

HOSTELERÍA
PANADERÍA
PROFESIONAL

PROFESIONAL HOSPITALITY BAKERY

ENERO JANUARY 2016





FM INDUSTRIAL ubicada en el sur de España cuenta con más de 15.000 metros cuadrados de modernas instalaciones.

Desde nuestros comienzos, no hemos escatimado esfuerzos en la calidad de nuestros aparatos. Con el paso de los años y sin perder de vista los comienzos familiares de esta empresa, hemos evolucionado, adaptándonos a los mercados más exigentes. En la actualidad, no solo abastecemos el mercado nacional, sino que exportamos todos estos productos a 25 países, acrecentando nuestro prestigio.

Gracias a esto, gozamos del reconocimiento de miles de usuarios, así como de los profesionales del sector. Hoy nuestro mayor reto sigue siendo las necesidades de nuestros clientes. Su satisfacción y su tranquilidad siguen siendo los motores que nos empujan a seguir adelante.

INDUSTRIAL FM located in southern Spain it has more than 15,000 square meters of modern facilities. Since the beginning, we have spared no effort to improve the quality of our appliances. Over the years without losing sight of the family ties of our company, we have evolved, adapting to the most demanding markets. At present, we supply not only the domestic market but also we export FM INDUSTRIAL products to 25 countries, increasing our reputation each day.

Thanks to all this efforts, we enjoy the recognition of thousands of users of the professional industry. Today our greatest challenge remains the needs of our customers. Your satisfaction and tranquility is our engine that pushes us to move forward.



TODO LO QUE QUIERO...

ALL WHAT I WANT...



CARNES

MEAT

Asados tradicionales, a la parrilla o braseados.

El resultado será de carnes tiernas y succulentas sin necesidad de estar vigilando la cocción.

Traditional roasted, grilled or braised meat.

The result will be tender and succulent meat without having to be present.



VERDURAS

VEGETABLES

Hortalizas, verduras y guarniciones conservando todas sus propiedades nutricionales.

Vegetables and garnishes retaining all its nutritional properties.



MARISCOS Y PESCADOS

SEAFOOD AND FISH

Con los diferentes métodos de cocción un resultado perfecto de color, sabor y presentación.

With the different methods of cooking for a perfect color, taste and presentation.



AVES

BIRDS

Doradas y jugosas, adaptando cada proceso a sus necesidades.

Golden and meatly, adapting each process to your needs.

TODO LO QUE QUIERO...

ALL WHAT I WANT...



PANADERIA, PASTELERIA, REPOSTERIA BAKERY, PASTRY, CONFECTIONERY

Cocciones uniformes en todas las bandejas con un óptimo resultado.

Absolute uniformity on all trays spongy with optimum results.



HUEVOS, TORTILLAS EGGS, TORTILLAS

Precisión en cocciones delicadas con un resultado espectacular.

Accurate, delicate cooking with spectacular results.



COCCIÓN BAJA TEMPERATURA LOW TEMPERATURE COOKING

El futuro de la cocina, cuidando la temperatura en el corazón del producto.

The future of the kitchen, taking care of the core temperature of the product.



REGENERACIÓN REGENERATION

Olvídense del sabor recalentado, seleccione la temperatura al tipo de servicio deseado.

Forget the reheated taste, select the temperature to the desired type of service.

MÁS VALOR... MORE VALUE



JUNTA EMBUTIDA REMOVABLE DOOR GASKET

Sistema que aumenta considerablemente la vida de la junta y proporciona un cierre hermético impidiendo la fuga de calor entre la cámara de cocción y la puerta del horno.

System that significantly increases seal life, provides the escape of heat from the oven, and hermetically close the door.



REFUERZO BISAGRAS HINGE REINFORCEMENT

Componente exclusivo de FM que transmite la presión de las bisagras a la estructura del horno, haciendo de este un componente fiable y duradero.

FM exclusive component that transmits the pressure to the hinge structure inside of the oven, making reliable and durable this component.

