



ST FAST

SUPERANDO LÍMITES
EXCEEDING LIMITS



ST FAST

EL PODER DE LA COCCIÓN ULTRARRÁPIDA.

El horno de cocción acelerada **ST-Fast** reúne una combinación de tecnologías para la cocción, tales como la **convección, microondas e impingement**, lo que garantiza tiempos de cocción inferiores a los hornos convencionales en hasta un 70%.

Su **diseño** es moderno, vanguardista e innovador y será el centro de todas las miradas. Destaca además por su **funcionalidad**, siendo un horno compacto por fuera y amplio por dentro. Su tecnología de cocción te permitirá preparar platos en cuestión de **segundos**. Pizzas en 100 Segundos, wraps de pollo en 90 segundos o nuggets congelados en 170 segundos.

THE POWER OF ULTRA-FAST COOKING

The **ST-Fast** accelerated cooking oven combines a range of cooking technologies, such as **convection, microwave and impingement**, guaranteeing shorter cooking times than conventional ovens by up to 70%.

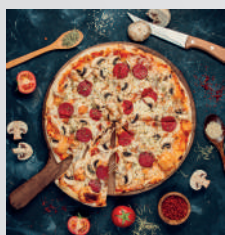
Its modern, cutting-edge and innovative **design** will be the centre of attention. It also stands out for its **functionality**, being compact on the outside and spacious on the inside.

Its cooking technology will allow you to prepare dishes in a matter of **seconds**. Pizzas in 100 seconds, chicken wraps in 90 seconds or nuggets in 170 seconds.

