	711107

BANDEJAS



BANDEJAS FAST	STARTER KIT FAST
Páginas 184 - 185	Página 187



ST GRILL

HORNO DE BRASAS	134
MODELO 570x350	136
MODELO 570x520	137
MODELO 760x520	138
ACCESORIOS	140

ST GRILL

HORNO DE BRASAS

El auténtico sabor a la brasa



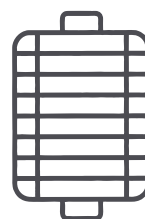
SABOR



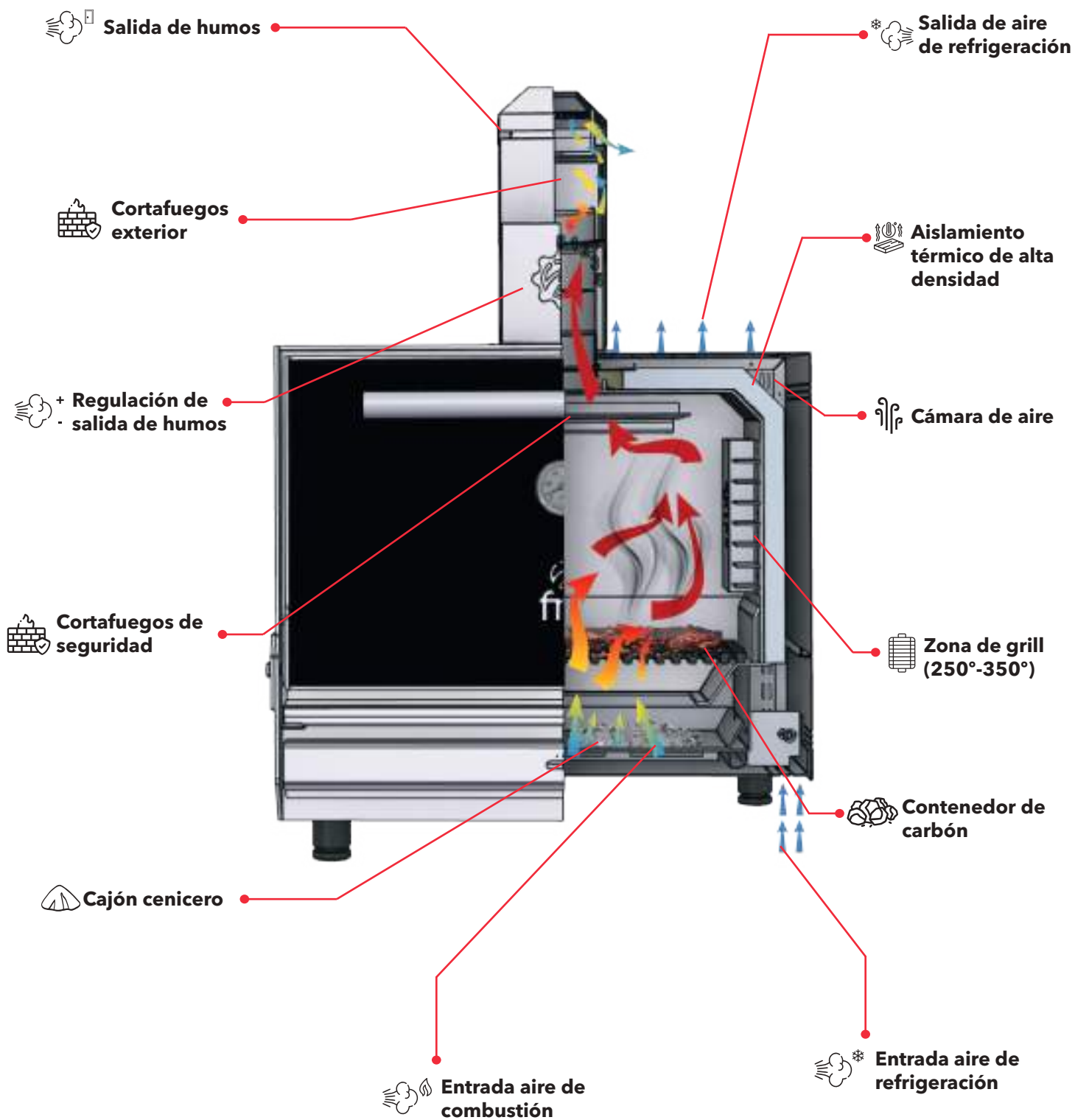
VERSATILIDAD



RENDIMIENTO



ANATOMÍA DEL HORNO DE BRASAS



ST GRILL

LA FUERZA DE LA BRASA EN TU COCINA

Parrilla 570x350

- Cocción a la brasa.
- Rango de temperatura 250° C - 350° C.
- Cajón cenicero.
- Caja recoge grasas.
- Parrillas de fundición extraíbles.
- Interior en acero inoxidable.
- Incluye parrilla.
- Incluye cortatiros.
- Incluye atizador.
- Incluye pala.
- Incluye pinza.
- Incluye cepillo.



ST G300

Referencia	710719
Parrilla de dotación	1 x (570 x 350) mm
Compatibilidad con GN	1 bandeja GN 1/1
Tiempo de encendido	45 min aprox
Potencia aprox.	3 kW
Comensales	40 - 50
Temperatura de trabajo	250° C - 350° C
Peso	175 Kg
Medidas externas* (sin accesorios)	740 x 555 x 675
Diámetro salida de gases	120 mm

*ancho x fondo x alto

MODELO ST G 300 CON INTERIOR EN ACERO (S)

ST G300 S

Ref. 710801



ST GRILL

LA FUERZA DE LA BRASA EN TU COCINA

Parrilla 570x520

- Cocción a la brasa.
- Rango de temperatura 250° C - 350° C.
- Cajón cenicero.
- Caja recoge grasas.
- Parrillas de fundición extraíbles.
- Interior en acero inoxidable.
- Incluye parrilla.
- Incluye cortatiros.
- Incluye atizador.
- Incluye pala.
- Incluye pinza.
- Incluye cepillo.