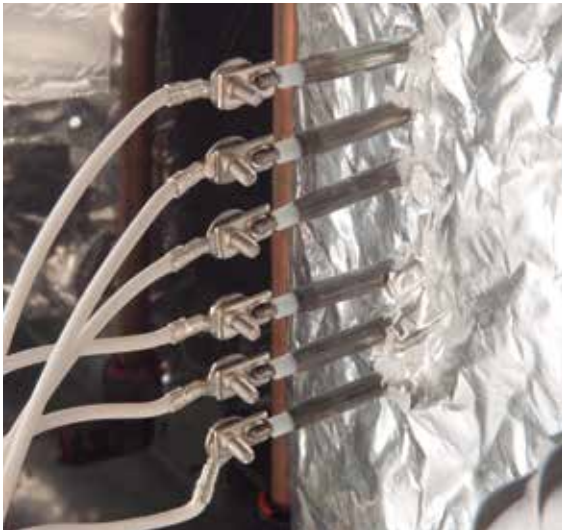


AISLANTE ALTA DENSIDAD HIGH DENSITY INSULATION

Proporciona más eficiencia energética y mayor estabilidad térmica, reduciendo los ciclos de trabajo del termostato y extendiendo su vida útil.

It provides more energy efficiency and increased thermal stability, reducing cooking/baking cycle periods and extending thermostat and components life time.

MÁS VALOR... MORE VALUE



CONEXIONADO ELÉCTRICO DE SEGURIDAD

SAFETY ELECTRICAL CONNECTIONS

Acoplamiento del cableado de fuerza mediante tornillos, asegurándonos una conexión perfecta y evita uniones de baja calidad.

Coupling power wiring by screws, ensuring a perfect connection and prevents low-quality joints.



VIDRIO BAJO EMISIVO

LOW EMISSION CRISTALS

Esta característica del vidrio que incorporamos permite reducir las pérdidas de energía de la cámara de cocción y una manipulación segura de la puerta del horno al disminuir la temperatura del vidrio exterior.

This feature allows the incorporated glass decrease energy losses of the cooking cycle and safe manipulation of the oven door by lowering the temperature of the outer glass.

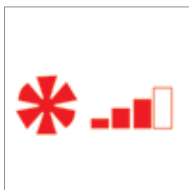


ESQUINAS INTERIORES REDONDEADAS

ROUNDED INSIDE CORNERS

Permiten una circulación del aire homogénea y facilitan la limpieza de la cámara.

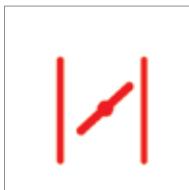
Allow uniform air circulation and facilitate cleaning of the chamber, complying the HACCP norms.



FAN CONTROL FAN CONTROL

Velocidad Regulable en 10 niveles: Le permite adaptar la velocidad del motor a cada tipo de cocción , logrando unos resultados excelentes en el acabado.

Adjustable speed up to 10 levels. Fans with variable speed that lets the user adjust its speed to every cooking and food type in each achieving excellent final results.



STEAM CONTROL STEAM CONTROL

Salida de vapor controlada: Con este sistema puede programar la apertura y cierre de la válvula de la salida de vapor, permitiendo extraer ó mantener la humedad acumulada en la cámara de cocción para conseguir el acabado deseado en el producto.

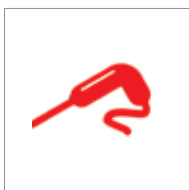
Controlled steam opening system. Its allow the user to program the opening / closing valve to extract or maintain the accumulated generated steam in the cooking chamber to achieve the desired finishing of the products.



CLIMA CONTROL CLIMA CONTROL

Con el sistema de Clima Control podrá obtener el grado de humedad ideal en el interior del horno para obtener la máxima jugosidad de los alimentos.

With the Climate Control system, humidity can be controlled with precision in the chamber for maximum juiciness of foods.



SONDA CORAZÓN CORE PROBE

Podrá obtener en todo momento una lectura perfecta de la temperatura en el interior del alimento, alcanzando siempre el mismo acabado sin importar el tamaño del mismo.

Thanks to the cooking probe could be obtained at all times a uniform temperature inside of the food, always obtaining the same cooking results.



DELTA T DELTA T

Con este sistema podra realizar una coccion con un diferencial de temperatura entre el interior del producto y la cámara del horno, especialmente indicado para alimentos de gran tamaño.

