



ST BAKERY

EL ARTE DE LA PANADERÍA Y LA PASTELERÍA
THE ART OF BAKING AND PASTRY MAKING



ST BAKERY

EL ARTE DE LA PANADERÍA A TU ALCANCE.

La **esencia** de cualquier panadería y pastelería radica en la calidad de los productos que allí se hornean.

El trabajo que los **obradores** desempeñan en estos negocios es considerado un **arte** y transmitido de generación en generación.

El ST-Bakery está diseñado en base a las necesidades específicas de este sector, garantizando **gran rendimiento y calidad** gracias a sus cualidades específicas que lo convierten en la mejor opción para su sector.

THE ART OF BAKING AT YOUR FINGERTIPS.

The **essence** of any bakery and pastry shop lies in the quality of the products baked there.

The work carried out by **bakers** in these businesses is considered an **art** form and passed down from generation to generation.

The ST-Bakery is designed based on the specific needs of this sector, guaranteeing **high performance** and **quality** thanks to its features thanks to its specific qualities that make it the best option for your sector.

ÓPTIMO
EXCELLENT



PRECISO
ACCURATE



INNOVADOR
INNOVATIVE



FLEXIBLE
ADAPTABLE







ÓPTIMO EXCELLENT



El ST- Bakery está **diseñado para el sector de panadería, bollería y pastelería**, ofreciendo funciones específicas que garantizan un horneado óptimo, convirtiendolo en la **mejor opción para tu negocio**.

The ST-Bakery is **designed for the bakery, pastry and confectionery** sector, offering specific functions that guarantee optimal baking, making it the **best choice for your business**.




INYECCIÓN DE HUMEDAD ESPECÍFICA
SPECIFIC MOISTURE INJECTION


80 MM DE ESPACIO ENTRE BANDEJAS
80 MM OF SPACE BETWEEN TRAYS


RECETARIO ESPECÍFICO DE PANADERÍA
SPECIFIC BAKERY RECIPE BOOK


CONTROL DE HUMEDAD POR SEGUNDOS
HUMIDITY CONTROL IN SECONDS

PRECISO ACCURATE



El ST-Bakery **garantiza resultados uniformes y perfectos**, con control preciso de la humedad, distribución homogénea del vapor gracias al inversor de giro, y turbinas con velocidad regulable para un acabado esponjoso y tierno.

The ST-Bakery **guarantees uniform and perfect results**, with precise humidity control, even steam distribution thanks to the rotating inverter, and adjustable speed turbines for a fluffy and tender finish.




HASTA 10 VELOCIDADES DE TURBINA
UP TO 10 TURBINE SPEEDS


INVERSOR DE GIRO
ROTATION INVERTER


INYECCIÓN DE VAPOR SIN DEJAR MARCA
STEAM INJECTION WITHOUT LEAVING MARKS


CONTROL TOTAL DE PROCESOS
TOTAL CONTROL PROCESS

INNOVADOR INNOVATIVE



La pantalla **V7** del **ST-Bakery** ha sido creada con **personalidad propia**, incorporando prestaciones específicas para **panadería y pastelería**.

The **ST-Bakery's V7** display has been created with its **own personality**, incorporating specific features for **bakery and pastry** shop.




MULTI COCCIÓN MULTINIVEL
MULTILEVEL COOKING


PANTALLA V7 DISEÑADA PARA EL SECTOR
V7 SCREEN DESIGNED FOR THE SECTOR


PROGRAMA Y PLANIFICA CADA PROCESO
PROGRAM AND PLAN EACH PROCESS


FERMENTACIÓN Y REGENERACIÓN
PROOFING & REGENERATION

FLEXIBLE ADAPTABLE



El **ST-Bakery** destaca por su flexibilidad, gracias a su **sistema de guías adaptable** que permite usar bandejas GN 1/1 o 600x400, con la **distancia ideal entre niveles** para productos que aumentan de volumen durante la cocción.