ST G400

Referencia	710720
Parrilla de dotación	1 x (570 x 520) mm
Compatibilidad con GN	1 bandeja GN 1/1
Tiempo de encendido	45 min aprox
Potencia aprox.	4,5 kW
Comensales	75 - 90
Temperatura de trabajo	250° C - 350° C
Peso	185 Kg
Medidas externas* (sin accesorios)	740 x 700 x 680
Diámetro salida de gases	120 mm

*ancho x fondo x alto

MODELO ST G 400 CON INTERIOR EN ACERO (S)

ST G400 S

Ref. 710802

G 400



ST GRILL

LA FUERZA DE LA BRASA EN TU COCINA

Parrilla 760x520

- Cocción a la brasa.
- Rango de temperatura 250° C - 350° C.
- Cajón cenicero.
- Caja recoge grasas.
- Parrillas de fundición extraíbles.
- Interior en acero inoxidable.
- Incluye parrilla.
- Incluye cortatiros.
- Incluye atizador.
- Incluye pala.
- Incluye pinza.
- Incluye cepillo.



ST G500

Referencia	710721
Parrilla de dotación	1 x (760 x 520) mm
Compatibilidad con GN	2 bandeja GN 1/1
Tiempo de encendido	45 min aprox
Potencia aprox.	5,5 kW
Comensales	100 - 120
Temperatura de trabajo	250° C - 350° C
Peso	235 Kg
Medidas externas* (sin accesorios)	930 x 700 x 680
Diámetro salida de gases	120 mm

*ancho x fondo x alto

MODELO ST G 500 CON INTERIOR EN ACERO (S)

ST G500 S

Ref. 710803

G 500





ACCESORIOS - ST GRILL

LA FUERZA DE LA BRASA EN TU COCINA

SOPORTES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST - G300	711084	(An)735 x (F)510 x (Al)825 mm	G300/G300S
ST - G400	711085	(An)735 x (F)655 x (Al)825 mm	G400/G400S
ST - G500	711086	(An)925 x (F)655 x (Al)825 mm	G500/G500S
Ref. 711108	SUPLEMENTO RUEDAS NYLON PARA SOPORTES		

ARMARIOS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST - G300	711087	(An)735 x (F)505 x (Al)800 mm	G300/G300S
ST - G400	711088	(An)735 x (F)650 x (Al)800 mm	G400/G400S
ST - G500	711089	(An)925 x (F)650 x (Al)800 mm	G500/G500S

ATEMPERADOR



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST - G300	711090	(An)735 x (F)495 x (Al)175 mm	G300/G300S
ST - G400	711091	(An)735 x (F)640 x (Al)175 mm	G400/G400S
ST - G500	711092	(An)925 x (F)640 x (Al)175 mm	G500/G500S

HIBACHI



	REFERENCIA	DIMENSIONES
GN 1/6	710875	(An)285 x (F)180 x (Al)240 mm
GN 1/3	710876	(An)435 x (F)200 x (Al)240 mm
GN 1/2	710877	(An)413 x (F)280 x (Al)220 mm

ACCESORIOS - ST GRILL

LA FUERZA DE LA BRASA EN TU COCINA

INCLUIDOS

REFERENCIA



NEW CORTATIROS

711081

PALA PARA CENIZAS

710727

PINZA ALAMBRE 6MM

710900

CEPILLO

710729

ATIZADOR L-450

710725

ATIZADOR L-750

710726

PARRILLA 570X350

710730

PARRILLA 570X520

710731

PARRILLA 760X520

710732

COMPLEMENTOS

REFERENCIA



NEW CORTAFUEGOS

711082

NEW SOMBRERO CORTACHISPAS

711083

SACO DE CARBÓN MARABÚ
15KG.

710901

ACCESORIOS



ACCESORIOS ST GRILL



ST *Pizza*

MODELOS MANUALES	144
------------------	-----

MODELOS V5	146
------------	-----

ACCESORIOS	148
------------	-----

ST Pizza

DONDE NACE LA AUTÉNTICA PIZZA

STZ 133 - Manual Control

Referencia

710589

Dimensiones internas*	405 x 370 x 80 mm
Dimensiones externas*	535 x 535 x 261 mm
Potencia eléctrica	2.000 W
Temperatura máxima	320° C
Peso	18 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad	1 pizza x ø 350 mm

Posición bandeja



*ancho x fondo x alto



- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
 - Alarma fin de ciclo.

STZ 233 - Manual Control

Referencia

710590

Dimensiones internas*	2 x 405 x 370 x 80 mm
Dimensiones externas*	535 x 535 x 261 mm
Potencia eléctrica	3.000 W
Temperatura máxima	320° C
Peso	26 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad	2 pizza x ø 350 mm

Posición bandeja



*ancho x fondo x alto



- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
 - Alarma fin de ciclo.

