



CATÁLOGO 2026



CONTENIDO

ÍNDICE GENERAL

Style, Innovation, Reliability & Efficiency

Since 1966

	SOBRE NOSOTROS	4
	RED COMERCIAL	6
	CALIDAD CERTIFICADA	10
	CONDICIONES DE VENTA	12
	GARANTÍA COMPLETA	14
	HORNOS MIXTOS	16
	ST EXPERIENCE	16
	ST GASTRO	32
	ST COMPACT	56
	ST BAKERY	78
	STR	98
	HORNOS CONVECCIÓN	116
	RX	116
	HORNOS COCCIÓN ACELERADA	134
	ST FAST	134
	HORNOS DE BRASAS	152
	ST GRILL	152
	EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO	162
	ST PIZZA	162
	FERMENTADORES	170
	REGENERADORES	176
	TOSTADORES	182
	COMPOSICIONES	186
	ACCESORIOS	192
	GENERALES	194
	BANDEJAS	196



UNA HISTORIA DE INNOVACIÓN

FM es un grupo empresarial fundado en 1966, con presencia en tres áreas de actividad: Calefacción, Industrial y Biomasa.

Desde sus inicios, el Grupo FM ha orientado su desarrollo a ofrecer soluciones eficientes e innovadoras en sectores tan diversificados como HORECA, panadería, retail, electrodomésticos, calefacción doméstica y calor natural, adaptándose a las necesidades de cada mercado y cliente.

Actualmente, contamos con unas instalaciones de más de 30.000 m², equipadas con tecnología avanzada y un equipo humano de cerca de 200 profesionales. Nuestra actividad se extiende a más de 65 países, consolidando una presencia internacional basada en la confianza de clientes y profesionales.

Nuestro compromiso sigue siendo el mismo tras 60 años de actividad: desarrollar soluciones que aporten valor, garanticen la máxima calidad y respondan a las más altas exigencias del mercado.

Nuestro equipo humano, junto con instalaciones y tecnología de última generación, nos permite desarrollar y fabricar soluciones con un alto nivel de exigencia. Cada producto pasa por rigurosos controles de calidad, asegurando fiabilidad, rendimiento y durabilidad en cada detalle.





EVOLUCIÓN Y DESARROLLO

En FM impulsamos la innovación, la investigación y el desarrollo como pilares fundamentales de nuestra actividad, creando soluciones que responden a las necesidades reales de nuestros clientes y a la evolución del mercado.

Adaptamos continuamente nuestras líneas de producto para ofrecer equipos cada vez más eficientes, versátiles y avanzados, alineados con las nuevas tendencias y hábitos de consumo.

Calidad, innovación, tecnología y diseño definen nuestros productos junto con un firme compromiso con la sostenibilidad y la reducción del impacto medioambiental.





1- Almería, Granada y Jaén

Eduardo Alhama Jiménez

📍 Ctra. de Rute, km 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 682 894 690
✉ eduardo@fmindustrial.es

6- Córdoba, Sevilla, Cádiz, y Huelva

Francisco Ramírez Espejo

📍 Ctra. de Rute, km 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 648 006 213
✉ framirez@fmindustrial.es

11- Levante

Javier Cuquerella Orenge

📍 Avenida Pérez Galdós 137, p29
46018 - Valencia
☎ Tel. 957 501 101 - M. 670 364 329
✉ javiercuquerella@gmail.com

2- Baleares

B. Buades, S.A

📍 C. Selleters y Basters, 6 local 12
07009 Palma - Islas Baleares
☎ Tel. 971 432 080 - M. 679 596 843
✉ info@bbuades.com

7- Extremadura

Manuel Pérez Guisado

📍 Pol. Ind. La Avioneta c/1 de Mayo
06490 - Puebla de la Calzada (Badajoz)
☎ Tel. 924 453 532 - M. 670 032 356
✉ manuel@representacionesmpg.com

12- Madrid y Zona Centro

Javier Torres de Paolis

📍 C/Jaén, 3 Nave 20
28935 - Móstoles (Madrid)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 638 057 778
✉ jt.paolis@fmindustrial.es

3- Canarias

Dicafri. S.L.

📍 C/Los Peregrinos, 48 Urb. El Industrial
El Goro, 35219 Telde (Las Palmas)
☎ Tel. 928 701 087 - M. 674 883 040
✉ cvega.dicafri@infrico.com

8- Galicia y Asturias

Francisco Ramírez Espejo

📍 Ctra. de Rute, km 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 648 006 213
✉ framirez@fmindustrial.es

13- Málaga

Joaquín A. López Caballero

📍 Ctra. de Rute, km 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 608 370 410
✉ comercial@fmindustrial.es

4- Cantabria, País Vasco, Navarra, Burgos y La Rioja

Joaquín A. López Caballero

📍 Ctra. de Rute, km 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 608 370 410
✉ comercial@fmindustrial.es

9- Huesca, Teruel y Zaragoza

Eduardo Alhama Jiménez

📍 Ctra. de Rute, km 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 682 894 690
✉ eduardo@fmindustrial.es

14- Murcia, Albacete, Cuenca y Ciudad Real

Eduardo Alhama Jiménez

📍 Ctra. de Rute, km 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 682 894 690
✉ eduardo@fmindustrial.es

5- Cataluña

Maribel Trabado

📍 Paseo Esponceda 1º Esc. B 3º
08024 - Sabadell (Barcelona)
☎ Tel. 653 685 833
✉ maribel.trabado@fmindustrial.es

10- León, Valladolid, Palencia, Zamora y Salamanca

Alberto Sanchiz

📍 Pol. Ind. Villacedré, c/ San Antonio, 17
24391 - Villacedré (León)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 615 108 717
✉ leon@gastroequip.com

P- Portugal

Joaquín A. López Caballero

📍 Ctra. de Rute, km 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 608 370 410
✉ comercial@fmindustrial.es



Presente en más de 65 países, nuestra estructura comercial internacional está diseñada para ofrecer un servicio profesional, cercano y adaptado a las necesidades de cada mercado. Trabajamos junto a distribuidores y colaboradores especializados para garantizar asesoramiento técnico, atención personalizada y soluciones eficientes para los sectores de panadería, gastronomía y hostelería profesional.

Export Manager
Fran Martos Onieva

📍 Ctra. de Rute, km. 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
☎ M. +34 650 031 808
✉ fmartos@fmindustrial.es

Latam Export Area Manager
Antonio Arjona Cabello

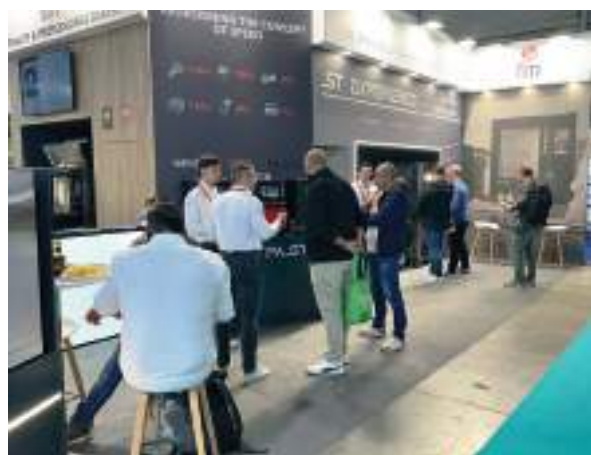
📍 Ctra. de Rute, km. 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)

CONECTANDO EN EVENTOS Y FERIAS INTERNACIONALES

FM Industrial tiene presencia en 65 países alrededor del mundo, lo que nos posiciona como una empresa con gran presencia internacional. Este crecimiento global se debe, en gran parte, a nuestra participación activa en las principales ferias y eventos del sector, tanto a nivel nacional como internacional, así como de las demostraciones que realizamos en diferentes mercados.

Participamos en las ferias más influyentes y reconocidas alrededor del mundo que están destinadas principalmente al sector HORECA, PANIFICACIÓN Y RETAIL como HOST MILANO, HIP, SIRHA, GUEXT, HOSTELCO o TECNIPÃO, entre otras más.





DONDE NACE LA INNOVACIÓN

Las ferias y eventos profesionales son el punto de encuentro donde las ideas se convierten en realidad. Un espacio para compartir, inspirar y descubrir nuevas formas de entender la cocina profesional. Allí es donde conectamos con nuestros clientes, escuchamos sus necesidades y mostramos el futuro de nuestras soluciones.

LA CALIDAD QUE NOS DEFINE

Nuestro compromiso con la calidad se refleja en cada uno de nuestros procesos. Las certificaciones obtenidas avalan el cumplimiento de los más altos estándares y garantizan la fiabilidad, seguridad y rendimiento de nuestros equipos. Un reconocimiento que respalda nuestro trabajo diario y refuerza la confianza de nuestros clientes.



ISO 9001

- **Gestión de calidad:** asegura procesos controlados y orientados a la mejora continua.
- **Enfoque al cliente:** prioriza la satisfacción y las necesidades del cliente en cada proceso.
- **Control de procesos:** estandarización y seguimiento para garantizar resultados consistentes.



CERTIFICADO SEGURIDAD ELÉCTRICA IEC /EN 60335

- **Seguridad eléctrica:** cumplimiento de la norma IEC/EN 60335.
- **Protección del usuario:** equipos diseñados para garantizar un uso seguro frente a riesgos eléctricos.
- **Ensayos y verificación:** equipos sometidos a pruebas de seguridad conforme a estándares internacionales.