EXPERIMENTA LA AUTÉNTICA EXPERIENCE AUTHENTIC



VELOCIDAD SPEED



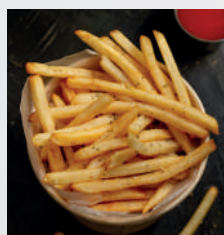
100 s

1 Porción de pizza
1 Portion of pizza



90 s

1 Sandwich mixto
1 Mixed sandwich



180 s

500g. Patatas Fritas
500g. French Fries



170 s

12 Nuggets de pollo
12 Chicken Nuggets



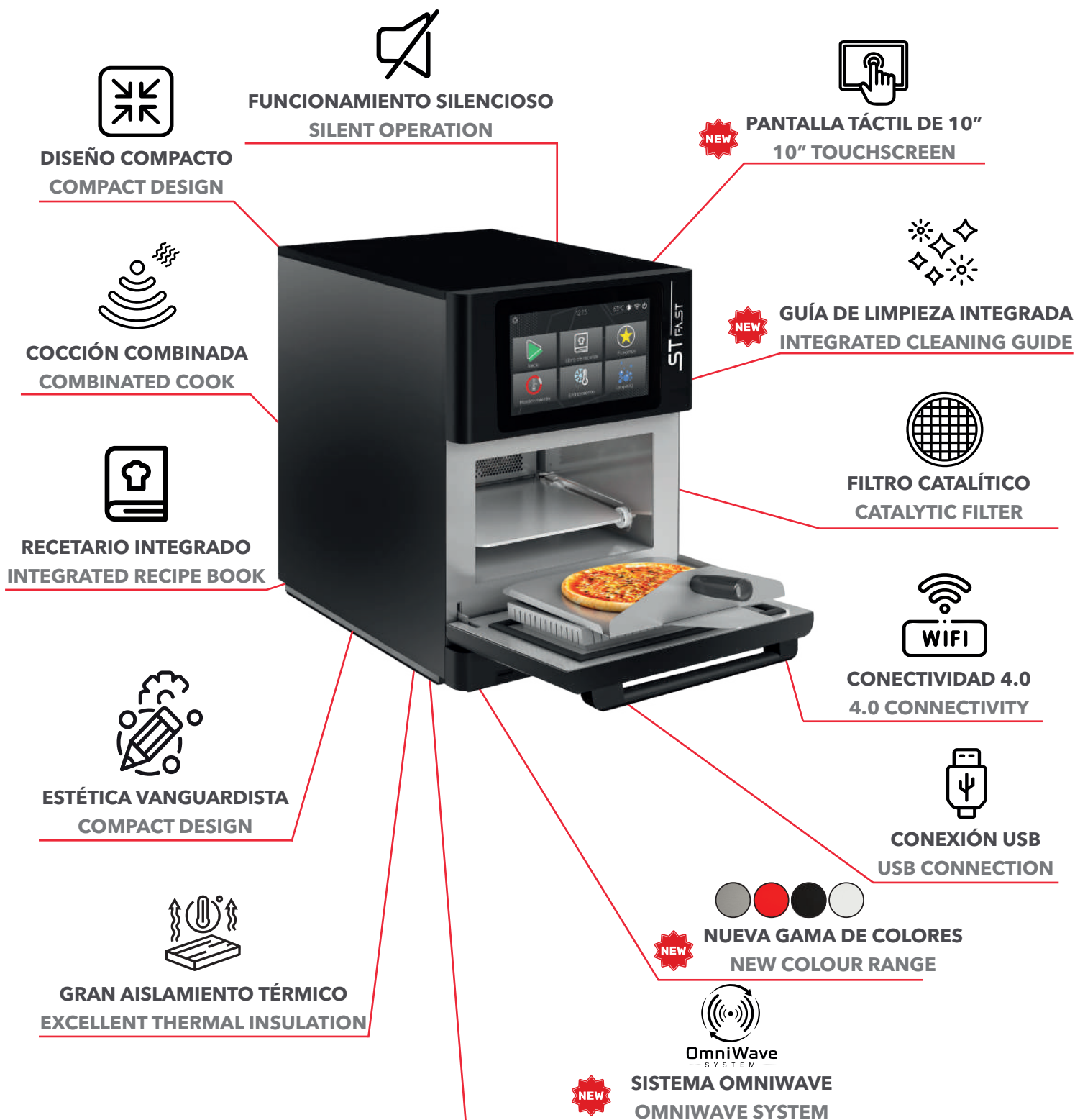


MÁS RÁPIDO, MÁS INTELIGENTE, MÁS FUNCIONAL

El ST-Fast es el horno de cocción acelerada que transforma tu forma de cocinar. Con **tecnología avanzada** y un diseño pensado para el **máximo rendimiento**, ofrece velocidad, precisión y eficiencia en cada uso.

FASTER, SMARTER, MORE FUNCTIONAL

The ST-Fast is the accelerated cooking oven that transforms the way you cook. With **advanced technology** and a design engineered for **maximum performance**, it offers speed, precision and efficiency with every use.



INNOVACIÓN EN TUS MANOS: NUEVA PANTALLA DE 10"

El ST-Fast se renueva con una pantalla táctil de **10 pulgadas**, más **grande, clara y precisa**, que redefine la forma de interactuar con el horno.

Su interfaz combina modernidad y simplicidad.

INNOVATION IN YOUR HANDS NEW 10" SCREEN

The ST-Fast has been redesigned with a **larger, clearer and more precise 10-inch** touchscreen that redefines the way you interact with your oven.

Its interface combines modernity and simplicity.



Inicio rápido Quick Start

Comienza lo **antes posible** con el ciclo de cocción
Start the cooking cycle **as soon as possible**



Mantenimiento Maintenance

Siempre preparado para cocinar cualquier receta
Start the cooking cycle **as soon as possible**



Libro recetas Recipe book

Acceso a todas las **recetas guardadas**
Access to **all saved recipes**



Favoritos Favourites

Acceso rápido a las **recetas seleccionadas como favoritas**
Quick access to **recipes selected as a favourites**



Enfriamiento Cool-Down

Acelera el proceso de **enfriamiento** de la cámara
Speeds up the **cooling** process in the chamber



Limpieza Cleaning

Esta guía te ayudará a **mantener el horno impoluto**
This guide will help you **keep your oven spotless**

CONTROL DE CADA PARÁMETRO

Controla cada parámetro del horno a través de su intuitiva y poderosa interfaz.

CONTROL OF EACH PARAMETER

Control each oven parameter through its intuitive and powerful interface.



