



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR
TECHNOLOGY AT THE SERVICE OF FLAVOR



ST GASTRO

PARA LOS CHEFS MÁS INGENIOSOS Y EXIGENTES.

Este horno engloba todo nuestro trabajo y conocimiento a lo largo de **años de desarrollo**.

Pensando para las cocinas más **exigentes** y para los chefs que están dispuestos a dejar volar su **imaginación**.

Un horno mixto con unas características pensadas y diseñadas para preparar grandes cantidades de alimentos en tiempos reducidos.

Ideado para **satisfacer altas demandas** de cocina.

Diseñado para sacar el máximo partido a cada receta. Fabricado para aguantar el paso de los años con todo el desgaste que supone el uso continuado en una gran cocina.

FOR THE MOST INGENIOUS AND DEMANDING CHEFS.

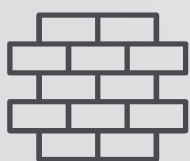
This oven encompasses all our work and knowledge over **years of development**.

Designed for the most **demanding** kitchens and for chefs who are willing to let their **imagination** run wild.

A combi oven with features conceived and designed to prepare large quantities of food in reduced times.

Designed **to meet high cooking demands**. Designed to get the most out of every recipe. Manufactured to withstand the passage of time with all the wear and tear of continuous use in a large kitchen.

ROBUSTO ROBUST



INTELIGENTE INTELLIGENT



EFICIENTE EFFICIENT



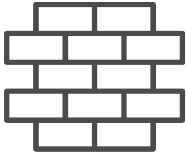
POTENTE POWERFUL







ROBUSTO ROBUST



El ST- Gastro es un horno **robusto y duradero**, diseñado para soportar grandes cargas y altas temperaturas en condiciones extremas.

The ST-Gastro is a **robust and reliable** oven, designed to withstand heavy loads and high temperatures in extreme conditions.



INTERIOR EN AISI 304

INTERIOR IN AISI 304



MANETA ERGONÓMICA CON DOBLE CIERRE DE SEGURIDAD

ERGONOMIC HANDLE WITH SAFETY LOCK



PATAS CON ALTURA REGULABLE

HEIGHT-ADJUSTABLE LEGS



COMPONENTES DE LARGA DURACIÓN Y CALIDAD

LONG-LASTING, HIGH-QUALITY COMPONENTS

INTELIGENTE INTELLIGENT



Cuenta con una **interfaz intuitiva** que te asiste en la configuración y manejo del horno, incluyendo funciones como **Steam Control, Clima Control, Fan Control**, autolimpieza y recetario integrado.

It features an **intuitive interface** that assists you in setting up and operating the oven, including functions such as **Steam Control, Climate Control, Fan Control**, self-cleaning, and an integrated recipe book.



INTERFAZ INTUITIVA

INTUITIVE INTERFACE



CONTROLA CADA PARÁMETRO Y DETALLE DE LA COCCIÓN

CONTROL EVERY PARAMETER AND DETAIL



MULTITUD DE FUNCIONES PARA AGILIZAR EL TRABAJO

A MULTITUDE OF FUNCTIONS TO STREAMLINE WORK



PROGRAMA Y PLANIFICA CADA PROCESO

PROGRAM AND PLAN EACH PROCESS

EFICIENTE EFFICIENT



El ST-Gastro mejora la **eficiencia** de tu negocio con **múltiples prestaciones, gran aislamiento térmico y doble acristalamiento** que optimizan la cocción y reducen el consumo hasta un **12%**.

The ST-Gastro improves the **efficiency** of your business with **multiple features, excellent thermal insulation, and double glazing** that optimize cooking and reduce consumption by up to **12%**.



COCCIÓN MULTINIVEL

MULTILEVEL COOKING



SENSOR TERMOPAR DE TEMPERATURA

THERMOPAR TEMPERATURE SENSOR



AISLAMIENTO TÉRMICO SUPERIOR

SUPERIOR THERMAL INSULATION



HASTA 5 MODOS DE LIMPIEZA

UP TO 5 CLEANING MODES

POTENTE POWERFUL



El ST-Gastro es una potente solución gastronómica que eleva tus capacidades culinarias, con una cámara un **10% más compacta, precalentamiento hasta 300°C** y un **18% más de potencia** con menor consumo.

The ST-Gastro is a powerful gastronomic solution that elevates your culinary capabilities, with a **10% more compact chamber, preheating up to 300°C**, and **18% more power** with lower consumption.



CÁMARA MÁS COMPACTA

MOST COMPACT CAMERA



HASTA UN 18% MÁS POTENTE

UP TO 18% MORE POWERFUL



PRECALENTAMIENTO HASTA 300°C

PREHEATING UP TO 300°C



TIEMPOS DE COCCIÓN MÁS REDUCIDOS

SHORTER COOKING TIMES

ST-GASTRO DE FM: EL HORNO MIXTO MÁS COMPLETO PARA EL SECTOR GASTRONÓMICO.