The ST-Bakery stands out for its flexibility, thanks to its adaptable racks system that allows the use of GN 1/1 or 600x400 trays, with the ideal distance between levels for products that increase in volume during cooking




TAMAÑO DE BANDEJAS VARIABLE
VARIABLE TRAY SIZES


TIPO DE CONTROL MANUAL O V7
MANUAL OR V7 CONTROL PANEL


DISTANCIA DE BANDEJAS IDEAL PARA PANADERÍA
IDEAL TRAY DISTANCE FOR BAKERIES


DIFERENTES MODELOS ADAPTADOS A TU NECESIDAD
DIFFERENT MODELS ADAPTED TO YOUR NEEDS

ST-BAKERY DE FM: LA SERIE DISEÑADA PARA PANADERÍA, BOLLERÍA Y PASTERERÍA.

La serie ST-Bakery de FM ha sido especialmente diseñada para satisfacer las exigencias del **sector panadero, pastelero y de bollería**, ofreciendo resultados uniformes y perfectos en cada horneado.

Se ha convertido en la mejor herramienta para profesionales que buscan **calidad, productividad y precisión**.

Disponible en dos versiones: Manual y V7 con pantalla táctil inteligente de 7". El ST-Bakery se adapta a todo tipo de negocios, desde obradores tradicionales hasta pastelerías modernas que requieren un control tecnológico avanzado.



SISTEMA DE CONTROL MANUAL
MANUAL CONTROL SYSTEM



CONTROL DE EXTRACCIÓN DE HUMEDAD MANUAL
MANUAL HUMIDITY EXTRACTION CONTROL



CONSTRUCCIÓN SÓLIDA Y FIABLE
SOLID AND RELIABLE CONSTRUCTION



INVERSOR DE GIRO
ROTATION INVERTER



CONTROL DE TEMPERATURA Y HUMEDAD
TEMPERATURE AND HUMIDITY CONTROL



TEMPORIZADOR Y MODO INFINITO
TIMER AND INFINITE MODE

FM ST-BAKERY: THE SERIES DESIGNED FOR BAKERIES, PASTRY SHOPS & CONFECTIONERIES.

The FM ST-Bakery series has been specially designed to meet the demands of the **bakery, pastry and confectionery sector**, offering uniform and perfect results with every bake.

It has become the best tool for professionals seeking **quality, productivity and precision**.

Available in two versions: Manual and V7 with a 7" smart touch screen. The ST-Bakery is suitable for all types of businesses, from traditional bakeries to modern pastry shops that require advanced technological control.



MODELO M | M MODEL



PANTALLA TÁCTIL INTELIGENTE 7"
ADAPTADA AL SECTOR

7" SMART TOUCHSCREEN ADAPTED TO
THE SECTOR



RECETARIO INTEGRADO DE PANADERÍA

INTEGRATED BAKERY RECIPE BOOK



PRECALENTAMIENTO Y
ENFRIAMIENTO

PREHEATING AND COOL DOWN



COCCIÓN MULTINIVEL

MULTILEVEL COOKING



VELOCIDAD DE TURBINA
REGULABLE

ADJUSTABLE TURBINE SPEED



MODELO V7 | V7 MODEL



CICLOS ESPECIALES

SPECIAL CYCLES



GESTIÓN AVANZADA DE HUMEDAD Y
VAPOR

ADVANCED MOISTURE AND VAPOUR
MANAGEMENT



MODO MANTENIMIENTO

HOLD MODE



REGULA LAS CONDICIONES INTERNAS

Domina las condiciones internas de cocción con un control intuitivo, eficaz y completo.

- Stream Control:** Extrae la humedad para lograr cocciones secas y crujientes.
- Clima Control:** Inyecta vapor de forma precisa para potenciar textura y miga del producto
- Fan Control:** Ajusta la velocidad de la turbina en hasta 10 niveles para una cocción uniforme.

REGULATES INTERNAL CONDITIONS

Master internal cooking conditions with intuitive, effective and comprehensive control.

