



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO
ALL THE TECHNOLOGY IN THE SMALLEST SPACE



ST COMPACT

TODO LO QUE NECESITAS EN EL MENOR ESPACIO POSIBLE.

Este horno te ofrece todas las posibilidades, ocupando el **mínimo espacio** posible, lo que se traduce en una optimización de hasta un **40%** del espacio de trabajo, pero manteniendo las mismas capacidades de producción.

Su innovadora cámara de cocción permite cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo, manteniendo la calidad y evitando mezclas de sabores. Además, gracias a sus dimensiones reducidas y diseño eficiente, consigue **acortar los tiempos de cocción hasta en un 20%**, lo que se traduce en más agilidad, mayor rotación y un servicio más rápido.

Su eficiencia y diseño compacto para que tu cocina logre el máximo rendimiento en el menor espacio posible.

EVERYTHING YOU NEED IN THE SMALLEST POSSIBLE SPACE.

This oven offers you all the possibilities, occupying the **minimum possible space**, which translates into an optimization of up to **40%** of the working space, while maintaining the same production capacities.

Its innovative cooking chamber allows different foods to be cooked at the same time, maintaining quality and preventing flavours from mixing. In addition, thanks to its compact size and efficient design, **it reduces cooking times by up to 20%**, which translates into greater agility, higher turnover and faster service.

Its efficiency and compact design allow your kitchen to achieve maximum performance in the smallest possible space.



COMPACTO COMPACT



INTUITIVO INTUITIVE



VERSÁTIL VERSATILE



AVANZADO ADVANCED







COMPACTO COMPACT

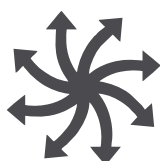


El ST- Compact, con su diseño compacto, ofrece **potencia** y **eficiencia** en el **menor espacio**, siendo una solución accesible que maximiza el rendimiento sin comprometer la calidad ni el área de trabajo.

The ST-Compact, with its compact design, offers **power** and **efficiency** in the **smallest space**, providing an affordable solution that maximizes performance without compromising quality or workspace.



VERSÁTIL VERSATILE

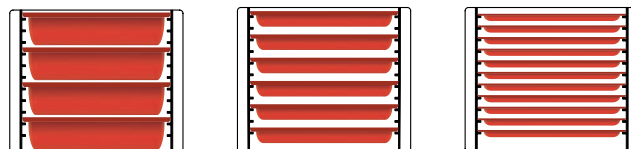


El ST-Compact ofrece **máxima versatilidad** para cocinar sin límites, gracias a su sistema de **guías ajustables** que permite adaptar la cantidad de bandejas según el tipo de alimento.

The ST-Compact offers **maximum versatility** for unlimited cooking, thanks to its **adjustable guide system** that allows you to adapt the number of trays to the type of food.



DIFERENTES POSIBILIDADES CON SU SISTEMA DE GUÍAS
DIFFERENT POSSIBILITIES WITH ITS GUIDE SYSTEM



INTUITIVO INTUITIVE



El panel V2.4 ofrece **simplicidad e intuición** para un **control total**, con un diseño fácil de usar y funciones completas, incluyendo conexión QR con dispositivos inteligentes.

The V2.4 panel offers **simplicity and intuitiveness** for **total control**, with a user-friendly design and comprehensive features, including QR connection with smart devices.



AVANZADO ADVANCED



El panel V7 es el sistema de control **más completo** de la gama **Compact**. Su interfaz **intuitiva y moderna** te permite gestionar fácilmente cada función del horno, ofreciendo una **experiencia profesional** con la **máxima precisión**.

The V7 panel is the **most comprehensive** control system in the **Compact** range. Its **intuitive, modern** interface allows you to easily manage every function of the oven, offering a **professional experience** with **maximum precision**.



ST-COMPACT DE FM: LA SOLUCIÓN IDEAL PARA COCINAS CON ESPACIO REDUCIDO.

El ST-Compact de FM es la gama de hornos mixtos compactos diseñada especialmente para el sector gastronómico, siendo la opción perfecta en establecimientos con **espacio limitado** que requieren **máximo rendimiento** sin renunciar a la calidad.