El horno ST-Gastro de FM es la opción ideal para profesionales de la hostelería, restauración y retail que buscan un equipo versátil, robusto y eficiente. Diseñado para ofrecer el máximo rendimiento en cocinas exigentes, se ha consolidado como el horno más vendido de nuestra gama, gracias a su fiabilidad, funcionalidad y facilidad de uso.

Disponible en dos versiones: Manual y V7 con pantalla táctil inteligente de 7". El ST-Gastro se adapta a las necesidades operativas de cada cocina, desde las más tradicionales hasta las más avanzadas.

ST-GASTRO DE FM: THE MOST COMPLETE COMBINATION OVEN FOR THE GASTRONOMIC SECTOR.

The FM ST-Gastro oven is the ideal choice for professionals in the hospitality, catering, and retail industries looking for versatile, robust, and efficient equipment. Designed to deliver maximum performance in demanding kitchens, it has established itself as the best-selling oven in our range, thanks to its reliability, functionality, and ease of use.

Available in two versions, Manual and V7 with a 7" smart touchscreen, the ST-Gastro adapts to the operational needs of every kitchen, from the most traditional to the most advanced.



SISTEMA DE CONTROL MANUAL
MANUAL CONTROL SYSTEM



**CONTROL DE EXTRACCIÓN DE
HUMEDAD MANUAL**
**MANUAL HUMIDITY EXTRACTION
CONTROL**



CONSTRUCCIÓN ROBUSTA Y DURADERA
ROBUST AND DURABLE CONSTRUCTION



TURBINA BIDIRECCIONAL
BIDIRECTIONAL TURBINE



**CONTROL DE TEMPERATURA Y
HUMEDAD**
**TEMPERATURE AND HUMIDITY
CONTROL**



TEMPORIZADOR Y MODO INFINITO
TIMER AND INFINITE MODE





PANTALLA TÁCTIL INTELIGENTE 7"

7" SMART TOUCHSCREEN



RECETARIO INTEGRADO

INTEGRATED RECIPE BOOK



**PRECALENTAMIENTO Y
ENFRIAMIENTO**

PREHEATING AND COOL DOWN



COCCIÓN MULTINIVEL

MULTILEVEL COOKING



**VELOCIDAD DE TURBINA
REGULABLE**

ADJUSTABLE TURBINE SPEED



LIMPIEZA AUTOMÁTICA

AUTOMATIC CLEANING



SONDA MULTIPUNTO

MULTIPOINT PROBE



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 la jugosidad y textura.

•**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 juiciness and texture.

•**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 encendidos, ciclos de lavado y preparaciones con antelación.

•**Recetario integrado:** Crea, edita y organiza recetas en tu propio recetario.

•**Consumos:** Consulta informes detallados sobre el uso y eficiencia energética del horno.



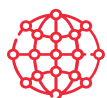
INTEGRATION AND SMART CONTROL

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

•**Planning:** Schedule start times, wash cycles and preparations in advance.

•**Integrated recipe book:** Create, edit and organise recipes in your own recipe book.

•**Consumption:** View detailed reports on oven usage and energy efficiency.



COCINA CON TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA

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.

•**Precalentamiento:** 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.



LIMPIEZA Y CUIDADO

Diseñado para facilitar el día a día, sin comprometer la limpieza.

•**Autolimpieza:** Hasta 5 modos automáticos que garantizan un horno impecable.

•**Planificación de lavados:** Programa los ciclos de limpieza para que el equipo esté listo cuando lo necesites.

•**Modo ECO:** Limpieza eficiente y sustentable que reduce el consumo de agua y energía, cuidando tu horno y el planeta.

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

•**Self-cleaning:** Up to 5 automatic modes that guarantee a spotless oven.

•**Washing schedule:** Program cleaning cycles so that the appliance is ready when you need it.

•**ECO mode:** Efficient and sustainable cleaning that reduces water and energy consumption, taking care of your oven and the planet.

— VISION GENERAL DE LA GAMA GASTRO —

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.

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.
- Hinged glass.
- Rotation inverter.
- Door switch.
- Safety thermostat.
- 3/4" water connection.
- Electric or gas.



ST Gastro M

STG 51 M

STG 71 M ⚡

STG 71 M 🔥

STG 111 M ⚡

STG 111 M 🔥

	Ref. 710777	Ref. 710557	Ref. 710559	Ref. 710561	Ref. 710563
Dimensiones (An x F x Al) <i>Dimensions (W x D x H)</i>	790 x 795 x 690 mm	790 x 795 x 825 mm	790 x 900 x 840 mm	790 x 790 x 1090 mm	790 x 900 x 1110 mm
Potencia eléctrica <i>Electric power</i>	7,75 kW	10,2 kW	0,65 kW	26,5 kW	0,65 kW
Potencia gas <i>Gas power</i>	-	-	14 kW (12040 kcal/h)	-	20 kW (17200 kcal/h)
Voltaje <i>Voltage</i>	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	230 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>	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>
Capacidad <i>Capacity</i>	5 x GN 1/1	7 x GN 1/1	7 x GN 1/1	11 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 GASTRO RANGE

PRESTACIONES M

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

FEATURES M

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

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.