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD UE 2016/426

- **Seguridad garantizada:** cumplimiento de los requisitos esenciales de seguridad y funcionamiento.
- **Marcado CE:** certificación que permite la comercialización en el mercado europeo.
- **Cumplimiento normativo:** equipos conformes al reglamento (UE) 2016/426 para equipos que utilizan combustibles gaseosos.



CERTIFICADO DE SEGURIDAD ELÉCTRICA DE BAJA TENSIÓN (LVD)

- **Cumplimiento LVD:** equipos conformes a la directiva de baja tensión para aparatos eléctricos.
- **Seguridad en funcionamiento:** protección frente a riesgos eléctricos en condiciones normales de uso.

NUESTRA ESENCIA Y VALORES

En FM Industrial, nuestra esencia se fundamenta en principios sólidos que guían cada una de nuestras acciones y decisiones, con el objetivo de generar valor y confianza.



MISIÓN Y VISIÓN

Nuestra misión es ofrecer productos de máxima calidad y un servicio cercano y eficiente, consolidándonos como una opción de confianza en el mercado gracias a la fiabilidad, el valor y los principios que definen nuestras soluciones.



RESPONSABILIDAD SOCIAL

En FM Industrial impulsamos el progreso y el desarrollo sostenible, con el compromiso de garantizar el bienestar, la seguridad y la salud de las personas.



RESPONSABILIDAD LABORAL

Promovemos el compromiso de nuestro equipo con los valores de la compañía, favoreciendo un entorno de trabajo seguro, estable y orientado al desarrollo profesional.



COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

Implementamos iniciativas orientadas a un desarrollo industrial responsable, fomentando la sostenibilidad y la protección del medioambiente.

CONDICIONES DE VENTA



PEDIDOS

Las solicitudes se confirmarán **siempre por escrito** y deberán dirigirse a nuestras oficinas o al delegado comercial correspondiente. Los pedidos **no podrán anularse cuando se haya efectuado la expedición** del material. Si el material es de fabricación especial, no se admitirá la anulación una vez que se haya comenzado el proceso de fabricación. Dicha anulación estará sujeta al cobro correspondiente de los gastos ocasionados por esta gestión. Queda reservado el derecho a no admitir pedidos de aquellos clientes que hayan incumplido su compromiso en anteriores solicitudes. Las condiciones particulares que se citen en el pedido del cliente quedarán anuladas si no se ajustan a las presentes condiciones generales de venta o que se acepten expresamente.



GARANTÍA

La garantía tiene vigencia de un año. **"GARANTÍA COMPLETA"**, incluyendo **Desplazamientos, Material y Mano de obra** del servicio técnico oficial. Cualquier actuación durante el periodo de garantía por parte de un servicio técnico no autorizado, instalación incorrecta del horno o el uso de los productos químicos no recomendados por FM Industrial, ocasionará de forma irrevocable la pérdida de dicha garantía. La no utilización del material, accesorios o componentes indicados por FM Industrial durante el periodo de garantía ocasionará de manera irrevocable la pérdida de esta garantía. Solo se realizarán intervenciones fuera de garantía por parte de nuestro servicio técnico, únicamente cuando sean solicitadas por nuestro cliente y en todos los casos se le facturará el importe de la intervención a éste. En ningún caso FM Industrial facturará el coste de la intervención del servicio técnico al cliente final. **Quedan excluidos de garantía en cualquier caso, cristales, lámparas y juntas de puerta por ser elementos de desgaste.**



ENVÍOS

Los portes serán pagados por cuenta de FM Industrial (Península y Baleares), cuando el importe del pedido antes de impuestos sea superior a 150,00€ y las mercancías viajen por nuestros medios y/o agencias de transporte. En cualquier otro caso, por urgencia del cliente, la reexpedición del material desde nuestras delegaciones o, si así lo comunica la empresa, serán a portes debidos. **Las mercancías deberán ser verificadas en el momento de su entrega**, especialmente si el envío se realiza a través de los medios y agencias de transporte habituales de la empresa y presenta algún tipo de desperfecto; en tal caso el cliente deberá efectuar la correspondiente reclamación a la agencia de transporte, reseñando en el albarán el desperfecto observado y, si hubiera reclamación posterior, debe hacerse en el plazo máximo autorizado de las **24 horas** siguientes a la entrega de dicha mercancía.



DEVOLUCIONES

No se admitirán devoluciones, cuya incidencia no sea notificada a FM Industrial por escrito y en un plazo máximo **no superior a 24 horas después de la recepción de la mercancía**. No se admitirán devoluciones de material salvo que expresamente sean autorizadas por FM Industrial. En todo caso, el material debe remitirse libre de portes y gastos. No se admitirán devoluciones **sin la autorización expresa** del servicio técnico directo de fábrica de FM Industrial. No se admitirán devoluciones de pedidos de fabricación especial.



PRECIOS

Los precios que figuran en la presente tarifa son **PRECIOS VENTA PÚBLICO**. Los descuentos aplicables serán los estipulados en cada caso y para cada cliente, tanto para maquinaria como en repuestos. FM Industrial, se reserva el derecho a modificarlos así como a variar las especificaciones del material sin previo aviso. **Sobre los precios vigentes de la tarifa actual se cargarán los impuestos correspondientes.**



PAGOS

Para el primer pedido el pago será por anticipado. En posteriores solicitudes de pedido, una vez obtenida la clasificación positiva del cliente, se fijará la forma de pago acordada por ambas partes.

Cualquier efecto no atendido a su vencimiento deberá ser liquidado de inmediato, acumulando todos los gastos que haya generado la devolución. Estas incidencias supondrán el bloqueo inmediato de la cuenta del cliente.

Litigio. A tales efectos únicamente serán competentes los tribunales de Lucena (Córdoba).

*Condiciones aplicables en territorio nacional.

CONDICIONES DE VENTA ONLINE

Para clientes que oferten nuestro producto vía internet por medio de sus páginas webs, se otorga al cliente el derecho no exclusivo de comercializar y vender los productos de FM, pero deberán atenerse a los siguientes términos y condiciones.

El precio de venta al público (PVP) **nunca excederá el % de descuento antes de la aplicación de impuestos pactado con FM previamente.**

Todas las mercancías se realizarán siempre a través de una agencia de transporte externa y se limitará a la entrega en la puerta de la dirección de entrega especificada por el Cliente final. Quedan expresamente excluidas la instalación y puesta en marcha de cualquier producto.

FM Industrial autoriza a utilizar imágenes, descripciones y otros contenidos digitales para fines de promoción y venta de sus productos. El cliente se compromete a utilizar dichos materiales únicamente en la forma autorizada por FM Industrial y de acuerdo con las normas de propiedad intelectual aplicables.

Se ofrece al cliente el año de **GARANTÍA COMPLETA**, que cubre la mano de obra y los desplazamientos del servicio técnico oficial de la zona para los productos vendidos bajo estos términos y condiciones.

En caso de incumplir dichos términos, FM Industrial se reserva el derecho a **modificar y/o suprimir los descuentos y condiciones indicados**. Si desde FM Industrial detectamos que no se están cumpliendo dichos términos y condiciones, el envío de los pedidos se comenzarán a realizar al domicilio fiscal del cliente y no al domicilio del cliente final. Además, quedarán desautorizados a usar la marca y cualquier contenido digital que pertenezca a FM Industrial en su web. Usted dispone de un plazo máximo de **5 días** a partir de la recepción de un aviso por incumplimiento de términos para **retirar nuestros productos de su web**.

Recordamos que el uso indebido de la marca y/o materiales de propiedad intelectual de FM Industrial dará lugar a las **medidas legales** correspondientes para hacer valer nuestros derechos conforme al Texto Refundido de la Ley de Propiedad Intelectual recogidas en la **Ley 17/2001**, de 7 de diciembre, de Marcas. Dichas acciones pueden ser las siguientes:

- Obligación a cesar en el uso de productos o servicios ofrecidos bajo el nombre de la marca.
- Pago de una indemnización de daños y perjuicios, la cual variará según las circunstancias del caso.
- Medidas necesarias para evitar que se siga cometiendo la infracción.
- Retirar del mercado todos los productos o servicios comercializados bajo el nombre de la marca infringida, así como la publicidad que haga referencia a dicha marca.

Además, las infracciones podrán acarrear **multas y sanciones** que pueden alcanzar los 600€ por día transcurrido hasta que se produzca la cesación efectiva de la infracción.

FM Industrial
Ctra. de Rute km 2'700 - 14900 Lucena (Córdoba)
+34 957 501 101
www.fmindustrial.es

GARANTÍA COMPLETA

Nuestra garantía completa cubre materiales, desplazamientos y mano de obra del servicio técnico oficial durante el período de un año.

FM cuenta con una amplia red de servicios oficiales y certificados, lo que nos permite ofrecer a todos nuestros clientes una atención personalizada, ágil y eficaz ante cualquier incidencia.

IMPORTANTE: quedan excluidos de la garantía elementos de desgaste sujetos al deterioro derivado del uso habitual. Para los hornos de gas y los modelos de la Serie Experience será necesario realizar el cuestionario de puesta en marcha para proceder con la activación de la garantía completa.