133



233



ST Pizza

DONDE NACE LA AUTÉNTICA PIZZA

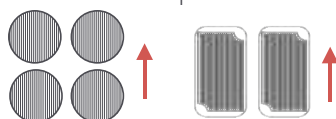
STZ 433 M - Manual Control

Referencia

710591

Dimensiones internas*	820 x 720 x 190 mm
Dimensiones externas*	1090 x 990 x 390 mm
Potencia eléctrica	5.600 W
Temperatura máxima	400° C
Peso	124 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Superficie de cocción	820 x 700 mm
Capacidad	4 pizza x ø 330 mm 2 x 600 x 400 mm

Posición bandeja



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico

Ref. 000054



- Termómetro.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Lámpara interior LED.
- Regulación temperatura de suelo-techo independiente.
- Módulo aplicable hasta 4 niveles.

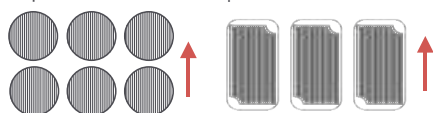
STZ 633 M - Manual Control

Referencia

710592

Dimensiones internas*	1230 x 700 x 190 mm
Dimensiones externas*	1500 x 990 x 390 mm
Potencia eléctrica	8.800 W
Temperatura máxima	400° C
Peso	172 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Superficie de cocción	1230 x 700 mm
Capacidad	6 pizza x ø 330 mm 3 x 600 x 400 mm

Posición bandeja



*ancho x fondo x alto



- Termómetro.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Lámpara interior LED.
- Regulación temperatura de suelo-techo independiente.
- Módulo aplicable hasta 4 niveles.

433 M



633 M



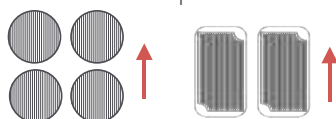
ST Pizza

DONDE NACE LA AUTÉNTICA PIZZA

STZ 433 V5 - V5 Control

Referencia	710587
Dimensiones internas*	820 x 720 x 190 mm
Dimensiones externas*	1090 x 990 x 390 mm
Potencia eléctrica	5.600 W
Temperatura máxima	350° C
Peso	128 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Superficie de cocción	820 x 700 mm
Capacidad	4 pizza x ø 330 mm 2 x 600 x 400 mm

Posición bandeja



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico

Ref. 000054

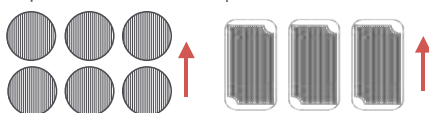


- Termómetro.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Lámpara interior LED.
- Regulación temperatura de suelo-techo independiente.
- Módulo aplicable hasta 4 niveles.

STZ 633 V5 - V5 Control

Referencia	710588
Dimensiones internas*	1230 x 700 x 190 mm
Dimensiones externas*	1500 x 990 x 390 mm
Potencia eléctrica	8.800 W
Temperatura máxima	350° C
Peso	176 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Superficie de cocción	1230 x 700 mm
Capacidad	6 pizza x ø 330 mm 3 x 600 x 400 mm

Posición bandeja



*ancho x fondo x alto



- Termómetro.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Lámpara interior LED.
- Regulación temperatura de suelo-techo independiente.
- Módulo aplicable hasta 4 niveles.

433 V5



633 V5





ACCESORIOS - ST *Pizza*

DONDE NACE LA AUTÉNTICA PIZZA

SOPORTES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STZ - 433 H1000 (1 o 2 módulos)	710593	(An)1090 x (F)940 x (Al)1000mm	433M / 433 V5
STZ - 433 H650 (3 módulos)	710594	(An)1090 x (F)940 x (Al)650mm	433M / 433 V5
STZ - 433 H350 (4 módulos)	710595	(An)1090 x (F)940 x (Al)350mm	433M / 433 V5
STZ - 633 H1000 (1 o 2 módulos)	710596	(An)1500 x (F)940 x (Al)1000mm	633M / 633 V5
STZ - 633 H650 (3 módulos)	710597	(An)1500 x (F)940 x (Al)650mm	633M / 633 V5
STZ - 633 H350 (4 módulos)	710598	(An)1500 x (F)940 x (Al)350mm	633M / 633 V5
Racks opcional			
5 guías	710683	600x400	ST-PIZZA
8 guías	710682	600x400	ST-PIZZA



CAMPANAS



Incluye:

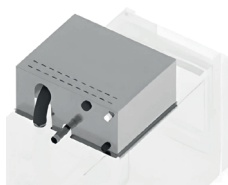
- ✓ Motor de extracción
- ✓ Condensador de vapores

	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STZ - 433			
UNO	Ref. 710599	(An)1090 x (F)1300 x (Al)300mm	433
DUO	Ref. 710760	(An)1090 x (F)1300 x (Al)300mm	433
TRIPLE	Ref. 710761	(An)1090 x (F)1300 x (Al)300mm	433
CUÁDRUPLE	Ref. 710762	(An)1090 x (F)1300 x (Al)300mm	433
STZ - 633			
UNO	Ref. 710600	(An)1500 x (F)1300 x (Al)300mm	633
DUO	Ref. 710763	(An)1500 x (F)1300 x (Al)300mm	633
TRIPLE	Ref. 710764	(An)1500 x (F)1300 x (Al)300mm	633
CUÁDRUPLE	Ref. 710765	(An)1500 x (F)1300 x (Al)300mm	633

ACCESORIOS - ST *Pizza*

DONDE NACE LA AUTÉNTICA PIZZA

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STZ			
UNO	Ref. 710601	(An)1070 x (F)440 x (Al)240mm	433, 633
DUO	Ref. 710766	(An)1070 x (F)440 x (Al)240mm	433, 633
TRIPLE	Ref. 710767	(An)1070 x (F)440 x (Al)240mm	433, 633
CUÁDRUPLE	Ref. 710768	(An)1070 x (F)440 x (Al)240mm	433, 633