Disponible en dos versiones: V2'4 con control digital y V7 con panel táctil de 7 pulgadas-, el ST-Compact combina versatilidad, potencia y eficiencia, adaptándose a las necesidades de todo tipo de negocios de hostelería, restauración y retail.

FM ST-COMPACT: THE IDEAL SOLUTION FOR KITCHENS WITH LIMITED SPACE.

The FM ST-Compact is a range of compact combi ovens designed especially for the catering industry, making it the perfect choice for establishments with **limited space** that require **maximum performance** without compromising on quality.

Available in two versions: V2'4 with digital control and V7 with a 7-inch touch panel, the ST-Compact combines versatility, power and efficiency, adapting to the needs of all types of hospitality, catering and retail businesses.



CONTROL DIGITAL INTUITIVO

INTUITIVE DIGITAL CONTROL



CONTROL DE EXTRACCIÓN DE HUMEDAD MANUAL

MANUAL HUMIDITY EXTRACTION CONTROL



RECETARIO PERSONALIZABLE CON CONEXIÓN QR

CUSTOMISABLE RECIPE BOOK AND QR CONNECTION



TURBINA BIDIRECCIONAL CON 2 VELOCIDADES

BIDIRECTIONAL TURBINE WITH 2 SPEEDS



CONTROL DE TEMPERATURA Y HUMEDAD

TEMPERATURE AND HUMIDITY CONTROL



PRECALENTAMIENTO Y ENFRIAMIENTO

PREHEATING AND COOL-DOWN



MODELO V2'4 | V2'4 MODEL



PANTALLA TÁCTIL INTELIGENTE 7"

7" SMART TOUCHSCREEN



RECETARIO INTEGRADO PROGRAMABLE

PROGRAMMABLE INTEGRATED RECIPE BOOK



MODELO V7 | V7 MODEL



**PLANIFICACIÓN Y
PROGRAMACIÓN**

PLANNING AND PROGRAMMING



COCCIÓN MULTINIVEL

MULTILEVEL COOKING



**10 NIVELES DE VELOCIDAD DE
TURBINA BIDIRECCIONAL**

**10 LEVELS OF BIDIRECTIONAL
TURBINE SPEED**



SONDA MULTIPUNTO

MULTIPOINT PROBE



LIMPIEZA AUTOMÁTICA

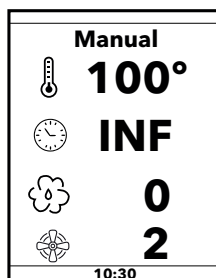
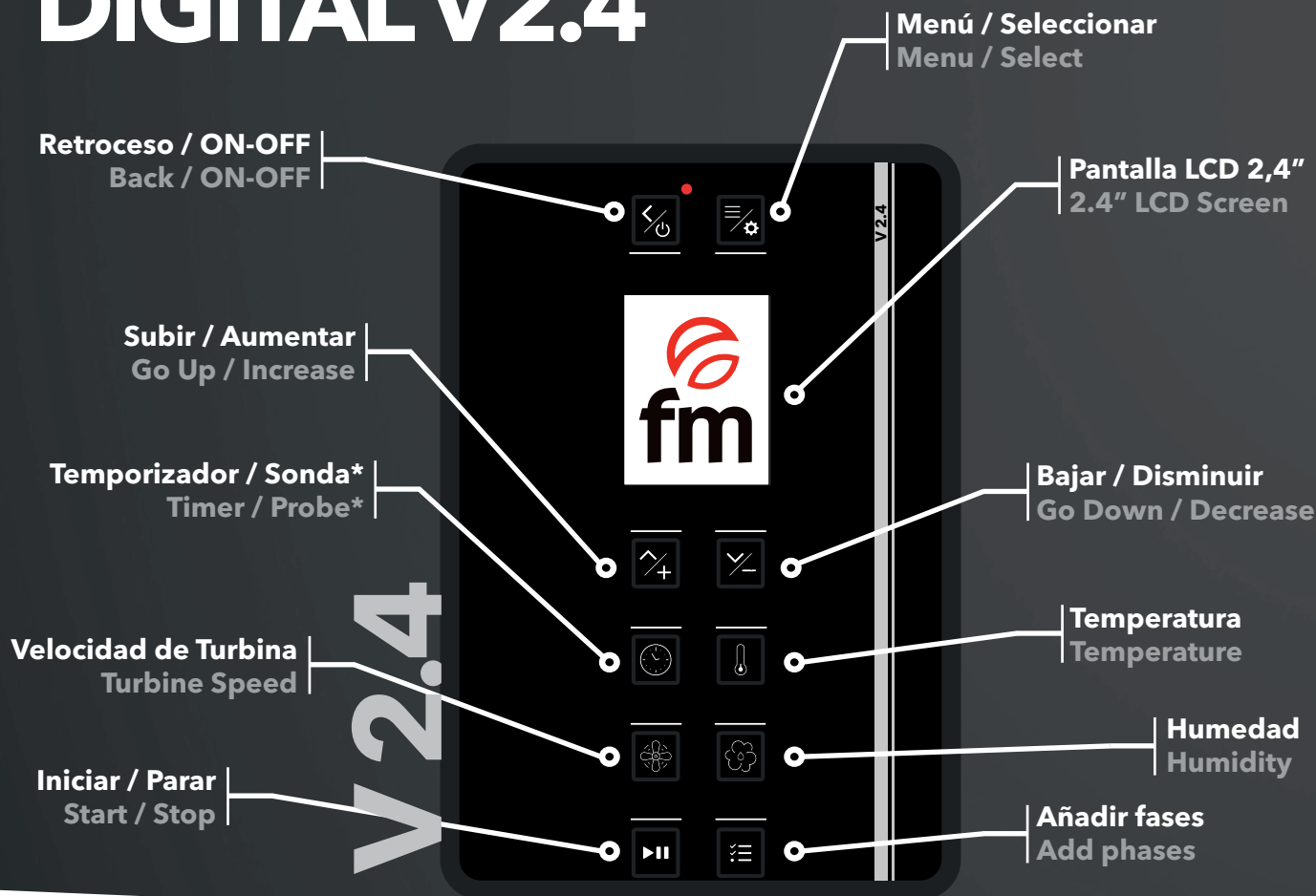
AUTOMATIC CLEANING