ACTIVA TU GARANTÍA

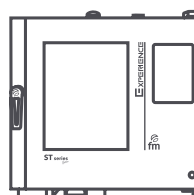


ESCANEA EL QR PARA ACCEDER AL
FORMULARIO DE PUESTA EN MARCHA

OBLIGATORIO PARA MODELOS

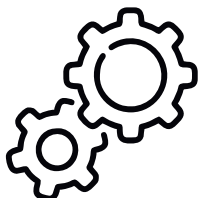


GAS



SERIE EXPERIENCE

COBERTURA COMPLETA



MATERIALES



DESPLAZAMIENTOS



MANO DE OBRA



IMPORTANTE

EXCLUÍDO: ELEMENTOS DE DESGASTE SUJETOS AL DETERIORO DERIVADO DEL USO HABITUAL



EXPERIENCE

fm

ST series



ST EXPERIENCE

CONTROL TÁCTIL V9	18
-------------------	----

MODELOS GN 1/1	20
----------------	----

MODELOS GN 2/1	24
----------------	----

ACCESORIOS	28
------------	----

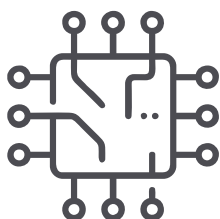
ST EXPERIENCE

CONTROL TÁCTIL V9

El siguiente nivel de la cocina profesional



TECNOLÓGICO



INTELIGENTE



CONECTIVO



AVANZADO



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V9

Pantalla táctil de 9" con gran resolución y una gran facilidad de uso



Clima Control

Regulación precisa de la humedad mediante ajuste porcentual en cámara



Steam Control Pro

Sistema avanzado de extracción que optimiza la evacuación de humedad de la cámara



Fan Control

Ajuste de velocidad de turbina bidireccional para adaptar la circulación de aire en la cámara



Recetario

Gestión avanzada de recetas con imágenes, categorías y etiquetas



Pasteurización

Ciclo que permite tratar alimentos garantizando seguridad y conservación



Menú a la carta

Gestión de cocción multibandeja con finalización independiente o simultánea



Planificación

Programación automática de recetas y lavados en fecha y hora definida



Precalentamiento

Modo avanzado que adapta la temperatura de la cámara según necesidades de cocción



Enfriamiento

Reduce drásticamente la temperatura de la cámara para agilizar los procesos de trabajo



Autolimpieza

Sistema automático con 5 modos definidos para adaptar la limpieza a cada necesidad



Sonda multipunto

Control preciso de la temperatura interna del producto en diferentes puntos



Delta T

Control de cocción mediante diferencia de temperatura entre cámara y corazón de producto



Regeneración

Ciclo de cocción para recuperar la temperatura y calidad en alimentos ya elaborados



Responsive Cook

Ajusta automáticamente la cocción según la carga y el acabado deseado



Control de consumos

Genera informes detallados de consumo para optimizar el uso y eficiencia del equipo

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO



AISI Cámara en AISI 316

Interior en acero inoxidable AISI 316 de alta resistencia, diseñado para máxima durabilidad



Triple cristal

Puerta con triple cristal diseñada para mejorar el aislamiento térmico y la eficiencia



Ducha integrada

Ducha retráctil integrada que facilita los procesos diarios



Depósito integrado dual-clean

Sistema integrado para almacenar el producto de limpieza 2 en 1



Bandeja recoge gotas

Recoge líquidos y condensaciones para mantener la zona de trabajo limpia



Guías antivuelco numeradas

Asegura la estabilidad de las bandejas y mejora su organización

ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

7 x GN 1/1 - V9 Control

- Control táctil 9".
- Conectividad Cloud.
- Wifi Integrado.
- Steam Control Pro.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Responsive Cook.
- Recetario con imágenes.
- Cocción multinivel.
- Control de consumos.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 316.
- Depósito integrado de limpieza.
- Guías antivuelco numeradas.
- Capacidad optimizada.



STG 71 V9 EXPERIENCE

PVP	9.600€
Referencia	710846
Dimensiones internas*	620 x 405 x 545 mm
Dimensiones externas*	790 x 810 x 830 mm
Potencia eléctrica	10.400 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	109 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	7 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710938)	315€

71 V9
EXPERIENCE



ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

11 x GN 1/1 - V9 Control

- Control táctil 9".
- Conectividad Cloud.
- Wifi Integrado.
- Steam Control Pro.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Responsive Cook.
- Recetario con imágenes.
- Cocción multinivel.
- Control de consumos.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 316.
- Depósito integrado de limpieza.
- Guías antivuelco numeradas.
- Producción continua.



STG 111 V9 EXPERIENCE

PVP	11.470€
Referencia	710847
Dimensiones internas*	620 x 405 x 810 mm
Dimensiones externas*	790 x 810 x 1100 mm
Potencia eléctrica	18.650 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	139 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	11 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710938)	315€

111 V9
EXPERIENCE



ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

20 x GN 1/1 - V9 Control

- Control táctil 9".
- Conectividad Cloud.
- Wifi Integrado.
- Steam Control Pro.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Responsive Cook.
- Recetario con imágenes.
- Cocción multinivel.
- Control de consumos.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 316.
- Carro incluido.
- Máxima capacidad de producción.



STG 201 V9 T EXPERIENCE

PVP

21.300€

Referencia	710981
Dimensiones internas*	700 x 500 x 1480 mm
Dimensiones externas*	880 x 915 x 1865 mm
Potencia eléctrica	36.400 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	260 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	20 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm

Posición transversal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710938)	315€

201 V9 T
EXPERIENCE





EXPERIENCE

fm

ST series

ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

7 x GN 2/1 - V9 Control

- Control táctil 9".
- Conectividad Cloud.
- Wifi Integrado.
- Steam Control Pro.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Responsive Cook.
- Recetario con imágenes.
- Cocción multinivel.
- Control de consumos.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 316.
- Depósito integrado de limpieza.
- Guías antivuelco numeradas.
- Mayor capacidad por bandeja.



STG 72 V9 EXPERIENCE NEW

PVP

12.300€

Referencia

710979

Dimensiones internas*

620 x 725 x 545 mm

Dimensiones externas*

790 x 1270 x 825 mm

Potencia eléctrica

18.800 W

Temperatura máxima

Hasta 300° C

Peso

160 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

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

Distancia entre bandejas

67 mm

Posición longitudinal GN 2/1

Posición transversal GN 1/1



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)

425€

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710938)

315€

72 V9
EXPERIENCE



ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

11 x GN 2/1 - V9 Control

- Control táctil 9".
- Conectividad Cloud.
- Wifi Integrado.
- Steam Control Pro.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Responsive Cook.
- Recetario con imágenes.
- Cocción multinivel.
- Control de consumos.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 316.
- Depósito integrado de limpieza.
- Guías antivuelco numeradas.
- Producción intensiva.



STG 112 V9 EXPERIENCE NEW

PVP

15.360€

Referencia	710980
Dimensiones internas*	620 x 725 x 810 mm
Dimensiones externas*	790 x 1270 x 1090 mm
Potencia eléctrica	29.450 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	215 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm

Posición longitudinal GN 2/1

Posición transversal GN 1/1



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710938)	315€

112 V9
EXPERIENCE



ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

20 x GN 2/1 - V9 Control

- Control táctil 9".
- Conectividad Cloud.
- Wifi Integrado.
- Steam Control Pro.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Responsive Cook.
- Recetario con imágenes.
- Cocción multinivel.
- Control de consumos.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 316.
- Carro incluido.
- Producción a gran escala.



STG 202 V9 T EXPERIENCE NEW

PVP

25.550€

Referencia

710982

Dimensiones internas*

700 x 740 x 1480 mm

Dimensiones externas*

880 x 1180 x 1865 mm

Potencia eléctrica

61.400 W

Temperatura máxima

Hasta 300° C

Peso

300 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

20 x GN 2/1 | 40 x GN 1/1

Distancia entre bandejas

67 mm

Posición longitudinal GN 2/1

Posición transversal GN 1/1



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)

425€

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710938)

315€

202 V9 T
EXPERIENCE





ST series
Quattro



ACCESORIOS - ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

CARROS



NEW **CARRO ST 20**
GN 1/1
AISI 316
Nº Guías- 20

711052 (An)760 x (F)595 x (Al)1765 mm 201 EXPERIENCE T **2.850€**

NEW **CARRO ST 20**
GN 2/1
AISI 316
Nº Guías- 20

711053 (An)760 x (F)765 x (Al)1765 mm 202 EXPERIENCE T **3.570€**



CARRO 20
GN 1/1
Nº Guías- 20

710403 (An)440 x (F)540 x (Al)1700 mm EXPERIENCE GASTRO **600€**

CARRO 20
GN 2/1
Nº Guías- 20

710408 (An)640 x (F)660 x (Al)1700 mm EXPERIENCE GASTRO **900€**

ACCESORIOS - ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

SOPORTES



**STG
EXPERIENCE
300**
Nº Guías- 0

REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
710928	(An)790 x (F)675 x (Al)300 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE	530€

**STG
EXPERIENCE
650**
Nº Guías- 6

710929	(An)790 x (F)675 x (Al)650 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE	880€
--------	-------------------------------	---------------------------------	-------------



**STG
EXPERIENCE
850**
Nº Guías- 8

710930	(An)790 x (F)675 x (Al)850 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE	1.005€
--------	-------------------------------	---------------------------------	---------------

**NEW STG
EXPERIENCE
300 2/1**
Nº Guías- 0

711078	(An)790 x (F)1095 x (Al)300 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE	640€
--------	--------------------------------	---------------------------------	-------------

**NEW STG
EXPERIENCE
650 2/1**
Nº Guías- 7

711079	(An)790 x (F)1095 x (Al)650 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE	965€
--------	--------------------------------	---------------------------------	-------------



**NEW STG
EXPERIENCE
850 2/1**
Nº Guías- 9

711080	(An)790 x (F)1095 x (Al)850 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE	1.130€
--------	--------------------------------	---------------------------------	---------------