KIT DE SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
STZ		
DUO	Ref. 710672	433, 633
TRIPLE	Ref. 710718	433, 633
CUÁDRUPLE	Ref. 710780	433, 633

BANDEJAS



MOLDES PIZZA	600x400
Página 181	Páginas 182 - 183



FERMENTADORAS

CONTROL ANALÓGICO

152

CONTROL DIGITAL

153

FERMENTADORAS

FERMENTACIÓN PROFESIONAL, RESULTADOS CONSTANTES

F 408 - Analógico

Referencia	710603
Dimensiones internas*	490 x 560 x 650 mm
Dimensiones externas*	640 x 640 x 975 mm
Potencia eléctrica	700 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	43 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	8 x 480 x 340 mm
Distancia entre bandejas	80 mm

*ancho x fondo x alto



F 608 - Analógico

Referencia	710782
Dimensiones internas*	610 x 645 x 650 mm
Dimensiones externas*	820 x 700 x 975 mm
Potencia eléctrica	1.400 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	49 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	8 x 600 x 400 mm
Distancia entre bandejas	80 mm

*ancho x fondo x alto



408



608



FERMENTADORAS

FERMENTACIÓN PROFESIONAL, RESULTADOS CONSTANTES

STF 610 - Digital

Referencia	710626
Dimensiones internas*	720 x 850 x 425 mm
Dimensiones externas*	880 x 950 x 690 mm
Potencia eléctrica	1.400 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	73 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	5 x 800 x 600 10 x 600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm

*ancho x fondo x alto



- Conexión de agua 3/4".
- Llenado depósito de agua mediante pulsador.
- Compatible con medida ST-BAKERY.

STF 620 - Digital

Referencia	710606
Dimensiones internas*	720 x 850 x 825 mm
Dimensiones externas*	880 x 950 x 1090 mm
Potencia eléctrica	1.400 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	80 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	10 x 800 x 600 20 x 600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm

*ancho x fondo x alto



- Conexión de agua 3/4".
- Llenado depósito de agua mediante pulsador.
- Compatible con medida ST-BAKERY.

610



620



FERMENTADORAS

FERMENTACIÓN PROFESIONAL, RESULTADOS CONSTANTES

STF 433 - Digital

Referencia	710769
Dimensiones internas*	720 x 885 x 425 mm
Dimensiones externas*	1090 x 985 x 690 mm
Potencia eléctrica	1.400 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	80 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	5 x 800 x 600 10 x 600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de superposición STF/STZ 433

Ref. 710796



- Conexión de agua 3/4".
- Llenado depósito de agua mediante pulsador.
- Compatible con medida STZ 433.

STF 633 - Digital

Referencia	710770
Dimensiones internas*	1335 x 885 x 425 mm
Dimensiones externas*	1500 x 985 x 690 mm
Potencia eléctrica	2.100 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	115 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	5 x 800 x 600 15 x 600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de superposición STF/STZ 633

Ref. 710797



- Conexión de agua 3/4".
- Llenado depósito de agua mediante pulsador.
- Compatible con medida STZ-633.

433



633







REGENERADORES

CONTROL DIGITAL V2,4

158

CONTROL ANALÓGICO

160

REGENERADORES

LAS ELABORACIONES SIEMPRE A PUNTO

RG 311 - V2.4 Control

Referencia

711073

Dimensiones internas*	594 x 385 x 255 mm
Dimensiones externas*	735 x 700 x 465 mm
Potencia eléctrica	3.850 W
Temperatura máxima	170° C
Peso	40 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	3 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta	Ref. 999H03
Sonda pincho	Ref. 711072
Soporte RG - 8 guías	Ref. 710630
Suplemento ruedas soporte	Ref. 710286
Kit superposición RG	Ref. 710813



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

RG 611 - V2.4 Control

Referencia

711074

Dimensiones internas*	594 x 385 x 450 mm
Dimensiones externas*	735 x 700 x 730 mm
Potencia eléctrica	5.650 W
Temperatura máxima	170° C
Peso	54 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta	Ref. 999H03
Sonda pincho	Ref. 711072
Soporte RG - 8 guías	Ref. 710630
Suplemento ruedas soporte	Ref. 710286
Kit superposición RG	Ref. 710813



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

311 V2.4



611 V2.4



REGENERADORES

LAS ELABORACIONES SIEMPRE A PUNTO

RG 1011 - V2.4 Control

Referencia	711076
Dimensiones internas*	594 x 385 x 710 mm
Dimensiones externas*	735 x 700 x 1000 mm
Potencia eléctrica	10.300 W
Temperatura máxima	170° C
Peso	78 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta	Ref. 999H03
Sonda pincho	Ref. 711072
Soporte RG - 8 guías	Ref. 710630
Suplemento ruedas soporte	Ref. 710286
Kit superposición RG	Ref. 710813



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

RG 1021 - V2.4 Control

Referencia	711077
Dimensiones internas*	594 x 705 x 710 mm
Dimensiones externas*	735 x 1025 x 1000 mm
Potencia eléctrica	18.400 W
Temperatura máxima	170° C
Peso	105 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 x GN 2/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta	Ref. 999H03
Sonda pincho	Ref. 711072
Soporte RG 2/1 - 7 guías	Ref. 710630
Suplemento ruedas soporte	Ref. 710286



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

1011 V2.4



1021 V2.4



REGENERADORES

LAS ELABORACIONES SIEMPRE A PUNTO

RG 311 A - Analógico

Referencia	710610
Dimensiones internas*	594 x 385 x 255 mm
Dimensiones externas*	735 x 685 x 455 mm
Potencia eléctrica	3.850 W
Temperatura máxima	140-160° C
Peso	43 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	3 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta	Ref. 999H03
Soporte RG - 8 guías	Ref. 710630
Suplemento ruedas soporte	Ref. 710286
Kit superposición RG	Ref. 710813



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.