Control de temperatura hasta 275 °C
Temperature control up to 275 °C



Hasta 10 niveles de velocidad de turbina
Up to 10 turbine speed levels



Control de temperatura hasta 275 °C
Temperature control up to 275 °C



Hasta 10 niveles de potencia de microondas y modo SIN MICROONDA
Up to 10 microwave power levels and NO MICROWAVE mode



DISEÑO RENOVADO Y MÁS PERSONALIZADO.

El ST-Fast no solo destaca por su cocción acelerada, sino también por su **nuevo diseño** y estética que lo convierte en un equipo moderno y elegante, capaz de integrarse en cualquier espacio profesional.

Como novedad, la gama se amplía con una selección de **colores exclusivos** para adaptarse al estilo de cada negocio: **Inox, Red, Black y White.** Opciones que combinan **diseño y personalidad**, permitiendo que el horno no solo sea una herramienta de trabajo, sino también un elemento diferenciador en tu espacio.

Con estas nuevas posibilidades, el ST-Fast te ofrece **innovación por dentro y por fuera, uniendo rendimiento profesional y diseño** vanguardista en un mismo equipo.

RENOVATED AND MORE PERSONALISED DESIGN.

The ST-Fast not only stands out for its accelerated cooking, but also for its **new design** and aesthetics, which make it a modern and elegant piece of equipment that can be integrated into any professional space.

As a new feature, the range has been expanded with a selection of **exclusive colours** to suit the style of each business: **Inox, Red, Black and White.** Options that combine **design and personality**, allowing the oven to be not only a work tool, but also a distinguishing feature in your space.

With these new possibilities, the ST-Fast offers you **innovation inside and out, combining professional performance and cutting-edge design** in a single appliance.



Estado general
de la máquina
General condition
of the machine

Online/Offline

Actualizaciones
Updates

Estadísticas
Statistics

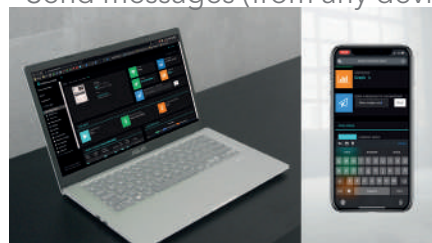
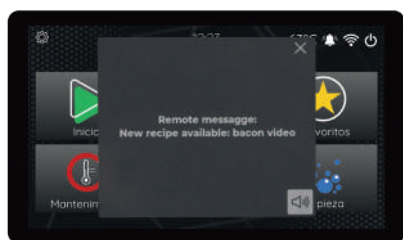
Estado online
del horno
Online status
of the oven

Temperatura
del horno
Oven
temperature

Receta activa en proceso
Active recipe in process

Enviar mensajes (Desde cualquier dispositivo)
Send messages (from any device)

Los mensajes se reflejarán en la pantalla del horno
The messages will be displayed on the oven screen



CONECTIVIDAD TOTAL INTEGRADA

FULLY INTEGRATED CONNECTIVITY



Conexión Wifi
Wifi Connection



Controla los procesos
Control processes
desde from any
cualquier device
dispositivo



Descarga Download
actualizaciones software
de software, updates,
idiomas, languages,
recetas... recipes...



Entrada USB port for
USB para importar
or exporting
o exportar recetas y
recetas and
descargar downloading
datos data