Ref. 710286

SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES

155€

ARMARIOS



STG H-650

REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
710848	(An)790 x (F)678 x (Al)650 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE	1.210€

STG H-850

710849	(An)790 x (F)678 x (Al)850 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE	1.385€
--------	-------------------------------	---------------------------------	---------------



STG H-650 2/1

710983	(An)790 x (F)1095 x (Al)650 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE	1.665€
--------	--------------------------------	---------------------------------	---------------



STG H-850 2/1

710984	(An)790 x (F)1095 x (Al)850 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE	1.920€
--------	--------------------------------	---------------------------------	---------------

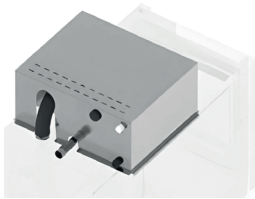
ACCESORIOS - ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

CAMPANAS

		REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
 Incluye: ✓ Motor de extracción ✓ Condensador de vapores	STG V9"	710850	(An)790 x (F)840 x (Al)300 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE	2.150€
	STG V9" DUO	710851	(An)790 x (F)840 x (Al)300 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE	2.385€
	STG 201 V9"	710987	(An)880 x (F)1020 x (Al)300 mm	201 EXPERIENCE	2.650€
	STG V9" 2/1	710985	(An)790 x (F)1270 x (Al)300 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE	2.955€
	STG V9" 2/1 DUO	710986	(An)790 x (F)1270 x (Al)300 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE	3.120€
	STG 202 V9"	710988	(An)880 x (F)1285 x (Al)300 mm	202 EXPERIENCE	2.830€
	KIT CARBÓN ACTIVO	710907	(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm	EXPERIENCE	375€

KIT CONDENSADOR DE VAPORES

		REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
	STG V9"	710852	(An)790 x (F)335 x (Al)230 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE	810€
	STG V9" DUO	710853	(An)790 x (F)335 x (Al)230 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE	975€
	STG V9" 2/1	710989	(An)790 x (F)490 x (Al)230 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE	900€
	STG V9" 2/1 DUO	710990	(An)790 x (F)490 x (Al)230 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE	1.060€
	STG V9" 201-202	710991	(An)790 x (F)490 x (Al)230 mm	201 EXPERIENCE 202 EXPERIENCE	925€

ACCESORIOS - ST EXPERIENCE

ÚNETE A LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

KIT SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
STG V9"	710854	(An)790 x (F)770 x (Al)100 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE	480€
NEW STG V9" 2/1	710993	(An)790 x (F)1200 x (Al)100 mm	72 EXPERIENCE 112 EXPERIENCE	750€

KIT 1ª INSTALACIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
UNO	710938	EXPERIENCE	315€
DUO	710922	EXPERIENCE	480€

KIT Sonda EXTRAÍBLE



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
VACÍO	710376	EXPERIENCE	305€
MULTIPUNTO	710620	EXPERIENCE	225€

PRODUCTOS DE LIMPIEZA



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
ACTIVE DUAL CLEAN 5KG.	710918	EXPERIENCE	35€
ACTIVE DUAL CLEAN 10KG.	710919	EXPERIENCE	61€

BANDEJAS



GN 1/1	GN 2/1	STARTER KIT
Páginas 197 - 199	Página 200	Página 207



ST GASTRO

CONTROL TÁCTIL V7	34
MODELOS GN 1/1	36
MODELOS GN 2/1	40
CONTROL MANUAL	44
MODELOS GN 1/1	46
MODELOS GN 2/1	50
ACCESORIOS	52

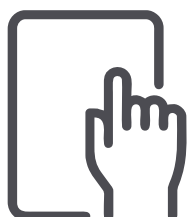
ST GASTRO

CONTROL TÁCTIL V7

Gestión intuitiva para una cocina profesional



INTUITIVO



PRECISO



EFICIENTE



CONECTADO



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V7

Pantalla táctil de 7" para un control ágil e intuitivo



Clima Control

Control preciso del nivel de humedad mediante ajuste porcentual del vapor



Steam Control

Sistema de extracción de vapor para regular la humedad en el interior de la cámara



Fan Control

Control de hasta 10 velocidades con turbina bidireccional para una cocción uniforme



Recetario

Almacenamiento de recetas para estandarizar los procesos de cocción



Fermentación

Ciclo controlado de temperatura y humedad para una fermentación óptima



Multicook

Cocción multibandeja con avisos para retirar cada elaboración en su punto óptimo



Planificación

Programación automática de recetas y lavados en fecha y hora definida



Precalentamiento

Acondiciona la cámara de cocción para garantizar resultados óptimos



Enfriamiento

Reduce drásticamente la temperatura de la cámara para agilizar los procesos de trabajo



Autolimpieza

Sistema automático con 5 modos de limpieza para un mantenimiento eficaz



Sonda multipunto

Medición en distintos puntos para un control preciso del proceso de cocción



Delta T

Control de cocción mediante diferencia de temperatura entre cámara y corazón de producto



Regeneración

Ciclo de cocción para recuperar la temperatura y calidad en alimentos ya elaborados



All on time

Coordina la carga de bandejas para que todas finalicen al mismo tiempo



Modo Hold

Mantiene la temperatura ideal tras la cocción para conservar el producto listo para servir

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO



AISI Cámara en AISI 304

Interior en acero inoxidable AISI 304 para mayor durabilidad y resistencia



Doble cristal abatible

Sistema abatible que facilita el acceso y la limpieza interior del cristal



Puerto de datos USB

Permite la carga y descarga de recetas, registros HACCP y software



Iluminación interior LED

Visibilidad interior clara y eficiente en cada proceso

ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

5 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Alta versatilidad operativa.



STG 51 V7

PVP

6.400€

Referencia	710778
Dimensiones internas*	620 x 405 x 410 mm
Dimensiones externas*	790 x 795 x 690 mm
Potencia eléctrica	7.750 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	79 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	5 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm

Posición transversal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)	285€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€
Kit depósito frontal (Ref. 710869)	380€

51 V7



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

7 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Capacidad optimizada.



STG 71 V7

PVP	7.140€	10.270€
Referencia	710558	710560
Dimensiones internas*	620 x 405 x 545 mm	620 x 405 x 545 mm
Dimensiones externas*	790 x 795 x 825 mm	790 x 900 x 840 mm
Potencia eléctrica	10.250 W	650 W
Potencia gas	-	14kW - 12040 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C	Hasta 300° C
Peso	90 Kg	115 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	7 x GN 1/1	7 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Posición transversal		
		 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)	285€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€
Kit depósito frontal (Ref. 710869)	380€

71 V7



71 V7 GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

11 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Producción continua.



STG 111 V7

PVP	8.490€
Referencia	710562
Dimensiones internas*	620 x 405 x 810 mm
Dimensiones externas*	790 x 795 x 1090 mm
Potencia eléctrica	18.500 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	127 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	11 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición transversal	

STG 111 V7 GAS

PVP	11.030€
Referencia	710564
Dimensiones internas*	620 x 405 x 810 mm
Dimensiones externas*	790 x 900 x 1110 mm
Potencia eléctrica	650 W
Potencia gas	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	149 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	11 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm



Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)	285€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€
Kit depósito frontal (Ref. 710869)	380€

111 V7



111 V7 GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

20 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Carro incluido.
- Guías antivuelco.
- Alta capacidad de producción.



	STG 201 V7 T	STG 201 V7 T PLUS	STG 201 V7 T GAS
PVP	17.200€	18.370€	21.130€
Referencia	710566	710903	710567
Dimensiones internas*	700 x 500 x 1480 mm	700 x 500 x 1480 mm	700 x 500 x 1480 mm
Dimensiones externas*	880 x 915 x 1865 mm	880 x 915 x 1865 mm	880 x 1025 x 1865 mm
Potencia eléctrica	26.250 W	36.250 W	1.300 W
Potencia gas	-	-	40kW - 34400 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C	Hasta 300° C	Hasta 300° C
Peso	260 Kg	260 Kg	300 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm	67 mm
Posición transversal	 ↑	 ↑	 ↑  Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)	285€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€

201 V7 T



201 V7 T PLUS



201 V7 T GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

7 x GN 2/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Mayor capacidad por bandeja.



STG 72 V7

PVP	8.830€
Referencia	710568
Dimensiones internas*	620 x 725 x 545 mm
Dimensiones externas*	790 x 1220 x 825 mm
Potencia eléctrica	18.650 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	136 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	7 x GN 2/1 14 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición longitudinal GN 2/1	
Posición transversal GN 1/1	

STG 72 V7 GAS

PVP	11.660€
Referencia	710569
Dimensiones internas*	620 x 725 x 545 mm
Dimensiones externas*	790 x 1220 x 840 mm
Potencia eléctrica	650 W
Potencia gas	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	147 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	7 x GN 2/1 14 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición longitudinal GN 2/1	
Posición transversal GN 1/1	

Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)	285€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€
Kit depósito frontal (Ref. 710869)	380€

72 V7



72 V7 GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

11 x GN 2/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Producción intensiva.



STG 112 V7

PVP	10.990€
Referencia	710570
Dimensiones internas*	620 x 725 x 810 mm
Dimensiones externas*	790 x 1220 x 1090 mm
Potencia eléctrica	18.500 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	190 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición longitudinal GN 2/1	
Posición transversal GN 1/1	

STG 112 V7 GAS

PVP	12.700€
Referencia	710571
Dimensiones internas*	620 x 725 x 810 mm
Dimensiones externas*	790 x 1220 x 1110 mm
Potencia eléctrica	650 W
Potencia gas	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	196 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición longitudinal GN 2/1	
Posición transversal GN 1/1	



Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)	285€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€
Kit depósito frontal (Ref. 710869)	380€

112 V7



112 V7 GAS



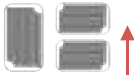
ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

20 x GN 2/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Carro incluido.
- Guías antivuelco.
- Producción a gran escala.