RG 611 A - Analógico

Referencia	710611
Dimensiones internas*	594 x 385 x 450 mm
Dimensiones externas*	735 x 685 x 720 mm
Potencia eléctrica	5.650 W
Temperatura máxima	140-160° C
Peso	54 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta	Ref. 999H03
Soporte RG - 8 guías	Ref. 710630
Suplemento ruedas soporte	Ref. 710286
Kit superposición RG	Ref. 710813



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.

311 A



611 A



REGENERADORES

LAS ELABORACIONES SIEMPRE A PUNTO

RG 1011 A - Analógico

Referencia	710612
Dimensiones internas*	594 x 380 x 710 mm
Dimensiones externas*	735 x 685 x 990 mm
Potencia eléctrica	10.300 W
Temperatura máxima	140-160° C
Peso	78 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta	Ref. 999H03
Soporte RG - 8 guías	Ref. 710630
Suplemento ruedas soporte	Ref. 710286
Kit superposición RG	Ref. 710813



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.

RG 1021 A - Analógico

Referencia	710771
Dimensiones internas*	594 x 705 x 710 mm
Dimensiones externas*	735 x 1010 x 990 mm
Potencia eléctrica	18.400 W
Temperatura máxima	140-160° C
Peso	108 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 x GN 2/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta	Ref. 999H03
Soporte RG 2/1 - 7 guías	Ref. 710826
Suplemento ruedas soporte	Ref. 710286



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.

1011 A



1021 A





TOSTADORES

TTH 3002	164
----------	-----

TTH 4400	164
----------	-----

TTV 2400	165
----------	-----

TTV 4000	165
----------	-----

TOSTADORES

EL PUNTO EXACTO EN EL TOSTADO

TTH 3002

Referencia
710616

Dimensiones internas*	220 x 500 x 70 mm
Dimensiones externas*	750 x 420 x 250 mm
Potencia eléctrica	3.000 W
Peso	18 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico

*ancho x fondo x alto



- Velocidad de avance regulable.
- Resistencias con regulación de potencia independiente.
 - Bandeja inferior extraíble.
 - Doble sentido de giro.

TTH 4400

Referencia
710617

Dimensiones internas*	340 x 555 x 70 mm
Dimensiones externas*	1258 x 590 x 320 mm
Potencia eléctrica	4.400 W
Peso	35 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Monofásico

*ancho x fondo x alto



- Velocidad de avance regulable.
- Regulación de altura para entrada de alimentos (Mín 30 - Máx 70).
 - Bandeja inferior extraíble.
- Bandeja superior calentaplatos.
 - Doble sentido de giro.

OPCIONALES
Cambio a Trifásico

Ref. 999I06

3002



4400



TOSTADORES

EL PUNTO EXACTO EN EL TOSTADO

TTV 2400

Referencia	710618
Dimensiones internas*	295 x 460 x 70 mm
Dimensiones externas*	480 x 535 x 400 mm
Potencia eléctrica	2.800 W
Peso	18 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico

*ancho x fondo x alto



- Velocidad de avance regulable.
- Resistencias con regulación de potencia independiente.
- Bandeja inferior extraíble.

TTV 4000

Referencia	710619
Dimensiones internas*	390 x 570 x 70 mm
Dimensiones externas*	570 x 644 x 400 mm
Potencia eléctrica	4.000 W
Peso	22 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Monofásico

*ancho x fondo x alto



- Velocidad de avance regulable.
- Resistencias con regulación de potencia independiente.
- Bandeja inferior extraíble.

OPCIONALES

Cambio a Trifásico

Ref. 999106

2400



4000





COMPOSICIONES

C01

168

C02

169

C03

170

C04

171

COMPOSICIONES

SOLUCIONES COMBINADAS

C01

CAMPANA C01
Ref. 710758

RXDL 604 PLUS V2'4
Ref. 710841

RXD 604 PLUS V2'4
Ref. 710838

STF 610
Ref. 710626

Kit de superposición C01

Ref. 710799

COMPOSICIÓN C01

Ref. 710773



COMPOSICIONES

SOLUCIONES COMBINADAS

C02

CAMPANA C02
Ref. 710705

STB 606 V7
Ref. 710492

MÓDULO STB
Ref. 710580

STF 610
Ref. 710626

Kit de superposición C02

Ref. 710632

COMPOSICIÓN C02

Ref. 710774



COMPOSICIONES

SOLUCIONES COMBINADAS

C03



Kit de superposición C03

Ref. 710793

COMPOSICIÓN C03

Ref. 710775



COMPOSICIONES

SOLUCIONES COMBINADAS

C04

CAMPANA C04
Ref. 710759

**BANDEJERO
600X400**
Ref. 710779

STB 606 V7
Ref. 710492

STZ 633 V5
Ref. 710588

STF 633
Ref. 710770



Kit de superposición C04

Ref. 710795

COMPOSICIÓN C04

Ref. 710776





ACCESORIOS

ACCESORIOS COMUNES	174
--------------------	-----

BANDEJAS	176
----------	-----

GN 2/3	176
--------	-----

GN 1/1	177
--------	-----

GN 2/1	180
--------	-----

OTRAS BANDEJAS	181
----------------	-----

BAKERY	182
--------	-----

FAST	184
------	-----

GRILL	186
-------	-----

STARTER KIT	187
-------------	-----

ACCESORIOS COMUNES

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
DUCHA EXTERNA STC-STG-STB	710310
	Ducha externa para lavado del horno. Se trata de una ducha universal con soporte y manguera de 1 metro con capacidad de expulsar litros de agua con gran potencia.