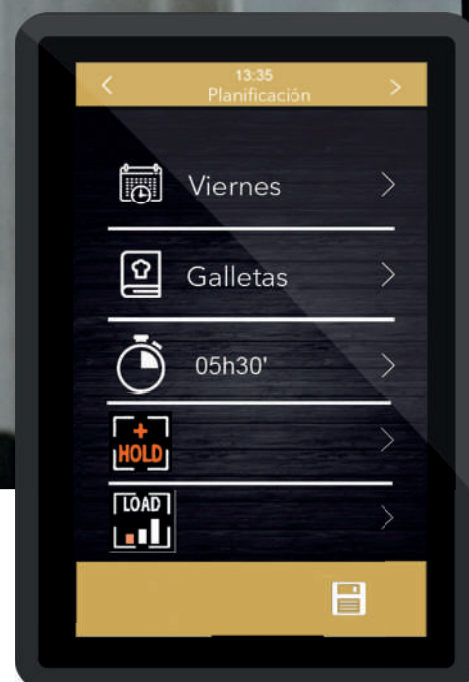
- Stream Control:** Extracts moisture for dry, crispy results.
- Clima Control:** Precisely injects steam to enhance the texture and crumb of the product.
- Fan Control:** Adjusts the turbine speed to up to 10 levels for even cooking.



INTEGRACIÓN Y CONTROL INTELIGENTE

El horno que integra todas las tecnologías imprescindibles para hacer tu trabajo más fácil.

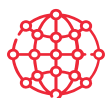
- Planificación:** Programa todas las cocciones que necesites ahorrando tiempo, costes y esfuerzo en el proceso.
- Consumos:** Consulta informes detallados sobre el uso y eficiencia energética del horno.
- Carga de producto:** Selecciona carga baja, media o completa para optimizar las cocciones de forma automática.



INTEGRATION AND SMART CONTROL

The oven that integrates all the essential technologies to make your work easier.

- Planning:** Program all the cooking you need, saving time, costs and effort in the process.
- Consumption:** View detailed reports on oven usage and energy efficiency.
- Product Load:** Select low, medium or full load to automatically optimise cooking.



COCINA CON TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA COOKING WITH CUTTING-EDGE TECHNOLOGY

Máxima precisión para resultados constantes, bandeja tras bandeja.

•Multicook & All on Time:

Cocina en varias bandejas con finalización simultánea o aviso escalonado.

•Ciclos especiales:

Programas como fermentación, regeneración y enfriamiento.

•**Pre calentamiento:** 3 modos de calentamiento rápido adaptados a cada necesidad.

•**Modo HOLD:** te permitirá mantener el producto a la temperatura deseada en el interior de la cámara de cocción tras planificar una receta.

Maximum precision for consistent results, tray after tray.

•Multicook & All on Time:

Cook on multiple trays with simultaneous completion or staggered alerts.

•Special cycles:

Programmes such as proving, regeneration and cooling.

•**Preheating:** 3 fast heating modes adapted to every need.

•**HOLD mode:** allows you to maintain the product at the desired temperature inside the cooking chamber after planning a recipe.



CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE PANADERÍA SPECIFIC BAKERY CHARACTERISTICS

Diseñado y ensamblado pensando en la comodidad del obrador de panadería.

•Recetario propio de panadería:

Programas preconfigurados que facilitan el horneado de panes tradicionales y especiales.

•Control de humedad

en segundos: Controla la inyección de vapor con precisión para obtener resultados de mayor volumen y perfectamente desarrollados.

•Inyección de humedad

mejorada: No deja huella en el producto a hornear.

•**Sistema de guías variable:** Opta por 600x400 o GN 1/1.

Designed to make everyday life easier, without compromising on cleanliness.

•Bread oven recipe book:

Pre-set programmes that make it easy to bake traditional and speciality breads.

•Humidity control in seconds:

Precisely controls steam injection for higher volume and perfectly developed results.

•Improved humidity injection:

Leaves no trace on the product being baked.

•Variable guide system:

Choose between 600x400 or GN 1/1.

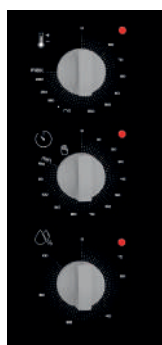
— VISIÓN GENERAL DE LA GAMA BAKERY —

EQUIPAMIENTO M

- Sistema de Control Manual.
- Facilidad de uso.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior LED.
- Vidrio abatible.
- Inversor de giro.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Conexión de agua 3/4".
- Eléctrico o gas.

EQUIPMENT M

- Manual Control System.
- Easy to use.
- End-of-cycle alarm.
- LED interior light.
- Hinged glass.
- Rotation inverter.
- Door switch.
- Safety thermostat.
- 3/4" water connection.
- Electric or gas.