	STG 202 V7 T	STG 202 V7 T PLUS	STG 202 V7 T GAS
PVP	19.050€	20.460€	22.990€
Referencia	710572	710904	710573
Dimensiones internas*	700 x 740 x 1480 mm	700 x 740 x 1480 mm	700 x 740 x 1480 mm
Dimensiones externas*	880 x 1180 x 1865 mm	880 x 1180 x 1865 mm	880 x 1260 x 1865 mm
Potencia eléctrica	46.250 W	61.250 W	1.300 W
Potencia gas	-	-	56kW - 48150 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C	Hasta 300° C	Hasta 300° C
Peso	270 Kg	270 Kg	358 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm	67 mm
Posición longitudinal GN 2/1			
Posición transversal GN 1/1			

 **Quemador Premix**

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)	285€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€

202 V7 T



202 V7 T PLUS



202 V7 T GAS



TRIAL



ST GASTRO

CONTROL MANUAL

Sencillo, directo y fácil de usar



ESENCIAL



DIRECTO



FIABLE



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control manual M

Control directo mediante mandos manuales para un uso sencillo y fiable



Regulación de humedad

Ajuste manual de la humedad de la cámara según necesidades de cocción



Control manual de extracción

Apertura manual del tiro para regular la humedad en el interior



Turbina bidireccional

Sistema de turbina con inversión de giro para una cocción uniforme



+ Regulación de temperatura

- Ajuste manual de la temperatura para un control preciso de la cocción



Temporizador

Ajuste manual de tiempo de cocción hasta 120 minutos



Modo Continuo

Funcionamiento sin temporizador para un uso ininterrumpido

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI Cámara en AISI 304

Interior en acero inoxidable AISI 304 para mayor durabilidad y resistencia



Doble cristal abatible

Sistema abatible que facilita el acceso y la limpieza interior del cristal



Iluminación interior LED

Visibilidad interior clara y eficiente en cada proceso



Diseño funcional

Configuración pensada para un uso práctico y eficiente

ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

5 x GN 1/1 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Alta versatilidad operativa.



STG 51 M

PVP

3.700€

Referencia

710777

Dimensiones internas*

620 x 405 x 410 mm

Dimensiones externas*

790 x 795 x 690 mm

Potencia eléctrica

7.750 W

Temperatura máxima

250° C

Peso

77 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

5 x GN 1/1

Distancia entre bandejas

67 mm

Posición transversal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

315€



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

7 x GN 1/1 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Capacidad optimizada.



STG 71 M

STG 71 M GAS

PVP	4.375€	7.470€
Referencia	710557	710559
Dimensiones internas*	620 x 405 x 545 mm	620 x 405 x 545 mm
Dimensiones externas*	790 x 795 x 825 mm	790 x 900 x 840 mm
Potencia eléctrica	10.200 W	650 W
Potencia gas	-	14kW - 12040 kcal/h
Temperatura máxima	250° C	250° C
Peso	89 Kg	112 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	7 x GN 1/1	7 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Posición transversal		
		 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

315€

71 M



71 M GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

11 x GN 1/1 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Producción continua.



STG 111 M

PVP	5.380€
Referencia	710561
Dimensiones internas*	620 x 405 x 810 mm
Dimensiones externas*	790 x 795 x 1090 mm
Potencia eléctrica	18.500 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	250° C
Peso	114 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	11 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición transversal	

STG 111 M GAS

PVP	8.100€
Referencia	710563
Dimensiones internas*	620 x 405 x 810 mm
Dimensiones externas*	790 x 900 x 1110 mm
Potencia eléctrica	650 W
Potencia gas	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	250° C
Peso	140 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	11 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm



Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

315€

111 M



111 M GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

20 x GN 1/1 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Carro incluido.
- Guías antivuelco.
- Alta capacidad de producción.



STG 201 M T

PVP	14.060€
Referencia	710996
Dimensiones internas*	700 x 500 x 1480 mm
Dimensiones externas*	880 x 915 x 1865 mm
Potencia eléctrica	26.250 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	252 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	20 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€
--	-------------

201 M T



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

7 x GN 2/1 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Mayor capacidad por bandeja.



STG 72 M NEW

PVP

5.920€

Referencia

710994

Dimensiones internas*

620 x 725 x 545 mm

Dimensiones externas*

790 x 1220 x 825 mm

Potencia eléctrica

18.650 W

Temperatura máxima

250° C

Peso

147 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

7 x GN 1/1

Distancia entre bandejas

67 mm

Posición longitudinal GN 2/1

Posición transversal GN 1/1



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

315€



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

11 x GN 2/1 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Producción intensiva.



STG 112 M NEW

PVP

7.810€

Referencia

710995

Dimensiones internas*

620 x 725 x 810 mm

Dimensiones externas*

790 x 1220 x 1090 mm

Potencia eléctrica

29.300 W

Temperatura máxima

250° C

Peso

190 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

11 x GN 1/1

Distancia entre bandejas

67 mm

Posición longitudinal GN 2/1

Posición transversal GN 1/1



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

315€

112 M



ACCESORIOS - ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

CARROS



**CARRO ST 20
GN 1/1**
Nº Guías- 20

710347

(An)760 x (F)595 x (Al)1765 mm

201

2.540€

**CARRO ST 20
GN 2/1**
Nº Guías- 20

710348

(An)760 x (F)765 x (Al)1765 mm

202

3.190€



**CARRO 20
GN 1/1**
Nº Guías- 20

710403

(An)440 x (F)540 x (Al)1700 mm

GASTRO

600€

**CARRO 20
GN 2/1**
Nº Guías- 20

710408

(An)640 x (F)660 x (Al)1700 mm

GASTRO

900€

SOPORTES



STG 300
Nº Guías- 0

710574

(An)725 x (F)650 x (Al)300 mm

51, 71, 111

530€



STG 650
Nº Guías- 6

710575

(An)725 x (F)650 x (Al)650 mm

51, 71, 111

880€



STG 850
Nº Guías- 8

710576

(An)725 x (F)650 x (Al)850 mm

51, 71, 111

1.005€

STG 300 2/1
Nº Guías- 0

710577

(An)725 x (F)1050 x (Al)300 mm

72, 112

640€

STG 650 2/1
Nº Guías- 7

710578

(An)725 x (F)1050 x (Al)650 mm

72, 112

965€

STG 850 2/1
Nº Guías- 9

710579

(An)725 x (F)1050 x (Al)850 mm

72, 112

1.130€



Ref. 710286

SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES

155€

ACCESORIOS - ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

ARMARIOS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
STG H-650	710848	(An)790 x (F)678 x (Al)650 mm	51, 71, 111	1.210€
STG H-850	710849	(An)790 x (F)678 x (Al)850 mm	51, 71, 111	1.385€
NEW STG H-650 2/1	710983	(An)790 x (F)1095 x (Al)650 mm	72, 112	1.665€
NEW STG H-850 2/1	710984	(An)790 x (F)1095 x (Al)850 mm	72, 112	1.920€

CAMPANAS



Incluye:

- ✓ Motor de extracción
- ✓ Condensador de vapores

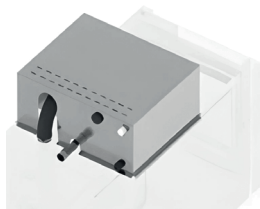
	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
STG	710581	(An)790 x (F)840 x (Al)300 mm	51, 71, 111	2.295€
STG DUO	710704	(An)790 x (F)840 x (Al)300 mm	51, 71, 111	2.510€
STG 201	710582	(An)880 x (F)1020 x (Al)300 mm	201	2.650€
STG 2/1	710583	(An)790 x (F)1270 x (Al)300 mm	72, 112	2.950€
NEW STG 2/1 DUO	711097	(An)790 x (F)1270 x (Al)300 mm	72, 112	3.150€
STG 202	710627	(An)880 x (F)1285 x (Al)300 mm	202	2.930€
KIT CARBÓN ACTIVO	710907	(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm	GASTRO	375€



ACCESORIOS - ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
STG	710584	(An)790 x (F)335 x (Al)230 mm	51, 71, 111	830€
STG DUO	710716	(An)790 x (F)335 x (Al)230 mm	51, 71, 111	1.025€
STG 2/1	710585	(An)790 x (F)490 x (Al)230 mm	72, 112, 201, 202	945€

KIT DE SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
STG	710586	(An)790 x (F)770 x (Al)100 mm	51, 71, 111 ELÉCTRICOS	550€
STG ELÉCTRICO/ GAS	710699	(An)790 x (F)875 x (Al)100 mm	71, 111 GAS	590€
STG 2/1	710844	(An)790 x (F)1200 x (Al)100 mm	72	750€

KIT INSTALACIÓN GAS



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
	710442	MODELOS GAS	760€

KIT 1ª INSTALACIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
UNO	710832	GASTRO	315€
DUO	710835	GASTRO	480€

MÓDULO WIFI



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
STG	710789	MODELOS V7	285€

ACCESORIOS - ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

KIT Sonda EXTRAÍBLE



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
VACÍO	710376	MODELOS V7	305€
MULTIPUNTO	710620	MODELOS V7	225€

KIT DEPÓSITO FRONTAL



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
STG	710869	MODELOS V7 (EXCEPTO HORNOS DE CARRO)	380€