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
FILTRO DE AGUA (8000 L)	710352
	Diseñado para eliminar impurezas, sedimentos y contaminantes del agua del sistema de lavado de los hornos. Tiene una capacidad de hasta 8000 litros antes de requerir reemplazo o mantenimiento.



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
CABEZAL CONEXIÓN DE FLTRO	710350
	Sirve para conectar el filtro de agua con el circuito de limpieza del horno.



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
DIGIMETER	710090
	El "Digimeter" se encargará de contabilizar los litros de agua utilizados por el filtro para tener un riguroso control del mantenimiento y sustitución del filtro.

ACCESORIOS COMUNES

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN



**FILTRO
CARBÓN
ACTIVO**

710943

Filtro de recambio para el kit de carbón activo.



**M² PANEL
AISLANTE**

710456

Estos paneles se encargarán de **aislar**, aún más, el poder calorífico generado por el horno, garantizando una **seguridad extra** y ofreciendo la posibilidad de posicionar otros elementos sensibles al calor cerca del horno.



**DECANTADOR
DE GRASAS**

 710962

Decantador de grasas diseñado para separar residuos y facilitar la evacuación de grasas, ayudando a mantener las instalaciones limpias y **optimizando** el **mantenimiento** del **sistema de desagüe**.



**SPRAY
FORNO - LUX**

870H12

El spray Forno-Lux se encargará de **disolver** la **grasa** y **residuos** carbonizados del interior de la cámara del horno.

Fácil de utilizar, dejará el horno reluciente y sin olores químicos.



**MANOPLAS
TÉRMICAS**

870H01

Estas manoplas térmicas de **alta calidad**, ofrecen una **protección superior** contra el calor, permitiendo un **manejo seguro** de bandejas y demás utensilios.

BANDEJAS GN 2/3

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

CUBETA INOX GN 2/3



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Sus bordes redondeados facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.	840H10	H20
Ideal para cocinar pastas y arroces, para asar carnes, verduras y pescados y para preparar guisos.	840H11	H40
	840H12	H65

CUBETA INOX PERFORADA GN 2/3



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Sus bordes redondeados facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.	840H19	H20
Gracias a su superficie perforada es ideal para cocinar alimentos al vapor como verduras, pescados, fritos o arroces.	840H20	H40
	840H21	H65

BANDEJA LISA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Esta bandeja es ideal para cocinar a la plancha productos como carne o pescado.		
Su superficie antiadherente facilitará su limpieza tras el horneado ya que evitará que se queden incrustados los restos de las cocciones.	810H17	GN 2/3

BANDEJA LISA DE ALUMINIO PERFORADA ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Esta bandeja es ideal para hornear productos que precisen de cocción al vapor.		
Su superficie antiadherente facilitará su limpieza tras el horneado ya que evitará que se queden incrustados los restos de las cocciones.	810H18	GN 2/3

REJILLA INOX



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Su material de composición la dota de una alta durabilidad y resistencia .		
Ideal para cocinar alimentos que necesitan recibir calor por todas sus caras como, por ejemplo, carnes, pescados o verduras, acompañado de una fuente inferior que recoja el jugo del alimento.	840H27	GN 2/3

BANDEJAS GN 1/1

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

CUBETA INOX GN 1/1



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Sus bordes redondeados facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.	840H07	H20
Ideal para cocinar pastas y arroces, para asar carnes, verduras y pescados y para preparar guisos.	840H08	H40
	840H51	H65

CUBETA INOX PERFORADA GN 1/1



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Sus bordes redondeados facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.	840H16	H20
Gracias a su superficie perforada es ideal para cocinar alimentos al vapor como verduras, pescados, fritos o arroces.	840H17	H40
	840H50	H65

BANDEJA LISA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Esta bandeja es ideal para cocinar a la plancha productos como carne o pescado.		
Su superficie antiadherente facilitará su limpieza tras el horneado ya que evitará que se queden incrustados los restos de las cocciones.	810H14	GN 1/1

BANDEJA LISA DE ALUMINIO PERFORADA ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Esta bandeja es ideal para hornear productos que precisen de cocción al vapor.		
Su superficie antiadherente facilitará su limpieza tras el horneado ya que evitará que se queden incrustados los restos de las cocciones.	810H15	GN 1/1

PLANCHA GRILL ALUMINIO ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Ideal para cocinar alimentos a la plancha dejando la marca tradicional de una parrilla en el acabado final del producto.	840H03	GN 1/1

BANDEJAS GN 1/1

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

CUBETA ALUMINIO ANTIADHERENTE 65MM.



Cubeta de aluminio antiadherente de tamaño con una profundidad de 65 mm.

Ideal para cocinar pastas y arroces, para asar carnes, verduras y pescados y para preparar guisos.

REFERENCIA

840H29

DIMENSIONES

GN 1/1

REJILLA INOX



Su material de composición la dota de una alta **durabilidad** y **resistencia**.

Ideal para cocinar alimentos que necesitan recibir calor por todas sus caras como, por ejemplo, carnes, pescados o verduras, acompañado de una fuente inferior que recoja el jugo del alimento.

REFERENCIA

840H26

DIMENSIONES

GN 1/1

PARRILLA ANTIADHERENTE



Esta parrilla antiadherente te ayudará a **cocinar a la parrilla** todo lo que desees, consiguiendo un acabado único.