MODO MANTENIMIENTO

HOLD MODE

CONTROL COMPACT DIGITAL V2.4

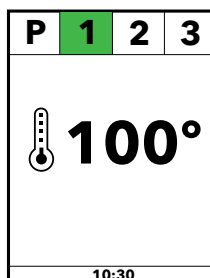


MODOS DE COCCIÓN

Dispone de los modos de cocción propios de un horno mixto. Podrás modificar tiempo, temperatura, humedad y velocidad de turbina.

COOKING MODES

It has the cooking modes of a combi oven. You can modify time, temperature, humidity and turbine speed.



DIFERENTES FASES

Se pueden configurar hasta 4 fases de cocción con diferentes parámetros (3 fases + precalentamiento).

DIFFERENT PHASES

Up to 4 cooking phases with different parameters (3 phases + preheating) can be configured.

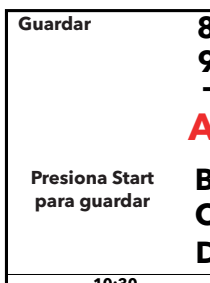


RECETARIO INTEGRADO

Con este horno podrás almacenar en memoria hasta 100 recetas diferentes con las fases ya mencionadas.

RECIPE BOOK

With this oven you can store in memory up to 100 different recipes with the phases already mentioned.



EDITA LAS RECETAS

Podrás crear, eliminar o modificar recetas, con nombre propios. De esta forma, tendrás tus propias recetas almacenadas en la memoria interna.

EDIT RECIPES

You can create, delete or modify recipes, with your own name. In this way, you will have your own recipes stored in the internal memory.