PRODUCTOS LIMPIEZA



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
DETERGENTE 5KG.	870H02	MODELOS V7	37€
DETERGENTE 10KG.	870H08	MODELOS V7	61€
ABRILLANTADOR 5KG.	870H03	MODELOS V7	32€
ABRILLANTADOR 10KG.	870H09	MODELOS V7	53€



BANDEJAS



GN 1/1	GN 2/1	STARTER KIT
Páginas 197 - 199	Página 200	Página 207



COMPACT

fm

ST series



ST COMPACT

CONTROL TÁCTIL V7	58
MODELOS GN 2/3	61
MODELOS GN 1/1	62
CONTROL DIGITAL V2.4	66
MODELOS GN 2/3	69
MODELOS GN 2/1	70
ACCESORIOS	74

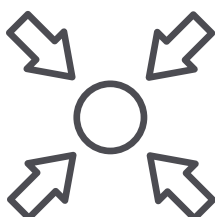
ST COMPACT

CONTROL TÁCTIL V7

Alto rendimiento en el mínimo espacio



COMPACTO



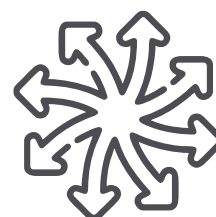
INTUITIVO



EFICIENTE



VERSÁTIL



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V7

Pantalla táctil de 7" para un control ágil e intuitivo



Clima Control

Control preciso del nivel de humedad mediante ajuste porcentual del vapor



Steam Control

Sistema de extracción de vapor para regular la humedad en el interior de la cámara



Fan Control

Control de hasta 10 velocidades con turbina bidireccional para una cocción uniforme



Recetario

Almacenamiento de recetas para estandarizar los procesos de cocción



Fermentación

Ciclo controlado de temperatura y humedad para una fermentación óptima



Multicook

Cocción multibandeja con avisos para retirar cada elaboración en su punto óptimo



Planificación

Programación automática de recetas y lavados en fecha y hora definida



Precalentamiento

Acondiciona la cámara de cocción para garantizar resultados óptimos



Enfriamiento

Reduce drásticamente la temperatura de la cámara para agilizar los procesos de trabajo



Autolimpieza

Sistema automático con 5 modos de limpieza para un mantenimiento eficaz



Sonda multipunto

Medición en distintos puntos para un control preciso del proceso de cocción



Delta T

Control de cocción mediante diferencia de temperatura entre cámara y corazón de producto



Regeneración

Ciclo de cocción para recuperar la temperatura y calidad en alimentos ya elaborados



All on time

Coordina la carga de bandejas para que todas finalicen al mismo tiempo



Modo Hold

Mantiene la temperatura ideal tras la cocción para conservar el producto listo para servir

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI 304 Cámara en AISI 304

Interior en acero inoxidable AISI 304 para mayor durabilidad y resistencia



Doble cristal abatible

Sistema abatible que facilita el acceso y la limpieza interior del cristal



Sistema de guías versátil

Configuración flexible de bandejas adaptable según la profundidad



Puerto de datos USB

Permite la carga y descarga de recetas, registros HACCP y software



Iluminación interior LED

Visibilidad interior clara y eficiente en cada proceso



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

6 x GN 2/3 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.



STC 623 V7

PVP

6.100€

Referencia

710856

Dimensiones internas*

385 x 385 x 385 mm

Dimensiones externas*

530 x 705 x 670 mm

Potencia eléctrica

5.700 W

Temperatura máxima

Hasta 300° C

Peso

69 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

4 x GN 2/3 profundidad 65 mm
6 x GN 2/3 profundidad 40 mm
11 x GN 2/3 profundidad 20 mm

Posición longitudinal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)

285€

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)

425€

Cambio a monofásico (Ref. 000054)

245€

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

315€

623 V7



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

6 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.



STC 611 V7

PVP	6.590€
Referencia	710858
Dimensiones internas*	385 x 560 x 385 mm
Dimensiones externas*	530 x 880 x 670 mm
Potencia eléctrica	7.200 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	77 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x GN 1/1 profundidad 65 mm 6 x GN 1/1 profundidad 40 mm 11 x GN 1/1 profundidad 20 mm
Posición longitudinal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)	285€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€

611 V7



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

6 x GN 1/1 W - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.
- Carga transversal de bandejas.



STC 611 V7 W

PVP

6.340€

Referencia

710862

Dimensiones internas*

560 x 385 x 385 mm

Dimensiones externas*

720 x 705 x 670 mm

Potencia eléctrica

7.200 W

Temperatura máxima

Hasta 300° C

Peso

68 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

4 x GN 1/1 profundidad 65 mm
6 x GN 1/1 profundidad 40 mm
11 x GN 1/1 profundidad 20 mm

Posición transversal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)

285€

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)

425€

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

315€

Kit depósito frontal (Ref. 710871)

380€

Horno STC 611 V7 W - Cámara interior AISI 316 (Ref. 711100)

6.900€

611 V7 W



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

10 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.



STC 1011 V7

PVP	7.600€
Referencia	710860
Dimensiones internas*	385 x 560 x 605 mm
Dimensiones externas*	530 x 880 x 890 mm
Potencia eléctrica	11.400 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	94 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x GN 1/1 profundidad 65 mm 10 x GN 1/1 profundidad 40 mm 19 x GN 1/1 profundidad 20 mm
Posición longitudinal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)	285€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

10 x GN 1/1 W - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.
- Carga transversal de bandejas.



STC 1011 V7 W

PVP

7.480€

Referencia

710864

Dimensiones internas*

560 x 385 x 605 mm

Dimensiones externas*

720 x 705 x 890 mm

Potencia eléctrica

11.400 W

Temperatura máxima

Hasta 300° C

Peso

97 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

6 x GN 1/1 profundidad 65 mm
10 x GN 1/1 profundidad 40 mm
19 x GN 1/1 profundidad 20 mm

Posición transversal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)

285€

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)

425€

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

315€

Kit depósito frontal (Ref. 710871)

380€

Horno STC 1011 V7 W - Cámara interior AISI 316 (Ref. 711101)

8.100€

1011 V7 W



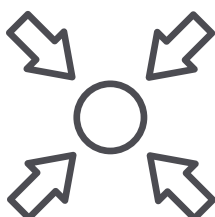
ST COMPACT

CONTROL DIGITAL V2.4

Tecnología práctica para espacios reducidos



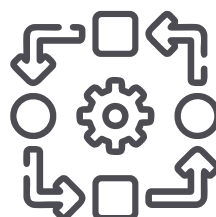
COMPACTO



PRÁCTICO



ÁGIL



CONECTIVO



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control digital V2.4

Panel con pantalla y botones para una gestión sencilla y precisa de la cocción



Inyección de humedad

Ajuste programable con 4 niveles para adaptar la humedad durante la cocción



Enfriamiento

Reduce la temperatura de la cámara para agilizar los procesos de cocción



Control manual de extracción

Apertura manual del tiro para regular la humedad en el interior



Autolimpieza (Opcional)

Sistema automático con 5 modos de limpieza para un mantenimiento eficaz



Velocidad de turbina

Ajuste de 2 velocidades para adaptar la circulación de aire en la cámara



Recetario

Almacenamiento de recetas con imagen, nombre y categoría para una gestión organizada



Precalentamiento

Prepara la cámara antes de la cocción para obtener resultados más precisos



QR Control

Conexión mediante QR para gestionar recetas desde el dispositivo móvil



Sonda multipunto (Opcional)

Medición en distintos puntos para un control preciso del proceso de cocción

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI 304 Cámara en AISI 304

Interior en acero inoxidable AISI 304 para mayor durabilidad y resistencia



Doble cristal abatible

Sistema abatible que facilita el acceso y la limpieza interior del cristal



Sistema de guías versátil

Configuración flexible de bandejas adaptable según la profundidad



Puerto de datos USB

Permite la carga y descarga de recetas, registros HACCP y software



Iluminación interior LED

Visibilidad interior clara y eficiente en cada proceso



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

6 x GN 2/3 - V2.4 Control

- Control digital V2.4.
- Velocidad de turbina.
- Inyección de humedad.
- Extracción manual de humedad.
- Recetario.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- QR Control.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.



STC 623 V2.4

PVP

4.180€

Referencia

710855

Dimensiones internas*

385 x 385 x 385 mm

Dimensiones externas*

530 x 705 x 670 mm

Potencia eléctrica

5.700 W

Temperatura máxima

250° C

Peso

63 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

4 x GN 2/3 profundidad 65 mm
6 x GN 2/3 profundidad 40 mm
11 x GN 2/3 profundidad 20 mm

Posición longitudinal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Lavado automático (Ref. 710914)	600€
Sonda pincho (Ref. 710913)	350€
Cambio a monofásico (Ref. 000054)	245€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710916)	315€

623 V2.4



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

6 x GN 1/1 - V2.4 Control

- Control digital V2.4.
- Velocidad de turbina.
- Inyección de humedad.
- Extracción manual de humedad.
- Recetario.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- QR Control.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.
- Carga transversal de bandejas.



STC 611 V2.4

PVP	4.415€
Referencia	710857
Dimensiones internas*	385 x 560 x 385 mm
Dimensiones externas*	530 x 880 x 670 mm
Potencia eléctrica	7.200 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	74 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x GN 1/1 profundidad 65 mm 6 x GN 1/1 profundidad 40 mm 11 x GN 1/1 profundidad 20 mm
Posición longitudinal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Lavado automático (Ref. 710914)	600€
Sonda pincho (Ref. 710913)	350€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€

611 V2.4



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

6 x GN 1/1 W - V2.4 Control

- Control digital V2.4.
- Velocidad de turbina.
- Inyección de humedad.
- Extracción manual de humedad.
- Recetario.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- QR Control.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.
- Carga transversal de bandejas.