ST BAKERY M

STB 604 M

STB 606 M ⚡

STB 606 M 🔥

Dimensiones (An x F x Al)

Dimensions (W x D x H)

Ref. 710489
880 x 905 x 675 mm

Ref. 710491
880 x 905 x 835 mm

Ref. 710493
880 x 985 x 850 mm

Potencia eléctrica

Electric power

7,5 kW

10,5 kW

0,65 kW

Potencia gas

Gas power

-

-

14 kW (12040 kcal/h)

Voltaje

Voltage

400 V - 50/60 Hz

400 V - 50/60 Hz

230 V-50/60 Hz

Conexión

Connection

Trifásica 3F + N + T
Three phase 3F + N + T

Trifásica 3F + N + T
Three phase 3F + N + T

Schuko Monofásico
Schuko Single-phase

Capacidad

Capacity

4 x 600x400
4 x GN 1/1

7 x 600x400
7 x GN 1/1

7 x 600x400
7 x GN 1/1

Posición de bandeja

Tray position



Ficha técnica

Technical Sheet



OVERVIEW OF THE BAKERY RANGE

PRESTACIONES M

- Humedad regulable 0-100%.
- Extracción de humedad manual.
- Temporizador 0-120 minutos.
- Modo continuo.
- Regulador de temperatura 0-250°.

FEATURES M

- Adjustable humidity 0-100%.
- Manual humidity extraction.
- Timer 0-120 minutes.
- Continuous mode.
- Temperature regulator 0-250°.



STB 610 M ⚡

STB 610 M 🔥

STB 616 M T

Ref. 710495

880 x 905 x 1090 mm

15,6 kW

-

400 V - 50/60 Hz

Trifásica 3F + N + T
Three phase 3F + N + T

11 x 600x400
11 x GN 1/1



Ref. 710497

790 x 900 x 1155 mm

0,65 kW

20 kW (17200 kcal/h)

230 V-50/60 Hz

Schuko Monofásico
Schuko Single-phase

11 x 600x400
11 x GN 1/1



Ref. 711049

880 x 915 x 1865 mm

26,25 kW

-

400V - 50/60Hz

Trifásica 3F + N + T
Three phase 3F + N + T

16 x 600X400



MÁS INFORMACIÓN
MORE INFORMATION



— VISION GENERAL DE LA GAMA BAKERY —

EQUIPAMIENTO V7

- Sistema de Control Táctil.
- Facilidad de uso.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior LED.
- Vidrio abatible.
- Puerto USB.
- Inversor de giro.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Conexión de agua 3/4".
- Eléctrico o gas.

EQUIPMENT V7

- Manual Control System.
- Easy to use.
- End-of-cycle alarm.
- LED interior light.
- Hinged glass.
- USB Port.
- Rotation inverter.
- Door switch.
- Safety thermostat.
- 3/4" water connection.
- Electric or gas.



ST BAKERY V7

STB 604 V7

STB 606 V7 ⚡

STB 606 V7 🔥

Dimensiones (An x F x Al)

Dimensions (W x D x H)

Ref. 710490
880 x 905 x 675 mm

Ref. 710492
880 x 955 x 835 mm

Ref. 710494
880 x 955 x 850 mm

Potencia eléctrica

Electric power

7,5 kW

10,65 kW

0,65 kW

Potencia gas

Gas power

-

-

14 kW (12040 kcal/h)

Voltaje

Voltage

400 V- 50/60 Hz

400 V- 50/60 Hz

230 V-50/60 Hz

Conexión

Connection

Trifásica 3F + N + T
Three phase 3F + N + T

Trifásica 3F + N + T
Three phase 3F + N + T

Schuko Monofásico
Schuko Single-phase

Capacidad

Capacity

4 x 600x400
4 x GN 1/1

6 x 600x400
6 x GN 1/1

6 x 600x400
6 x GN 1/1

Posición de bandeja

Tray position



Ficha técnica

Technical Sheet



OVERVIEW OF THE BAKERY RANGE

PRESTACIONES V7

- Clima control (tiempo en segundos).
- Steam Control.
- Fan Control. (10 velocidades).
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- Regeneración.
- Multicook / All On Time.
- Recetario editable.
- Autolimpieza (opcional).
- Sonda Multipunto (opcional).
- Delta T (opcional).
- Fermentación.
- Planificación.
- Modo Hold.