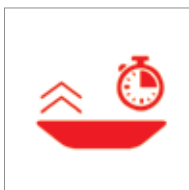
Thanks to this feature cooking with "delta T", can be used to determine the temperature between the chamber and core probe. Particularly recommended for low temperature and long cooking times, suitable for large food.



AUTOCLEAN AUTOCLEAN

Sistema que le permite elegir entre 3 programas de lavado en función del grado de suciedad del horno. Consiga una higiene perfecta, ahorrando tiempo comparando con una limpieza manual.

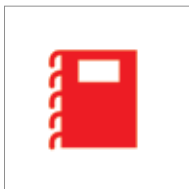
This system allows you to choose between three cleaning programs depending on dirty the oven. It allows you to get perfect hygiene, saving time comparing with manual cleaning.



REGENERACIÓN REGENERATION

Regenere todo tipo de alimento manteniendo sus propiedades y texturas.

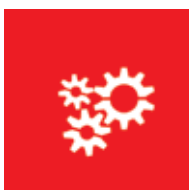
Our regenerating system keeps all properties and textures of all types of food..



RECETARIO RECIPES

Todos nuestros hornos con Smart System V7" incluyen un recetario con imágenes y recetas ya preestablecidas de serie. Este recetario permite ser editado para adaptarlo a cada tipo de cliente.

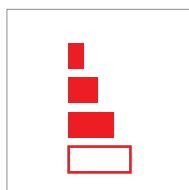
All our devices with Smart System V7" includes a predetermined cookbook with recipes and pictures. This recipe can be edited to suit every type of customer.



AJUSTES SETTINGS

Nuestro Smart System permite adaptar el funcionamiento de cada horno a las necesidades de cada cliente, pudiendo realizar modificaciones sobre los parámetros una vez instalado el horno.

Smart System allows the chefs of each device to modify any characteristics, make changes on every determinate parameters.



FASES DE COCCIÓN COOKING PHASES

Con la programación por fases podra configurar cocciones con diferentes temperaturas y humedad en cada periodo.

You can configure cooking phases with different temperatures, humidity, and time in each phases. In this way you can achieve the desired level of termination, and color uniformity.

4 x 600 x 400

4 x GN 1/1



7500 W



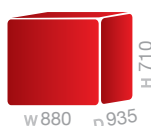
250° C



85 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)390 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)710 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 7.500 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 85 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-120 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Motor con doble velocidad <i>Double speed fan</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> |
|---|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA:
change opening door

PVP rrp ST-604

SERIE ST

ST-604-V7

4 x 600 x 400

4 x GN 1/1



7500 W



270° C



90 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)390 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)710 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 7.500 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 90 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Modalidad de cocción delta t. (Opcional) <i>Delta t cooking mode (Option)</i> ● Apertura válvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i> ● 99 Programas de cocción con 6 fases 6 steps cooking 99 programs ● Pre calentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i> ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Velocidad regulable 10 niveles <i>Adjustable speed up to 10 levels</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i> ● Recetario <i>Recipe library</i> |
|--|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|---|--|--------------------------------------|
| ● CAMBIO APERTURA PUERTA:
<i>change opening door</i> | ● LAVADO AUTOMÁTICO:
<i>automatic washing</i> | ● Sonda pincho:
<i>core probe</i> |
|---|--|--------------------------------------|

PVP rrp ST-604-V7

SERIE ST

ST-604-GAS

4 x 600 x 400

4 x GN 1/1



200 W



9 kW_7740 Kcal/h



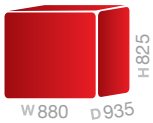
250° C



93 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)390 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)900 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 9 kW_7740 Kcal/W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 85 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|--|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-120 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Motor con doble velocidad <i>Double speed fan</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Salida de Gases Ø 100 mm <i>diameter chimney: 100 mm.</i> |
|---|---|