QR CONTROL

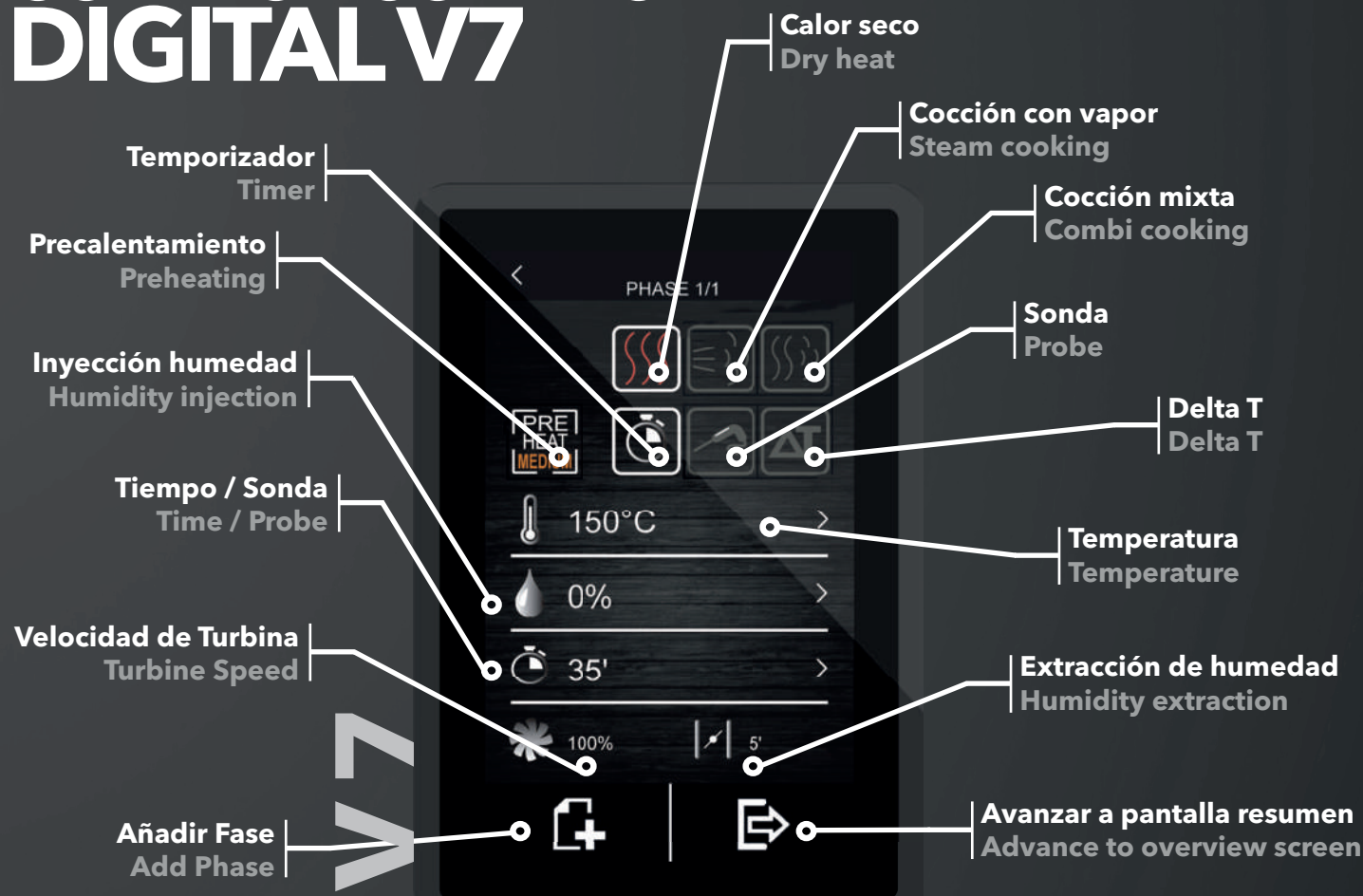
Con la conexión Wifi podrás tener conectado el horno con otro dispositivo a través de los QR* y así poder modificar las recetas del mismo de manera fácil y rápida.

QR CONTROL

With the Wifi connection, you can link the oven to another device by QR* and modify the oven's recipes quickly and easily.



CONTROL COMPACT DIGITAL V7



PLANIFICACIÓN

Te ofrece la posibilidad de programar distintos procesos, como el inicio de las recetas, los ciclos de lavado, el encendido de la máquina o el comienzo del modo "hold".

PLANNING

It offers you the possibility of programming different processes, such as starting recipes, washing cycles, switching on the machine or starting the "hold" mode.



LAVADO AUTOMÁTICO

Hasta 5 ciclos de lavado, adaptados a la necesidad de limpieza del equipo.

SELF-CLEANING

Up to 5 washing cycles, adapted to the cleaning needs of the equipment.