STC 611 V2.4 W

PVP

4.340€

Referencia

710861

Dimensiones internas*

560 x 385 x 385 mm

Dimensiones externas*

720 x 705 x 670 mm

Potencia eléctrica

7.200 W

Temperatura máxima

250° C

Peso

66 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

4 x GN 1/1 profundidad 65 mm
6 x GN 1/1 profundidad 40 mm
11 x GN 1/1 profundidad 20 mm

Posición transversal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Lavado automático (Ref. 710914)	600€
Sonda pincho (Ref. 710913)	350€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€
Kit depósito frontal (Ref. 710871)	380€

611 V2.4 W



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

10 x GN 1/1 - V2.4 Control

- Control digital V2.4.
- Velocidad de turbina.
- Inyección de humedad.
- Extracción manual de humedad.
- Recetario.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- QR Control.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.
- Carga transversal de bandejas.



STC 1011 V2.4

PVP	5.400€
Referencia	710859
Dimensiones internas*	385 x 560 x 605 mm
Dimensiones externas*	530 x 880 x 890 mm
Potencia eléctrica	11.400 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	86 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x GN 1/1 profundidad 65 mm 10 x GN 1/1 profundidad 40 mm 19 x GN 1/1 profundidad 20 mm
Posición longitudinal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Lavado automático (Ref. 710914)	600€
Sonda pincho (Ref. 710913)	350€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€

1011 V2.4



ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

10 x GN 1/1 W - V2.4 Control

- Control digital V2.4.
- Velocidad de turbina.
- Inyección de humedad.
- Extracción manual de humedad.
- Recetario.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- QR Control.
- Cámara AISI 304.
- Capacidad optimizada según bandeja.
- Carga transversal de bandejas.



STC 1011 V2.4 W

PVP

5.140€

Referencia

710863

Dimensiones internas*

560 x 385 x 605 mm

Dimensiones externas*

720 x 705 x 890 mm

Potencia eléctrica

11.400 W

Temperatura máxima

250° C

Peso

89 Kg

Voltaje

400 V - 50/60 Hz

Conexión

Trifásica 3F + N + T

Capacidad de bandejas

6 x GN 1/1 profundidad 65 mm
10 x GN 1/1 profundidad 40 mm
19 x GN 1/1 profundidad 20 mm

Posición transversal



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Lavado automático (Ref. 710914)	600€
Sonda pincho (Ref. 710913)	350€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€
Kit depósito frontal (Ref. 710871)	380€

1011 V2.4 W



ACCESORIOS - ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

CARROS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
CARRO 20 GN 1/1	710403	(An)440 x (F)540 x (Al)1700 mm	COMPACT	600€

SOPORTES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
ST-C 650 B N° Guías- 7	710475	(An)490 x (F)495 x (Al)650 mm	623	760€

ST-C 850 B N° Guías- 10	710476	(An)490 x (F)495 x (Al)850 mm	623	830€
-----------------------------------	--------	-------------------------------	-----	-------------

ST-C 200 N° Guías- 0	710471	(An)490 x (F)670 x (Al)200 mm	611, 1011	530€
--------------------------------	--------	-------------------------------	-----------	-------------



ST-C 400 N° Guías- 0	710472	(An)490 x (F)670 x (Al)400 mm	611, 1011	600€
--------------------------------	--------	-------------------------------	-----------	-------------

ST-C 650 N° Guías- 7	710473	(An)490 x (F)670 x (Al)650 mm	611, 1011	770€
--------------------------------	--------	-------------------------------	-----------	-------------

ST-C 850 N° Guías- 10	710474	(An)490 x (F)670 x (Al)850 mm	611, 1011	830€
---------------------------------	--------	-------------------------------	-----------	-------------



STC 200 W N° Guías- 0	710477	(An)700 x (F)495 x (Al)200 mm	611 W, 1011 W	530€
---------------------------------	--------	-------------------------------	---------------	-------------

STC 400 W N° Guías- 0	710478	(An)700 x (F)495 x (Al)400 mm	611 W, 1011 W	600€
---------------------------------	--------	-------------------------------	---------------	-------------

STC 650 W N° Guías- 7	710479	(An)700 x (F)495 x (Al)650 mm	611 W, 1011 W	760€
---------------------------------	--------	-------------------------------	---------------	-------------

STC 850 W N° Guías- 10	710480	(An)700 x (F)495 x (Al)850 mm	611 W, 1011 W	860€
----------------------------------	--------	-------------------------------	---------------	-------------



Ref. 710286	SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES			155€
-------------	--	--	--	-------------

ACCESORIOS - ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

CAMPANAS



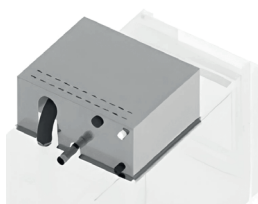
Incluye:

- ✓ Motor de extracción
- ✓ Condensador de vapores

	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
STC-2/3	710482	(An)530 x (F)735 x (Al)300 mm	623	2.160€
STC-2/3 DUO	710701	(An)530 x (F)735 x (Al)300 mm	623	2.250€
STC-1/1	710481	(An)530 x (F)915 x (Al)300 mm	611, 1011	2.190€
STC-1/1 DUO	710702	(An)530 x (F)915 x (Al)300 mm	611, 1011	2.365€
STC-W 1/1	710483	(An)720 x (F)750 x (Al)300 mm	611 W, 1011 W	2.230€
STC-W 1/1 DUO	710703	(An)720 x (F)750 x (Al)300 mm	611 W, 1011 W	2.395€
KIT CARBÓN ACTIVO	710907	(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm	COMPACT	375€



KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
STC-2/3	710712	(An)530 x (F)330 x (Al)235 mm	623	830€
STC-2/3 DUO	710713	(An)530 x (F)330 x (Al)235 mm	623	1.025€
STC	710487	(An)530 x (F)475 x (Al)235 mm	611, 1011	830€
STC DUO	710714	(An)530 x (F)475 x (Al)235 mm	611, 1011	1.060€
STC-W 1/1	710488	(An)720 x (F)330 x (Al)235 mm	611 W, 1011 W	830€
STC-W 1/1 DUO	710715	(An)720 x (F)330 x (Al)235 mm	611 W, 1011 W	1.025€

ACCESORIOS - ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

KIT SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
ST-2/3	710485	(An)530 x (F)625 x (Al)100 mm	623	550€
ST-1/1	710484	(An)530 x (F)800 x (Al)100 mm	611, 1011	550€
ST-W 1/1	710486	(An)720 x (F)625 x (Al)100 mm	611 W, 1011 W	550€

KIT 1ª INSTALACIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
UNO V2,4	710916	MODELOS V2'4	315€
DUO V2,4	710939	MODELOS V2'4	480€
UNO V7	710832	MODELOS V7	315€
DUO V7	710835	MODELOS V7	480€

MÓDULO WIFI



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
710789	MODELOS V7	285€

LAVADO AUTOMÁTICO



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
710914	MODELOS V 2'4	600€

ACCESORIOS - ST COMPACT

TODA LA TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO ESPACIO

KIT SONDA EXTRAÍBLE



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
PINCHO	710913	MODELOS V2'4	350€
VACÍO	710376	MODELOS V7	305€
MULTIPUNTO	710620	MODELOS V7	225€

KIT DEPÓSITO FRONTAL



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
STC W	710871	611 W V2'4/V7 1011 W V2'4/V7	380€

PRODUCTOS DE LIMPIEZA



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
DETERGENTE 5KG.	870H02	MODELOS V7	37€
DETERGENTE 10KG.	870H08	MODELOS V7	61€
ABRILLANTADOR 5KG.	870H03	MODELOS V7	32€
ABRILLANTADOR 10KG.	870H09	MODELOS V7	53€
ACTIVE DUAL CLEAN 5KG.	710918	MODELOS V2'4	35€
ACTIVE DUAL CLEAN 10 KG.	710919	MODELOS V2'4	61€