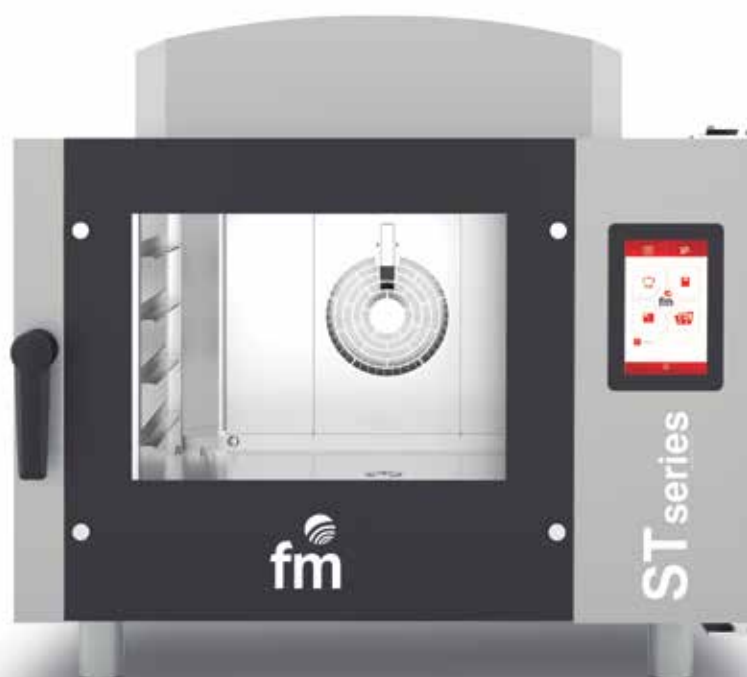
OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● CAMBIO APERTURA PUERTA:
<i>change opening door</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● GAS NATURAL:
<i>natural gas: under request</i> |
|--|--|

PVP rrp **ST-604-GAS**

4 x 600 x 400

4 x GN 1/1



400 W



9 kW_7740 Kcal/h



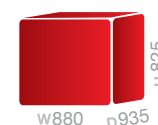
270° C



98 Kg.



220 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)390 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 9 kW_7740 Kcal/W
<i>power</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)900 mm
<i>external dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● PESO: 98 Kg.
<i>weight</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color <i>7" TFT color touch screen</i> ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Modalidad de coccion delta t. (Opcional) <i>Delta t cooking mode (Option)</i> ● Apertura valvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i> ● 99 Programas de coccion con 6 fases <i>6 steps cooking 99 programs</i> ● Pre calentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i> ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Velocidad regulable 10 niveles <i>Adjustable speed up to 10 levels</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i> ● Recetario <i>Recipe library</i> ● Salida de Gases Ø 100 mm <i>diameter chimney: 100 mm.</i> |
|--|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | | |
|---|---|--------------------------------------|---|
| ● CAMBIO APERTURA PUERTA:
<i>change opening door</i> | ● LAVADO AUTOMATICO:
<i>automatic washin</i> | ● Sonda pincho:
<i>core probe</i> | ● GAS NATURAL:
<i>natural gas: under request</i> |
|---|---|--------------------------------------|---|

PVP rrp ST-604-V7-GAS

SERIE ST

ST-606

6 x 600 x 400

6 x GN 1/1



10.500 W



250° C



97 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)550 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)870 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 10.500 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 97 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|--|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-120 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Motor con doble velocidad <i>Double speed fan</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> |
|---|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA:
change opening door

PVP rrp **ST-606**

SERIE ST

ST-606-V7

6 x 600 x 400

6 x GN 1/1



10.500 W



270° C



102 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)550 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)870 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase

- POTENCIA: 10.500 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 102 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de cocción delta t. (Opcional) *Delta t cooking mode (Option)*
- Apertura válvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de cocción con 6 fases *6 steps cooking 99 programs*
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: *change opening door*
- LAVADO AUTOMÁTICO: *automatic washing*
- Sonda pincho: *core probe*

PVP rrp ST-606-V7

SERIE ST

ST-606-GAS

6 x 600 x 400

6 x GN 1/1



400 W



14 kW_12040 Kcal/h



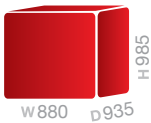
250° C



108 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)550 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)1065 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*

- POTENCIA: 14 kW_12040 Kcal/h
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
max temperature
- PESO: 108 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Temporizador 0-120 min. + modo continuo
timer 0-120 min. + continuous function.
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*

- Motor con doble velocidad *Double speed fan*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Humedad regulable 0-100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Salida de Gases Ø 100 mm *diameter chimney: 100 mm.*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA:
change opening door