Su rejilla marcará el producto dotándolo de ese **acabado a la parrilla** perfecto.

REFERENCIA

840H37

DIMENSIONES

GN 1/1

BANDEJA MULTIFUNCIÓN ANTIADHERENTE



Nueva bandeja con doble **superficie antiadherente**. Podrás utilizar una de sus dos caras en función del alimento que se desee hornear.

Ideal para cocinar alimentos como carne, verdura, pescados...

REFERENCIA

710887

DIMENSIONES

GN 1/1

PARRILLA ALUMINIO PERFORADA DOBLE CARA



Bandeja de aluminio perforado que ampliará tus capacidades en la cocina.

Esta nueva bandeja de doble cara te permitirá dar un **marcado diferente** al producto, pudiendo escoger entre un marcado tipo parrilla o plancha.

REFERENCIA

710889

DIMENSIONES

GN 1/1

BANDEJAS GN 1/1

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

CUBETA GRANITO H 40MM.



Cubeta con **revestimiento de granito** de tamaño GN 1/1 y con una profundidad de 40 cm.

Su superficie poco porosa y fácil de limpiar la convierte en una bandeja **ideal para** cocinar alimentos con alto contenido graso.

REFERENCIA

840H36

DIMENSIONES

GN 1/1

BANDEJA PARA HUEVOS



DESCRIPCIÓN

Esta nueva bandeja, específica para huevos, te permitirá cocinar a la vez desde **6** hasta **11 huevos** con un resultado perfecto.

REFERENCIA

840H28

DIMENSIONES

GN 1/1
6 huevos

710888

GN 1/1
11 huevos

CESTA PARA FRITURAS



DESCRIPCIÓN

Cesta de tamaño GN 1/1 diseñada para cocinar cualquier tipo de **fritura** como patatas, tempuras y otros.

REFERENCIA

710969

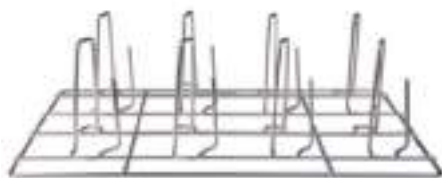
DIMENSIONES

GN 1/1
6 pollos

710969

GN 1/1
6 pollos

BANDEJA PARA POLLOS



DESCRIPCIÓN

Bandeja de acero inoxidable de tamaño GN 1/1 diseñada para cocinar **pollos**, con capacidad desde **6** hasta **8 pollos**.

REFERENCIA

 710969

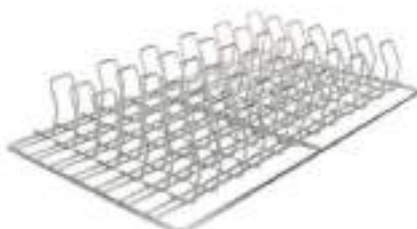
DIMENSIONES

GN 1/1
6 pollos

840H39

GN 1/1
8 pollos

BANDEJA PARA COSTILLAS



DESCRIPCIÓN

Bandeja de acero inoxidable de tamaño GN 1/1 diseñada para cocinar hasta **7 costillas**.

REFERENCIA

840H40

DIMENSIONES

GN 1/1

BANDEJAS GN 2/1

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

CUBETA INOX GN 2/1



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Sus bordes redondeados facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.	840H04	H20
Ideal para cocinar pastas y arroces, para asar carnes, verduras y pescados y para preparar guisos.	840H05	H40
	840H06	H65

CUBETA INOX PERFORADA GN 2/1



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Sus bordes redondeados facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.	840H13	H20
Gracias a su superficie perforada es ideal para cocinar alimentos al vapor como verduras, pescados, fritos o arroces.	840H14	H40
	840H15	H65

REJILLA INOX



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Su material de composición la dota de una alta durabilidad y resistencia .		
Ideal para cocinar alimentos que necesitan recibir calor por todas sus caras como, por ejemplo, carnes, pescados o verduras, acompañado de una fuente inferior que recoja el jugo del alimento.	840H25	GN 2/1

OTRAS BANDEJAS

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

MOLDE PIZZA ALUMINIO



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Molde de aluminio para pizzas. Disponible con distintos diámetros de tamaño (250mm - 300mm - 350 mm). Esta bandeja es ideal para cocinar pizzas.	811H01	ø 250 mm
	811H02	ø 300 mm
	811H03	ø 350 mm

MOLDE PIZZA REJILLA



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Molde de aluminio para pizzas. Disponible con distintos diámetros de tamaño (250mm - 300mm - 350 mm). Esta bandeja es ideal para cocinar pizzas.	811H04	ø 250 mm
	811H05	ø 300 mm
	811H06	ø 350 mm

SARTÉN/CAZUELA



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Cazuela de 20 cm de diámetro. Su material es altamente resistente a las altas temperaturas, a la abrasión y al desgaste.	840H32	ø 20 cm
Es ideal para cocinar productos típicos de sartén como tortillas, crepes, gambas al ajillo y otros.		