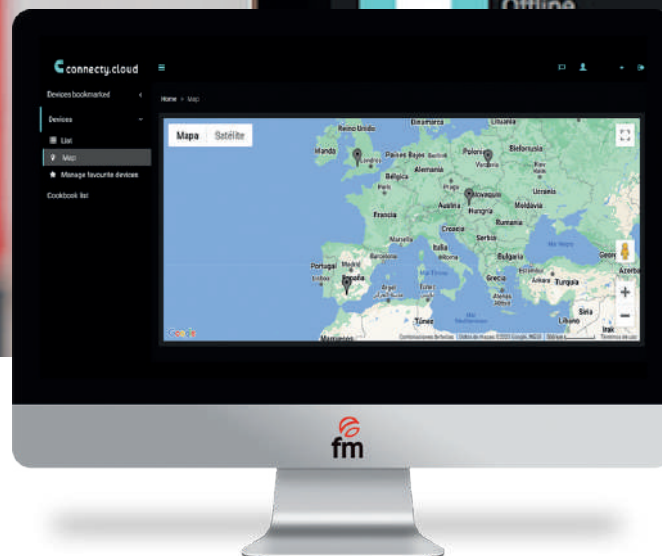


CUENTA DE CONNECTY.CLOUD

El horno ST-Fast incluye acceso sin coste adicional a **Connecty.Cloud**, la plataforma digital que conecta tu horno con la **nube**. Gracias a este servicio, podrás **gestionar recetas**, supervisar consumos, actualizar programas y **controlar procesos a distancia**, todo desde un dispositivo conectado.

CONNECTY.CLOUD ACCOUNT

The ST-Fast oven includes access at no extra cost to **Connecty.Cloud**, the digital platform that connects your oven to the **cloud**. Thanks to this service, you can **manage recipes**, monitor consumption, update programmes and **control processes remotely**, all from a connected device.



GEOLOCALIZACIÓN DE CADA EQUIPO ST-FAST

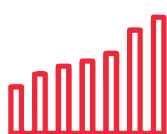
Podrás tener siempre **localizados** todos tus hornos ST-Fast asociados a tu cuenta. A través de un **mapa interactivo**, asignas la ubicación de cada horno según el lugar donde fue instalado, lo que permite **organizar tu flota de equipos** de forma **clara y ordenada**.

Así, podemos acceder a cada horno, comprobar su estado en tiempo real, enviar recetas o notificaciones y garantizar que todo funciona de manera óptima.

GEOLOCATION OF EACH ST-FAST DEVICES

You can always **locate** all your ST-Fast ovens associated with your account. Using an **interactive map**, you can assign the location of each oven according to where it was installed, allowing you to **organise your fleet of devices** in a **clear and orderly** manner.

This allows us to access each oven, check its status in real time, send recipes or notifications, and ensure that everything is working optimally.



MONITORIZACIÓN DE CONSUMOS

El ST-Fast, a través de **Connecty.Cloud**, te permite disponer de **informes detallados y actualizados** sobre los consumos de cada horno, ya sea en **energía eléctrica, agua u otros recursos**.

Gracias a esta función, podrás **analizar el gasto real de tu negocio, detectar oportunidades de ahorro y optimizar la eficiencia** de tu cocina profesional.

CONSUMPTION MANAGEMENT

ST-Fast, through **Connecty.Cloud**, provides you with **detailed, up-to-date reports** on each oven's consumption of **electricity, water, and other resources**.

This features allows you to **analyse your business's actual expenditure, identify opportunities for savings, and optimise the efficiency** of your professional kitchen



GESTIÓN TOTAL DE RECETAS

Con **Connecty.Cloud** podrás **diseñar recetas personalizadas** con la configuración exacta que necesites y almacenarlas de forma segura en la nube.

Lo mejor es que estas recetas pueden **compartirse y sincronizarse automáticamente** en todos los hornos de tu cuenta, asegurando que el resultado sea **idéntico y uniforme** en cada preparación, sin importar donde se realice. Una forma práctica de **estandarizar procesos**.

TOTAL RECIPES MANAGEMENT

With **Connecty.Cloud**, you can **design custom recipes** with exact settings you need and store them securely in the cloud.

Best of all, these recipes can **be shared and automatically synchronised** across all the ovens in your account, ensuring that the result is **identical and consistent** every time, no matter where it is prepared. A practical way to **standardise processes**.

— VISIÓN GENERAL DE LA GAMA FAST —

■ EQUIPAMIENTO FAST

- Modelos V7: pantalla táctil de 7" de alta resolución.
- Modelos V10: pantalla táctil de 10" de alta resolución.
- Facilidad de uso.
- Alarma fin de ciclo.
- Puerto USB.
- Inversor de giro.
- Termostato de seguridad.
- Sistema OmniWave (Solo modelos V10).
- Sistema de convección + microondas

■ EQUIPMENT FAST

- V7 models: high-resolution 7" touchscreen.
- V10 models: high-resolution 10" touchscreen.
- Easy to use.
- End-of-cycle alarm.
- USB Port.
- Rotation inverter.
- Safety thermostat.
- OmniWave System (Only V10 models).
- Convection + microwave system.