- GAS NATURAL:
natural gas: under request

PVP rrp ST-606-GAS

6 x 600 x 400

6 x GN 1/1



400 W



14 kW_12040 Kcal/h



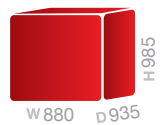
270° C



113 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)550 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)1060 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- POTENCIA: 14 kW_12040 Kcal/h
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 113 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. (Opcional) *Delta t cooking mode (Option)*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Salida de Gases Ø 100 mm *diameter chimney: 100 mm.*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: *change opening door*
- LAVADO AUTOMATICO: *automatic washin*
- Sonda pincho: *core probe*
- GAS NATURAL: *natural gas: under request*

PVP rrp ST-606-V7-GAS

SERIE ST

ST-610

10 x 600 x 400

10 x GN 1/1



15.750 W



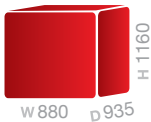
250° C



124 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)870 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 12.750 W
<i>power</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)1160 mm
<i>external dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● PESO: 124 Kg.
<i>weight</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-120 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Motor con doble velocidad <i>Double speed fan</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> |
|---|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA:
change opening door

PVP rrp ST-610



10 x 600 x 400

10 x GN 1/1



15.750 W



270° C



129 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)870 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)1160 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 12.750 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270 C
<i>max temperature</i> ● PESO: 129 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|--|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Modalidad de coccion delta t. (Opcional) <i>Delta t cooking mode (Option)</i> ● Apertura valvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i> ● 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs ● Pre calentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i> ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Velocidad regulable 10 niveles <i>Adjustable speed up to 10 levels</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i> ● Recetario <i>Recipe library</i> |
|--|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● CAMBIO APERTURA PUERTA:
<i>change opening door</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● LAVADO AUTOMATICO:
<i>automatic washing</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Sonda pincho:
<i>core probe</i> |
|--|---|---|

PVP rrp ST-610-V7

SERIE ST

ST-610-GAS

10 x 600 x 400

10 x GN 1/1



600 W



18 kW_15840 Kcal/h



250° C



140 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)870mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)1350 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 18 kW_15840 Kcal/h
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 250° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 140 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Temporizador 0-120 min. + modo continuo
<i>timer 0-120 min. + continuous function.</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Motor con doble velocidad <i>Double speed fan</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Humedad regulable 0-100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Salida de Gases Ø 150 mm <i>diameter chimney: 150 mm.</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● CAMBIO APERTURA PUERTA:
<i>change opening door</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● GAS NATURAL:
<i>natural gas: under request</i> |
|--|--|

PVP rrp ST-610-GAS



10 x 600 x 400

10 x GN 1/1



600 W



18 kW_15840 Kcal/h



270 C



145 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)870 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)935x(H)1350mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- POTENCIA: 18 kW_15840 Kcal/h
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 145 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. (Opcional) *Delta t cooking mode (Option)*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Salida de Gases Ø 150 mm *diameter chimney: 150 mm.*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: *change opening door*
- LAVADO AUTOMATICO: *automatic washin*
- Sonda pincho: *core probe*
- GAS NATURAL: *natural gas: under request*

PVP rrp ST-610-V7-GAS

SERIE ST

ST-616-V7

16 x 600 x 400

16 x GN 1/1



28.750 W



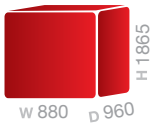
270° C



206 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)960x(H)1865 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase

- POTENCIA: 28.750 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 206 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% Adjustable humidity 0% - 100 %
- Modalidad de cocción delta t. Delta t cooking mode
- Apertura valvula de vapor programable Programmable steam valve
- 99 Programas de cocción con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático Automatic pre-heating
- Enfriamiento automático Automatic cooling system
- Alarma fin de ciclo Cycle end alarm
- Micro de puerta Door safety switch

- Sonda Pincho Core Probe
- Termostato de seguridad Safety thermostat
- Velocidad regulable 10 niveles Adjustable speed up to 10 levels
- Lámpara interior Halogen chamber light
- Conexión agua ¾ Water connection ¾
- Vidrio abatible para limpieza Folding inner glass for cleaning
- Inversor de giro Reversing gear
- Regeneración de alimentos Food regeneration
- Recetario Recipe library
- Soportes portabandejas fijos en el interior de la cámara
Fixet rack holder