MULTICOOK

Cocina diferentes alimentos con tiempos de cocción diferentes y el sistema te notificará el momento de ir retirando cada una de las bandejas.

MULTICOOK

Cook different foods with different cooking times and the system will notify you when it is time to remove each of the trays.



ALL ON TIME

El sistema te notificará el momento de ir introduciendo bandejas en el interior para tenerlas listas en el mismo momento.

ALL ON TIME

The system will notify you when it is time to put trays inside so that they are ready at the same time.



CONSUMOS

Supervisa de manera efectiva todos los consumos.

Consumos de electricidad, agua y otros.

CONSUMPTION

Effectively monitors all consumption. Electricity, water and other consumption.



MODO HOLD

Te permitirá mantener el producto a la temperatura deseada en el interior de la cámara de cocción tras planificar una receta.

HOLD MODE

It will allow you to keep the product at the desired temperature inside the cooking chamber after planning a recipe.

— VISIÓN GENERAL DE LA GAMA COMPACT —

EQUIPAMIENTO V2,4

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

EQUIPMENT V2,4

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



ST COMPACT V2'4

STC 623 V2'4

STC 611 V2'4

STC 611 V2'4 W

Dimensiones (An x F x Al)

Dimensions (W x D x H)

Potencia eléctrica

Electric power

Voltaje

Voltage

Conexión

Connection

Capacidad

Capacity

Posición de bandeja

Tray position

Ficha técnica

Technical Sheet

Ref. 710855

530 x 600 x 670 mm

5,7 kW

400 V - 50/60 Hz

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

4 x GN 2/3
6 x GN 2/3
11 x GN 2/3



Ref. 710857

530 x 775 x 670 mm

7,2 kW

400 V - 50/60 Hz

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

4 x GN 1/1
6 x GN 1/1
11 x GN 1/1



Ref. 710861

720 x 620 x 670 mm

7,2 kW

400 V - 50/60 Hz

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

4 x GN 1/1
6 x GN 1/1
11 x GN 1/1



OVERVIEW OF THE COMPACT RANGE

PRESTACIONES V2,4

- Clima control.
- Fan control (2 velocidades).
- Steam control manual.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- Recetario personalizable.
- QR Control.

FEATURES V2,4

- Clima control.
- Fan control (2 speeds).
- Manual steam control.
- Preheating.
- Cool-down.
- Editable recipe book.
- QR Control.



STC 1011 V2'4

Ref. 710859

530 x 775 x 890 mm

11,4 kW

400V - 50/60Hz

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

6 x GN 1/1
10 x GN 1/1
19 x GN 1/1



STC 1011 V2'4 W

Ref. 710863

720 x 600 x 890 mm

11,4 kW

400V - 50/60Hz

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

6 x GN 1/1
10 x GN 1/1
19 x GN 1/1



**MÁS INFORMACIÓN
MORE INFORMATION**



— VISIÓN GENERAL DE LA GAMA COMPACT —

EQUIPAMIENTO V7

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

EQUIPMENT V7

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



ST COMPACT V7

STC 623 V7

STC 611 V7

STC 611 V7 W

	Ref. 710856	Ref. 710858	Ref. 710862
Dimensiones (An x F x Al) <i>Dimensions (W x D x H)</i>	530 x 600 x 670 mm	530 x 775 x 670 mm	720 x 620 x 670 mm
Potencia eléctrica <i>Electric power</i>	5,7 kW	7,2 kW	7,2 kW
Voltaje <i>Voltage</i>	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Conexión <i>Connection</i>	Trifásica 3F + N + T <i>Three phase 3F + N + T</i>	Trifásica 3F + N + T <i>Three phase 3F + N + T</i>	Trifásica 3F + N + T <i>Three phase 3F + N + T</i>
Capacidad <i>Capacity</i>	4 x GN 2/3 6 x GN 2/3 11 x GN 2/3	4 x GN 1/1 6 x GN 1/1 11 x GN 1/1	4 x GN 1/1 6 x GN 1/1 11 x GN 1/1
Posición de bandeja <i>Tray position</i>			
Ficha técnica <i>Technical Sheet</i>			