STG 72 M



STG 112 M



ST Gastro V2'4



STG 201 V2,4 T

Ref. 710XXX

790 x 1220 x
830 mm

18,65 kW

-

400V - 50/60Hz

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

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



Ref. 710XXX

790 x 1220 x
1090 mm

29,3 kW

-

400V - 50/60Hz

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

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



Ref. 710XXX

880 x 1260 x
1865 mm

61,25 kW

-

400V - 50/60Hz

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

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



— VISION GENERAL DE LA GAMA GASTRO —

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.
- USB Port.
- Hinged glass.
- Rotation inverter.
- Door switch.
- Safety thermostat.
- 3/4" water connection.
- Electric or gas.



ST Gastro

STG 51 V7

STG 71 V7
⚡

STG 71 V7
🔥

STG 111 V7
⚡

STG 111 V7
🔥

Dimensiones (An x F x Al)
Dimensions (W x D x H)

Ref. 710778
790 x 795 x
690 mm

Ref. 710558
790 x 795 x
825 mm

Ref. 710560
790 x 900 x
840 mm

Ref. 710562
790 x 790 x
1090 mm

Ref. 710564
790 x 900 x
1110 mm

Potencia eléctrica
Electric power

7,75 kW

10,2 kW

0,65 kW

26,5 kW

0,65 kW

Potencia gas
Gas power

-

-

14 kW
(12040 kcal/h)

-

20 kW
(17200 kcal/h)

Voltaje
Voltage

400 V -
50/60 Hz

400 V -
50/60 Hz

230 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

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

Schuko
Monofásico
Schuko
Single-phase

Capacidad
Capacity

5 x GN 1/1

7 x GN 1/1

7 x GN 1/1

11 x GN 1/1

11 x GN 1/1

Posición de bandeja
Tray position



Ficha técnica
Technical Sheet

OVERVIEW OF THE GASTRO 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.



STG 201 V7 T **STG 201 V7 T** **STG 72 V7** **STG 72 V7** **STG 111 V7** **STG 111 V7** **STG 202 V7 T** **STG 202 V7 T**

Ref. 710566 Ref. 710903*	Ref. 710567	Ref. 710568	Ref. 710569	Ref. 710570	Ref. 710571	Ref. 710572 Ref. 710904*	Ref. 710573
880 x 915 x 1865 mm	880 x 1025 x 1865 mm	790 x 1220 x 1090 mm	790 x 1220 x 1090 mm	790 x 1220 x 1090 mm	790 x 1220 x 1110 mm	880 x 1180 x 1865 mm	880 x 1260 x 1865 mm
26,25 kW *36,250 kW (M. PLUS)	1,3 kW	29,3 kW	0,2 kW	29,3 kW	0,65kW	46,25 kW *61,25 kW (M. PLUS)	1,3 kW
-	40 kW (34400 kcal/h)	-	20kW (17200 kcal/h)	-	28 kW (24080 kcal/h)	-	56 kW (48150 kcal/h)
400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400V - 50/60Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Trifásica 3F + N + T Three phase 3F + N + T	Schuko Monofásico Schuko Single-phase	Trifásica 3F + N + T Three phase 3F + N + T	Schuko Monofásico Schuko Single-phase	Trifásica 3F + N + T Three phase 3F + N + T	Schuko Monofásico Schuko Single-phase	Trifásica 3F + N + T Three phase 3F + N + T	Schuko Monofásico Schuko Single-phase
20 x GN 1/1	20 x GN 1/1	7 x GN 2/1 14 x GN 1/1	7 x GN 2/1 14 x GN 1/1	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
							

ACCESORIOS DE LA GAMA GASTRO

Campana DUO - DUO Hood

Ref. 710704

Cambio de apertura - Opening change

Ref. 999H03

Kit de superposición - Superposition kit

Ref. 710854

MÁS INFORMACIÓN
MORE INFORMATION



Soporte bajo - Low support

Ref. 710928

ACCESSORIES FROM THE GASTRO RANGE



Kit Primera Instalación

First Installation Kit

Ref. 710832



Detergente

Detergent

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



Armario

Cupboard

Ref. 710848



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

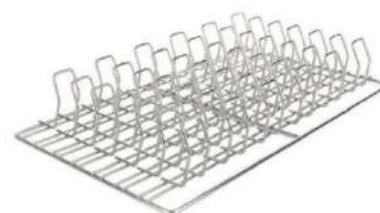
Ref. 710850



Abrillantador

Rinse Aid

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



Bandeja Costillas

Rib Tray

Ref. 710848



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

Tel: (0034) 957 501 101

fmindustrial.es

Síguenos en redes sociales



**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.