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA:
change opening door

- LAVADO AUTOMÁTICO:
automatic washing

PVP rrp ST-616-V7

16 x 600 x 400
16 x GN 1/1


1.000 W



33 kW_28380 Kcal/h



270° C



252 Kg.



230 V - 50/60 Hz


CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)1470 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1000x(H)2055 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 33 kW_28380 Kcal/h
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 252 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|---|

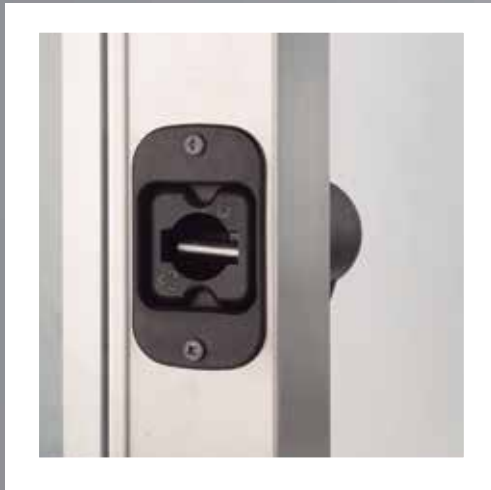
EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch sreen ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Modalidad de coccion delta t. <i>Delta t cooking mode</i> ● Apertura valvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i> ● 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs ● Precalentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i> ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Sonda Pincho <i>Core Probe</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Velocidad regulable 10 niveles <i>Adjustable speed up to 10 levels</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i> ● Recetario <i>Recipe library</i> ● Salida de Gases Ø 200 mm <i>diameter chimney: 200 mm.</i> ● Soportes portabandejas fijos en el interior de la cámara <i>Fixet rack holder</i> |
|---|--|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● CAMBIO APERTURA PUERTA:
<i>change opening door</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● LAVADO AUTOMATICO:
<i>automatic washing</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● GAS NATURAL:
<i>natural gas: under request</i> |
|--|---|--|

PVP rrp ST-616-V7-GAS



CARRO TROLLEY



SERIE ST

ST-616-V7-T

16 x 600 x 400



28.750 W



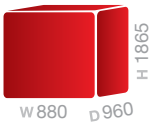
270° C



198 Kg.



400 V - 50/60 Hz



**CARRO PORTABANDEJAS
EXTRAIBLE INCLUIDO**
Removable trolley included



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)960x(H)1865 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase
- POTENCIA: 28.750 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 198 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de cocción delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de cocción con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Sonda Pincho *Core Probe*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA:
change opening door
- LAVADO AUTOMÁTICO:
automatic washing

PVP rrp **ST-616-V7-T**

SERIE ST

ST-616-V7-GAS-T

16 x 600 x 400



1.000 W



33 kW_28380 Kcal/h



270° C



244 Kg.



230 V - 50/60 Hz



**CARRO PORTABANDEJAS
EXTRAIBLE INCLUIDO**
Removable trolley included

CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1000x(H)2055 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 80 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- POTENCIA: 33 kW_28380 Kcal/h
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 252 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color *7" TFT color touch screen*
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases *6 steps cooking 99 programs*
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Sonda Pincho *Core Probe*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Salida de Gases Ø 200 mm *diameter chimney: 200 mm.*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA:
change opening door
- LAVADO AUTOMATICO:
automatic washing
- GAS NATURAL:
natural gas: under request

PVP rrp **ST-616-V7-GAS-T**

SERIE ST

ST-211-V7

20 x GN 1/1



28.750 W



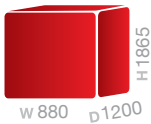
270° C



206 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)1470 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)960x(H)1865 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 28.750 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 206 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Modalidad de cocción delta t. <i>Delta t cooking mode</i> ● Apertura valvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i> ● 99 Programas de cocción con 6 fases 6 steps cooking 99 programs ● Pre calentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i> ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Soportes portabandejas fijos en el interior de la cámara <i>Fixet rack holder</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Sonda Pincho <i>Core Probe</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Velocidad regulable 10 niveles <i>Adjustable speed up to 10 levels</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i> ● Recetario <i>Recipe library</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● CAMBIO APERTURA PUERTA:
<i>change opening door</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● LAVADO AUTOMÁTICO:
<i>automatic washing</i> |
|--|---|