OVERVIEW OF THE COMPACT RANGE

PRESTACIONES V7

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

FEATURES V7

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



STC 1011 V7

Ref. 710860

530 x 775 x 890 mm

11,4 kW

400V - 50/60Hz

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

6 x GN 1/1
10 x GN 1/1
19 x GN 1/1



STC 1011 V7 W

Ref. 710864

720 x 620 x 890 mm

11,4 kW

400V - 50/60Hz

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

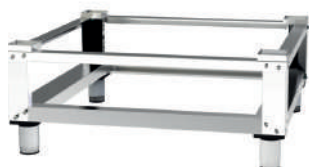
6 x GN 1/1
10 x GN 1/1
19 x GN 1/1



MÁS INFORMACIÓN MORE INFORMATION



ACCESORIOS DE LA GAMA COMPACT



Soporte Bajo
Low Stand

ST-C 650 B Ref. 710475
ST-C 850 B Ref. 710476



Soporte Compact
Compact Stand

ST-C 200 Ref. 710471
ST-C 400 B Ref. 710472
ST-C 650 B Ref. 710473
ST-C 850 B Ref. 710474



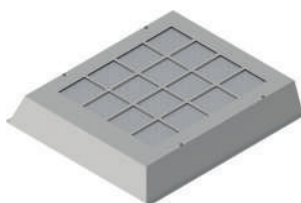
Soporte Compact W
Compact Stand W

STC 200 W Ref. 710477
STC 400 W Ref. 710478
STC 650 W Ref. 710479
STC 850 W Ref. 710480



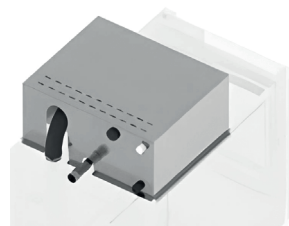
Campana
Hood

STC-2/3 Ref. 710482
STC-2/3 DUO Ref. 710701
STC-1/1 Ref. 710481
STC-1/1 DUO Ref. 710702
STC-W 1/1 Ref. 710483
STC-W 1/1 DUO Ref. 710703



Kit Carbón Activo
Active Carbon Kit

Ref. 710907



Condensador de Vapores
Fumes Condenser

STC-2/3 Ref. 710712
STC-2/3 DUO Ref. 710713
STC-1/1 Ref. 710487
STC-1/1 DUO Ref. 710714
STC-W 1/1 Ref. 710488
STC-W 1/1 DUO Ref. 710715



Detergente
Detergent

5 kg. Ref. 870H02
10 kg. Ref. 870H08



Abrillantador
Rinse Aid

5 kg. Ref. 870H03
10 kg. Ref. 870H09



Active Dual Clean
Active Dual Clean

5 kg. Ref. 710918
10 kg. Ref. 710919

ACCESSORIES FROM THE COMPACT RANGE



Kit Primera Instalación

First Installation Kit

UNO V2,4 Ref. 710916

DUO V2,4 Ref. 710939

UNO V7 Ref. 710832

DUO V7 Ref. 710835



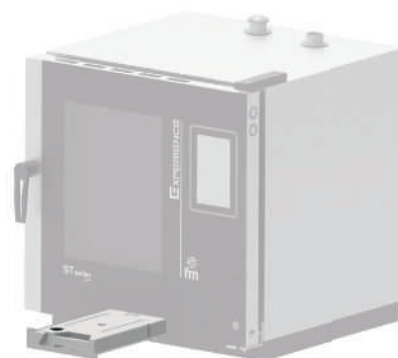
Kit de Superposición

Superposition Kit

STC-2/3 Ref. 710485

STC-1/1 Ref. 710484

STC-W 1/1 Ref. 710486



Depósito Frontal

Frontal Tank

STC-W Ref. 710871



Bandeja para Huevos

Egg Tray

6 huevos/eggs Ref. 840H28

11 huevos/eggs Ref. 710888



Bandeja Multifunción

Antiadherente

-Non-stick Multifunction Tray-

Ref. 710887



Parilla Aluminio Doble Cara

-Double-sided aluminium grill-

Ref. 710889



Cesta Frituras

Fried Food Basket

Ref. 840H34



Bandeja Costillas

Rib Tray

Ref. 840H40

MÁS INFORMACIÓN
MORE INFORMATION





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

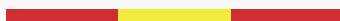
Tel: (0034) 957 501 101

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.