FEATURES V7

- Clima control. (time in seconds).
- Steam control.
- Fan control. (10 speeds).
- Preheating.
- Cool-down.
- Regeneration.
- Multicook / All On Time.
- Customizable recipe book.
- Self-cleaning (optional)
- Multipoint probe (optional).
- Delta T (optional).
- Fermentation.
- Planification.
- Hold Mode.

STB 610 V7 ⚡

STB 610 V7 🔥

STB 616 V7 T ⚡

STB 616 V7 T 🔥

Ref. 710496

880 x 955 x 1155 mm

15,6 kW

-

400 V- 50/60 Hz

Trifásica 3F + N + T
Three phase 3F + N + T

10 x 600x400
10 x GN 1/1



Ref. 710498

880 x 985 x 1175 mm

0,65 kW

20 kW (17200 kcal/h)

230 V-50/60 Hz

Schuko Monofásico
Schuko Single-phase

10 x 600x400
10 x GN 1/1



Ref. 710500

880 x 915 x 1865 mm

26,25 kW

-

400 V- 50/60 Hz

Trifásica 3F + N + T
Three phase 3F + N + T

16 x 600x400



Ref. 710501

880 x 1025 x 1865 mm

1,3 kW

40 kW (34400 kcal/h)

230 V-50/60 Hz

Schuko Monofásico
Schuko Single-phase

16 x 600x400



ACCESORIOS DE LA GAMA BAKERY

CAMPANA - CAMPANA

Ref. 710705

MÁS INFORMACIÓN
MORE INFORMATION



MÓDULO STB - STB MODULE

Ref. 710580

STF 610 - STF 610

Ref. 710626

—ACCESSORIES FROM THE BAKERY RANGE—



—Kit Primera Instalación—

—First Installation Kit—

UNO Ref. 710832

DUO Ref. 710835

MÓDULO STB Ref. 710711



—Rejilla Inox—

—Stainless steel grid—

600x400. Ref. 840H41

800x600. Ref. 840H44



—Rejilla Cromada—

—Chrome Grille—

430x340 Ref. 820H03

480x340 Ref. 820H01

600x400 Ref. 820H02



—Bandeja Lisa Aluminio—

—Plain Aluminium Tray—

430x340 Ref. 810H10

480x340 Ref. 810H06

600x400 Ref. 810H04

800x600 Ref. 810H21



—Bandeja Lisa Inox—

—Inox Plain Tray—

340x240 Ref. 860H12

430x340 Ref. 860H07

480x340 Ref. 860H08

600x400 Ref. 860H09



—Bandeja Perforada Aluminio—

—Double-sided aluminium grill—

340x240 Ref. 810H09

430x340 Ref. 810H01

480x340 Ref. 810H02

600x400 Ref. 810H03

800x600 Ref. 810H22

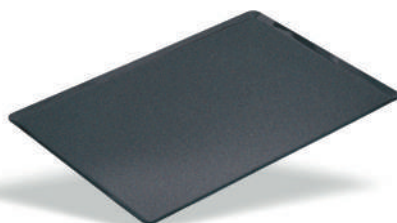


—Bandeja Perforada Acanalada—

—Perforated Slotted Tray—

600x400 Ref. 810H05

800x600 Ref. 810H23



—Bandeja Lisa Alum. Anti.—

—Non-stick Alum. Flat Tray—

600x400 Ref. 810H11

800x600 Ref. 810H19



—Bandeja Perf. Alum. Anti.—

—Non-stick Perf. Alum. Tray—

600x400 Ref. 810H12

800x600 Ref. 810H20



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

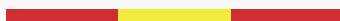
Tel: (0034) 957 501 101

fmindustrial.es

Síguenos en redes sociales Follow us on social media



**Style, Innovation,
Reliability & Efficiency**



Since 1966

Las imágenes incluidas en este documento tienen un propósito exclusivamente ilustrativo. Toda la información presentada está sujeta a modificaciones sin previo aviso.

The images included in this document are for illustrative purposes only. All information presented is subject to change without prior notice.