PVP rrp ST-211-V7

SERIE ST

ST-211-V7-T

20 x GN 1/1



28.750 W



270° C



198 Kg.



400 V - 50/60 Hz



**CARRO PORTABANDEJAS
EXTRAIBLE INCLUIDO**
Removable trolley included

CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)1470 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)960x(H)1865 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: Trifasica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 28.750 W
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 198 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|--|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Modalidad de coccion delta t. <i>Delta t cooking mode</i> ● Apertura valvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i> ● 99 Programas de coccion con 6 fases <i>6 steps cooking 99 programs</i> ● Pre calentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i> ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Sonda Pincho <i>Core Probe</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Velocidad regulable 10 niveles <i>Adjustable speed up to 10 levels</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i> ● Recetario <i>Recipe library</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● CAMBIO APERTURA PUERTA:
<i>change opening door</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● LAVADO AUTOMATICO:
<i>automatic washing</i> |
|--|---|

PVP rrp ST-211-V7-T

SERIE ST

ST-211-V7-GAS

20 x GN 1/1



1.000 W



33 kW_28380 Kcal/h



270° C



252 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)1470 mm
<i>cooking chamber dimension</i> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1000x(H)2055 mm
<i>external dimension</i> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
<i>distance between trays</i> ● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 33 kW_28380 Kcal/h
<i>power</i> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> ● PESO: 252 Kg.
<i>weight</i> ● VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |
|---|---|

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT <i>color touch screen</i> ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Modalidad de cocción delta t. <i>Delta t cooking mode</i> ● Apertura válvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i> ● 99 Programas de cocción con 6 fases <i>6 steps cooking 99 programs</i> ● Pre calentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i> ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Soportes portabandejas fijos en el interior de la cámara <i>Fixet rack holder</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Sonda Pincho <i>Core Probe</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Velocidad regulable 10 niveles <i>Adjustable speed up to 10 levels</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i> ● Recetario <i>Recipe library</i> ● Salida de Gases Ø 200 mm <i>diameter chimney: 200 mm.</i> |
|--|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● CAMBIO APERTURA PUERTA:
<i>change opening door</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● LAVADO AUTOMÁTICO:
<i>automatic washing</i> |
|--|---|

PVP rrp **ST-211-V7-GAS**

20 x GN 1/1


1.000 W



33 kW_28380 Kcal/h



270° C



244 Kg.



230 V / 50-60 Hz


**CARRO PORTABANDEJAS
EXTRAIBLE INCLUIDO**
Removable trolley included

CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)500x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1000x(H)2055 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*

- POTENCIA: 33 kW_28380 Kcal/h
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 244 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*

- Sonda Pincho *Core Probe*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Salida de Gases Ø 200 mm *diameter chimney: 200 mm.*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA:
change opening door

- LAVADO AUTOMATICO:
automatic washing

- GAS NATURAL:
natural gas: under request

PVP rrp ST-211-V7-GAS-T

SERIE ST

ST-221-V7

20 x GN 2/1



46.250 W



270° C



244 Kg.



400 V - 50/60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)740 x(H)1470 mm
<i>cooking chamber dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● POTENCIA: 46.250 W
<i>power</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1200x(H)1865 mm
<i>external dimension</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
<i>max temperature</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
<i>distance between trays</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● PESO: 244 Kg.
<i>weight</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> ● CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
<i>3p + n + e three phase</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
<i>Voltage</i> |

EQUIPAMIENTO equipment

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen ● Humedad regulable 0% - 100% <i>Adjustable humidity 0% - 100 %</i> ● Modalidad de coccion delta t. <i>Delta t cooking mode</i> ● Apertura valvula de vapor programable <i>Programmable steam valve</i> ● 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs ● Pre calentamiento automático <i>Automatic pre-heating</i> ● Enfriamiento automático <i>Automatic cooling system</i> ● Alarma fin de ciclo <i>Cycle end alarm</i> ● Soportes portabandejas fijos en el interior de la cámara <i>Fixet rack holder</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Sonda Pincho <i>Core Probe</i> ● Micro de puerta <i>Door safety switch</i> ● Termostato de seguridad <i>Safety thermostat</i> ● Velocidad regulable 10 niveles <i>Adjustable speed up to 10 levels</i> ● Lámpara interior <i>Halogen chamber light</i> ● Conexión agua ¾ <i>Water connection ¾</i> ● Vidrio abatible para limpieza <i>Folding inner glass for cleaning</i> ● Inversor de giro <i>Reversing gear</i> ● Regeneración de alimentos <i>Food regeneration</i> ● Recetario <i>Recipe library</i> |
|---|---|