ST FAST	ST F 21 V7	ST F 22 V7	ST F 21 V10	ST F 21 V10 BLACK	ST F 21 V10 WHITE	ST F 21 V10 RED
Dimensiones (An x F x Al) <i>Dimensions (W x D x H)</i>	Ref. 711006 405 x 630 x 625 mm	Ref. 711102 405 x 630 x 625 mm	Ref. 710997 405 x 630 x 625 mm	Ref. 710999 405 x 630 x 625 mm	Ref. 711004 405 x 630 x 625 mm	Ref. 711002 405 x 630 x 625 mm
Potencia Total <i>Total power</i>	3,75 kW	6 kW	3,75 kW	3,75 kW	3,75 kW	3,75 kW
Potencia Eléctrica <i>Electric power</i>	2,2 kW	2,2 kW	2,2 kW	2,2 kW	2,2 kW	2,2 kW
Potencia microondas <i>Microwave power</i>	1 kW	2 kW	1 kW	1 kW	1 kW	1 kW
Voltaje <i>Voltage</i>	230 V- 50/60 Hz	400 V- 50/60 Hz	230 V- 50/60 Hz	230 V- 50/60 Hz	230 V- 50/60 Hz	230 V- 50/60 Hz
Conexión <i>Connection</i>	Schuko Monofásico <i>Schuko Single-phase</i>	Trifásica 3F + N + T <i>Three phase 3F + N + T</i>	Schuko Monofásico <i>Schuko Single-phase</i>	Schuko Monofásico <i>Schuko Single-phase</i>	Schuko Monofásico <i>Schuko Single-phase</i>	Schuko Monofásico <i>Schuko Single-phase</i>
Capacidad <i>Capacity</i>	1 x 300x300	1 x 300x300	1 x 300x300	1 x 300x300	1 x 300x300	1 x 300x300
Ficha técnica <i>Technical Sheet</i>						

OVERVIEW OF THE FAST RANGE

PRESTACIONES FAST

- 10 velocidades de turbina.
- 10 niveles de potencia de microonda y modo de cocción sin microonda.
- Recetario integrado editable y personalizable.
- Sección de favoritos.
- Guía de limpieza y mantenimiento integrada.
- Modo mantenimiento de temperatura.
- Modo de enfriamiento rápido.
- Control de consumos.
- Acceso gratuito a Connecty.Cloud.
- Creación y unificación de recetas en la nube.

FEATURES FAST

- 10 turbine speeds.
- 10 microwave power levels and microwave-free cooking mode.
- Integrated, editable and customisable recipe book.
- Favourite section.
- Integrated cleaning and maintenance guide.
- Temperature maintenance mode.
- Speed cooling mode.
- Consumption control.
- Free access to Connecty.Cloud.
- Creation and consolidation of recipes in the cloud.



**ST F 22 V10
INOX**



**ST F 22 V10
BLACK**



**ST F 22 V10
WHITE**



**ST F 22 V10
RED**



**ST F 32 V10
INOX**



**ST F 32 V10
BLACK**



**ST F 42 V10
INOX**

ST F 22 V10 INOX	ST F 22 V10 BLACK	ST F 22 V10 WHITE	ST F 22 V10 RED	ST F 32 V10 INOX	ST F 32 V10 BLACK	ST F 42 V10 INOX
Ref. 710998	Ref. 711001	Ref. 711005	Ref. 711003	Ref. 711007	Ref. 711008	Ref. 711009
405 x 630 x 625 mm	405 x 630 x 625 mm	405 x 630 x 625 mm	405 x 630 x 625 mm	505 x 760 x 625 mm	505 x 760 x 625 mm	565 x 755 x 720 mm
6 kW	6 kW	6 kW	6 kW	7 kW	7 kW	7,2 kW
2,2 kW	2,2 kW	2,2 kW	2,2 kW	3,2 kW	3,2 kW	3,5 kW
2 kW	2 kW	2 kW	2 kW	2 kW	2 kW	2 kW
400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400V - 50/60Hz	400V - 50/60Hz	400 V - 50/60 Hz
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>	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>	Trifásica 3F + N + T <i>Three phase 3F + N + T</i>
1 x 300x300	1 x 300x300	1 x 300x300	1 x 300x300	1 x 400x400	1 x 400x400	3 x 430x340