BANDEJAS BAKERY

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

REJILLA INOX



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Rejilla de acero inoxidable disponible en tamaño 600X400. Su material de composición la dota de una alta durabilidad y resistencia. Ideal para hornear, fermentar y regenerar productos como pan, bollos o bizcochos.	840H41	600X400

REJILLA CROMADA



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Ideal para hornear, fermentar y regenerar productos como pan, bollos y otras especialidades del mundo de la panadería.	820H03	430X340
	820H01	480X340
	820H02	600X400

BANDEJA LISA DE ALUMINIO



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Esta bandeja es ideal para hornear productos como pan rústico o galletas ya que la repartición de calor en la bandeja genera una miga densa y consistente.	810H10	430X340
	810H06	480X340
	810H04	600X400

BANDEJA LISA DE ACERO INOXIDABLE



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
Esta bandeja es ideal para hornear productos como pan rústico o galletas ya que la repartición de calor en la bandeja genera una miga densa y consistente.	860H12	340X240
	860H07	430X340
	860H08	480X340
	860H09	600X400

BANDEJAS BAKERY

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO

DESCRIPCIÓN

REFERENCIA

DIMENSIONES

Su **superficie porosa** permite conseguir un acabado más esponjoso y compacto.

810H09

340X240

810H01

430X340

Ideal para hornear, fermentar y regenerar productos como pan, croissants o bizcochos.

810H02

480X340

810H03

600X400

DESCRIPCIÓN

REFERENCIA

DIMENSIONES

Su forma permite el horneado de barras de pan en poco tiempo

810H05

600X400

Ideal para hornear pan.

DESCRIPCIÓN

REFERENCIA

DIMENSIONES

Su superficie antiadherente la hace fácil y rápida de limpiar.

Esta bandeja es **ideal para** hornear productos como pan rústico o galletas ya que la repartición de calor en la bandeja genera una miga densa y consistente.

810H11

600X400

DESCRIPCIÓN

REFERENCIA

DIMENSIONES

Su **porosidad** permite conseguir un acabado más esponjoso y compacto.

Esta bandeja es **ideal para** hornear, fermentar y regenerar productos como pan, croissants o bizcochos.

810H12

600X400

BANDEJAS FAST

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

BANDEJA LISA ALUMINIO



BANDEJA LISA ACERO INOXIDABLE



BANDEJA CUADRADA TEFLÓN FONDO MALLA



BANDEJA CUADRADA TEFLÓN FONDO LISO



BANDEJA RECTANGULAR TEFLÓN FONDO MALLA



BANDEJA RECTANGULAR TEFLÓN FONDO LISO



FORRO BANDEJA TEFLÓN MALLA



FORRO BANDEJA SILICONA LISO



REFERENCIA

DIMENSIONES

NEW 711103

300X300

NEW 711105

400X400

NEW 711106

430X340

REFERENCIA

DIMENSIONES

710749

300X300

NEW 711104

400X400

710750

430X340

REFERENCIA

DIMENSIONES

710754

270X270

710949

380X380

REFERENCIA

DIMENSIONES

710755

265X265

710950

380X380

REFERENCIA

DIMENSIONES

711095

270X150

REFERENCIA

DIMENSIONES

711094

270X150

REFERENCIA

DIMENSIONES

710751

400X300

REFERENCIA

DIMENSIONES

710752

400X300

BANDEJAS FAST

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

FORRO BANDEJA SILICONA PERFORADO



REFERENCIA

DIMENSIONES

710753

400X300

PALETA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE



REFERENCIA

DIMENSIONES

710885

425X295

CAZUELA ALUMINIO ANTIADHERENTE Ø 19CM.



REFERENCIA

DIMENSIONES

710881

190X190

SARTÉN ALUMINIO ANTIADHERENTE CUADRADA LISA P 3MM.



REFERENCIA

DIMENSIONES

710879

260X260

SARTÉN ALUMINIO ANTIADHERENTE CUADRADA RALLADA P 3MM.



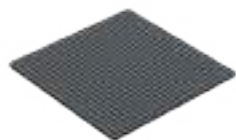
REFERENCIA

DIMENSIONES

710880

260X260

BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE



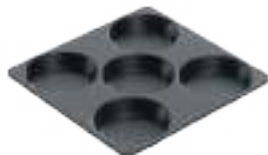
REFERENCIA

DIMENSIONES

710884

310X295

BANDEJA 5 HUEVOS



REFERENCIA

DIMENSIONES

710882

280X290

BOWL ALUMINIO ANTIADHERENTE P 5MM.



REFERENCIA

DIMENSIONES

710883

240X150

BANDEJAS GRILL

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

CUBETA ALUMINIO FUNDIDO ANTIADHERENTE P 55MM.



REFERENCIA

DIMENSIONES

710890

GN 1/3

710891

GN 1/2

710892

GN 2/3

710893

GN 1/1

CAZUELA DE ALUMINIO



REFERENCIA

DIMENSIONES

710894

ø 20 cm

710895

ø 24 cm

710896

ø 28 cm

STARTER KIT

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

STARTER KIT GASTRO-COMPACT

Ref. 710873



ARTÍCULOS DEL STARTER KIT

REFERENCIAS

BANDEJA PARA HUEVOS	840H28
PARRILLA ALUMINIO PERFORADA DOBLE CARA	710889
CUBETA INOX. PERFORADA GN 1/1 H40	840H17
CUBETA INOX. LISA GN 1/1 H40	840H08
CESTA PARA FRITURAS	840H34

STARTER KIT FAST

Ref. 710874



ARTÍCULOS DEL STARTER KIT

REFERENCIAS

PINZAS	710878
BOWL ALUMINIO ANTIADHERENTE	710883
BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE	710884
BANDEJA TEFLÓN LISA	710755



www.fmindustrial.es

Ctra. de Rute km. 2'700 - 14900 LUCENA (Córdoba)
SPAIN

Tel: (0034) 957 501 101

SÍGUENOS EN



@hornosfm.industrial



@fm_industrial_



FM Industrial



@fm_industrial



@fm_industrial

**CALIDAD, INNOVACIÓN
TECNOLOGÍA Y DISEÑO**