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● CAMBIO APERTURA PUERTA:
<i>change opening door</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● LAVADO AUTOMATICO:
<i>automatic washing</i> |
|--|---|

PVP rrp ST-221-V7

SERIE ST

ST-221-V7-T

20 x GN 2/1



46.250 W



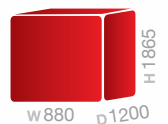
270° C



232 Kg.



400 V - 50/60 Hz



**CARRO PORTABANDEJAS
EXTRAIBLE INCLUIDO**
Removable trolley included



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)740 x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1200x(H)1865 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: Trifásica 3F+N+T
3p + n + e three phase

- POTENCIA: 46.250 W
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 232 Kg.
weight
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de cocción delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura válvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de cocción con 6 fases *6 steps cooking 99 programs*
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*

- Sonda Pincho *Core Probe*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA:
change opening door

- LAVADO AUTOMÁTICO:
automatic washing

PVP rrp **ST-221-V7-T**

SERIE ST

ST-221-V7-GAS

20 x GN 2/1



1.000 W



50 kW_43000 Kcal/h



270° C



300 Kg.



230 V / 50-60 Hz



CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)740x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1240x(H)2055 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- POTENCIA: 50 kW_43000 Kcal/h
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 300 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT *color touch screen*
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases *6 steps cooking 99 programs*
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Soportes portabandejas fijos en el interior de la cámara *Fixet rack holder*
- Sonda Pincho *Core Probe*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Salida de Gases Ø 200 mm *diameter chimney: 200 mm.*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: *change opening door*
- LAVADO AUTOMATICO: *automatic washing*
- GAS NATURAL: *natural gas: under request*

PVP rrp ST-221-V7-GAS



20 x GN 2/1



1.000 W



50 kW_43000 Kcal/h



270° C



288 Kg.



230 V / 50-60 Hz



w880 d 1240 H 1865

**CARRO PORTABANDEJAS
EXTRAIBLE INCLUIDO**
Removable trolley included

CARACTERÍSTICAS features

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)700x(D)740x(H)1470 mm
cooking chamber dimension
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)880x(D)1240x(H)2055 mm
external dimension
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
distance between trays
- CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO *single phase connection*
- POTENCIA: 50 kW_43000 Kcal/h
power
- TEMPERATURA MÁXIMA: 270° C
max temperature
- PESO: 288 Kg.
weight
- VOLTAJE: 230 V / 50-60 Hz
Voltage

EQUIPAMIENTO equipment

- Pantalla Táctil 7" a color 7" TFT color touch screen
- Humedad regulable 0% - 100% *Adjustable humidity 0% - 100 %*
- Modalidad de coccion delta t. *Delta t cooking mode*
- Apertura valvula de vapor programable *Programmable steam valve*
- 99 Programas de coccion con 6 fases 6 steps cooking 99 programs
- Pre calentamiento automático *Automatic pre-heating*
- Enfriamiento automático *Automatic cooling system*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*
- Micro de puerta *Door safety switch*
- Sonda Pincho *Core Probe*
- Termostato de seguridad *Safety thermostat*
- Velocidad regulable 10 niveles *Adjustable speed up to 10 levels*
- Lámpara interior *Halogen chamber light*
- Conexión agua ¾ *Water connection ¾*
- Vidrio abatible para limpieza *Folding inner glass for cleaning*
- Inversor de giro *Reversing gear*
- Regeneración de alimentos *Food regeneration*
- Recetario *Recipe library*
- Salida de Gases Ø 200 mm *diameter chimney: 200 mm.*

OPCIONES (PVP) options (rrp)

- CAMBIO APERTURA PUERTA: *change opening door*
- LAVADO AUTOMATICO: *automatic washing*
- GAS NATURAL: *natural gas: under request*

PVP rrp **ST-221-V7-GAS-T**