ACCESORIOS DE LA GAMA FAST



Soporte ST-Fast
ST-Fast Stand

ST-F 21/22 Ref. 710747
ST-F 32 Ref. 710927
ST-F 42 Ref. 710748



Accesorio Superior
Top Accessory

ST-F 21/22 Ref. 711010
ST-F 21/22 BLACK Ref. 711011
ST-F 32 Ref. 711012
ST-F 32 BLACK Ref. 711013



Canalizador Ventilación
Ventilation Duct

ST-F 21/22 Ref. 711014
ST-F 21/22 BLACK Ref. 711015
ST-F 32 Ref. 711016
ST-F 32 BLACK Ref. 711017



Teflones Adhesivos
Adhesive Teflons

ST-F 21/22 Ref. 710886
ST-F 32 Ref. 710942



Pinzas
Tray Grippers

Ref. 710878



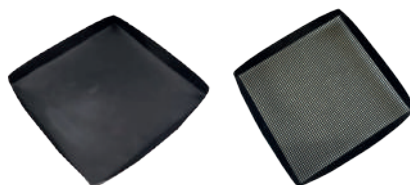
Bandeja Lisa Aluminio
Plain Aluminium Tray

300x300 Ref. 711103
400x400 Ref. 711105
430x340 Ref. 711106



Paleta
Paddle

ST-F 21/22 Ref. 710746



Bandeja Teflón
Teflon Tray

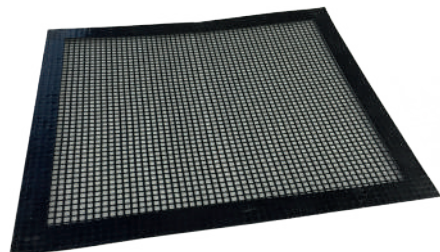
Plana/Plain 270x270 Ref. 710755
Plana/Plain 380x380 Ref. 710950
Perfo. 270x270 Ref. 710754
Perfo. 380x380 Ref. 710949



Paleta Aluminio Antiadherente
Non-stick Aluminium Paddle

425x295 Ref. 710885

ACCESSORIES FROM THE FAST RANGE



-Forro Bandeja Teflón Malla-
-Teflon Perforated Lining-
 400x300 Ref. 710751



-Forro Bandeja Silicona Liso-
-Plain Silicone Lining-
 400x300 Ref. 710752



-Forro Bandeja Silicon. Pefo.-
-Perforated Silicone Lining-
 400x300 Ref. 710753



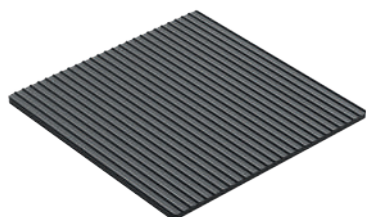
-Cazuela Alum. Antiadherente-
-Non-Stick Roasting Pan-
 190x190 Ref. 710881



-Sartén Aluminio Cuadrada-
-Aluminium Pan Square-
Plana-Plain
 260x260 Ref. 710879
Rallada-Grill
 260x260 Ref. 710880



-Accesorio Panini-
-Panini Accesorie-
 ST-F 21/22 Ref. 710974
 ST-F 32 Ref. 710975



-Bandeja Alum. Antiahderente-
-Non-Stick Aluminium Tray-
 310x295 Ref. 710884



-Bandeja 5 Huevos-
-5 Eggs Tray-
 280x290 Ref. 710882



-Bowl Alum. Antiadherente-
-Non-Stick Aluminium Bowl-
 240x150 Ref. 710883



**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.