BANDEJAS



GN 2/3	GN 1/1	STARTER KIT
Página 196	Páginas 197- 199	Página 207



BAKERY

fm

ST series

ST BAKERY

CONTROL TÁCTIL V7	80
-------------------	----

MODELOS 600x400	82
-----------------	----

CONTROL MANUAL	86
----------------	----

MODELOS 600x400	88
-----------------	----

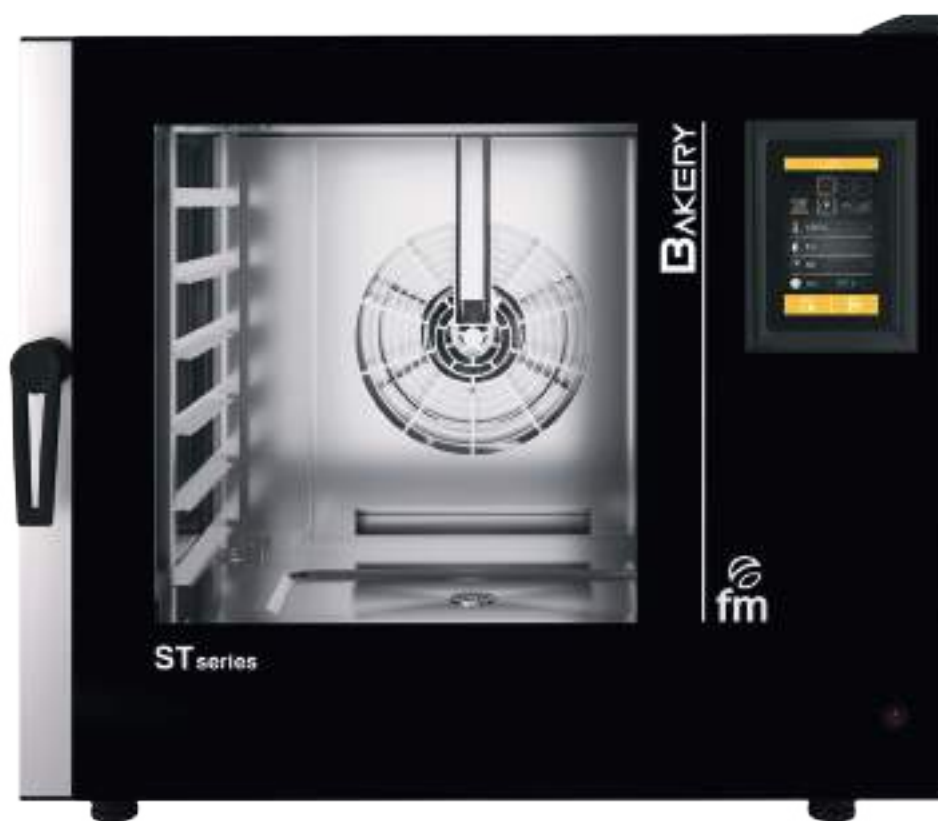
MÓDULO STB	92
------------	----

ACCESORIOS	94
------------	----

ST BAKERY

CONTROL TÁCTIL V7

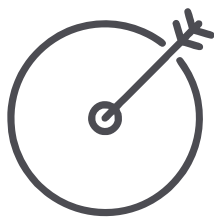
Precisión y control para panadería profesional



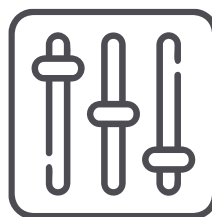
ESPECIALIZADO



PRECISO



CONTROLADO



EFICIENTE



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V7

Pantalla táctil de 7" para un control ágil e intuitivo



Clima Control

Inyección de humedad controlada por tiempo para adaptarse a los procesos de panadería



Steam Control

Sistema de extracción de vapor para regular la humedad en el interior de la cámara



Fan Control

Control de hasta 10 velocidades con turbina bidireccional para una cocción uniforme



Multicook

Cocción multibandeja con avisos para retirar cada elaboración en su punto óptimo



Recetario de panadería

Recetario específico de panadería con programas adaptados a cada elaboración



Planificación

Programación automática de recetas y lavados en fecha y hora definida



Autolimpieza (Opcional)

Sistema automático con 5 modos de limpieza para un mantenimiento eficaz



Precalentamiento

Acondiciona la cámara de cocción para garantizar resultados óptimos



Enfriamiento

Reduce drásticamente la temperatura de la cámara para agilizar los procesos de trabajo



Fermentación

Ciclo controlado de temperatura y humedad para una fermentación óptima



Regeneración

Ciclo de cocción para recuperar la temperatura y calidad en alimentos ya elaborados



All on time

Coordina la carga de bandejas para que todas finalicen al mismo tiempo



Modo Hold

Mantiene la temperatura ideal tras la cocción para conservar el producto listo para servir



Sonda multipunto (Opcional)

Medición en distintos puntos para un control preciso del proceso de cocción



Delta T (Opcional)

Control de cocción mediante diferencia de temperatura entre cámara y corazón de producto

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO



AISI Cámara en AISI 304

Interior en acero inoxidable AISI 304 para mayor durabilidad y resistencia



Doble cristal abatible

Sistema abatible que facilita el acceso y la limpieza interior del cristal



Inyección de humedad

Sistema de pulverización diseñado para panadería que aporta humedad fina sin generar marcas en el producto



Puerto de datos USB

Permite la carga y descarga de recetas, registros HACCP y software



Iluminación interior LED

Visibilidad interior clara y eficiente en cada proceso



Guías en "L" de doble posición

Doble posición de bandeja para adaptarla al formato de bandeja utilizado

ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

4 x 600x400 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario de panadería.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Formato compacto para obrador.



STB 604 V7

PVP

6.200€

Referencia	710490
Dimensiones internas*	710 x 500 x 390 mm
Dimensiones externas*	880 x 905 x 675 mm
Potencia eléctrica	7.500 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	96 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)	285€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Lavado automático (Ref. 710141)	935€
Sonda multipunto (Ref. 710620)	225€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€
Kit depósito frontal (Ref. 710872)	380€

604 V7



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

6 x 600x400 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario de panadería.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Alta versatilidad en panadería.



STB 606 V7

STB 606 V7 GAS

PVP	6.730€	9.825€
Referencia	710492	710494
Dimensiones internas*	710 x 500 x 550 mm	710 x 500 x 550 mm
Dimensiones externas*	880 x 955 x 835 mm	880 x 985 x 850 mm
Potencia eléctrica	10.650 W	650 W
Potencia gas	-	14kW - 12040 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C	Hasta 300° C
Peso	112 Kg	130 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	6 x 600x400 6 x GN 1/1	6 x 600x400 6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Posición transversal	 ↑	 ↑
		 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)	285€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Lavado automático (Ref. 710141)	935€
Sonda multipunto (Ref. 710620)	225€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€
Kit depósito frontal (Ref. 710872)	380€

606 V7



606 V7 GAS



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

10 x 600x400 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario de panadería.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Producción continua en obrador.



STB 610 V7

STB 610 V7 GAS

PVP	9.490€	11.630€
Referencia	710496	710498
Dimensiones internas*	710 x 500 x 875 mm	710 x 500 x 875 mm
Dimensiones externas*	880 x 955 x 1155 mm	880 x 985 x 1175 mm
Potencia eléctrica	15.600 W	650 W
Potencia gas	-	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C	Hasta 300° C
Peso	164 Kg	172 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	10 x 600x400 10 x GN 1/1	10 x 600x400 10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Posición transversal	 ↑	 ↑
		 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)	285€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Lavado automático (Ref. 710141)	935€
Sonda multipunto (Ref. 710620)	225€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€
Kit depósito frontal (Ref. 710872)	380€

610 V7



610 V7 GAS



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

16 x 600x400 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario de panadería.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Carro incluido.
- Alta capacidad de producción.



STB 616 V7 T

STB 616 V7 T GAS

PVP	15.940€	21.010€
Referencia	710500	710501
Dimensiones internas*	700 x 500 x 1480 mm	710 x 500 x 1480 mm
Dimensiones externas*	880 x 915 x 1865 mm	880 x 1025 x 1865 mm
Potencia eléctrica	26.250 W	1.300 W
Potencia gas	-	40kW - 34400 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C	Hasta 300° C
Peso	230 Kg	270 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	16 x 600x400 16 x GN 1/1	16 x 600x400 16 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Posición transversal	 ↑	 ↑
		 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)	285€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Lavado automático (Ref. 710356)	1.370€
Sonda multipunto (Ref. 710620)	225€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€

616 V7 T



616 V7 T GAS



ST BAKERY

CONTROL MANUAL

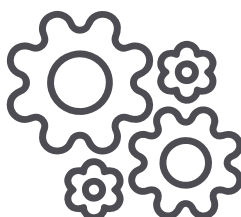
Solución práctica para obrador y panadería



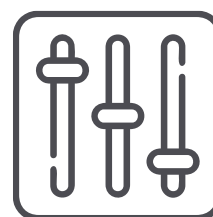
ESENCIAL



FUNCIONAL



CONTROLADO



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control manual M

Control directo mediante mandos manuales para un uso sencillo y fiable



Regulación de humedad

Ajuste manual de la humedad de la cámara según necesidades de cocción



Control manual de extracción

Apertura manual del tiro para regular la humedad en el interior



Turbina bidireccional

Sistema de turbina con inversión de giro para una cocción uniforme



+ Regulación de temperatura

Ajuste manual de la temperatura para un control preciso de la cocción



Temporizador

Ajuste manual de tiempo de cocción hasta 120 minutos



Modo Continuo

Funcionamiento sin temporizador para un uso ininterrumpido

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI 304 Cámara en AISI 304

Interior en acero inoxidable AISI 304 para mayor durabilidad y resistencia



Doble cristal abatible

Sistema abatible que facilita el acceso y la limpieza interior del cristal



Inyección de humedad

Sistema de pulverización diseñado para panadería que aporta humedad fina sin generar marcas en el producto



Puerto de datos USB

Permite la carga y descarga de recetas, registros HACCP y software



Iluminación interior LED

Visibilidad interior clara y eficiente en cada proceso



Guías en "L" de doble posición

Doble posición de bandeja para adaptarla al formato de bandeja utilizado

ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

4 x 600x400 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Formato compacto para obrador.



STB 604 M

PVP	4.180€
Referencia	710489
Dimensiones internas*	710 x 500 x 390 mm
Dimensiones externas*	880 x 905 x 675 mm
Potencia eléctrica	7.500 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	90 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€
--	-------------

604 M



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

6 x 600x400 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Alta versatilidad en panadería.



STB 606 M

STB 606 M GAS

PVP	4.450€	8.000€
Referencia	710491	710493
Dimensiones internas*	710 x 500 x 550 mm	710 x 500 x 550 mm
Dimensiones externas*	880 x 955 x 835 mm	880 x 985 x 850 mm
Potencia eléctrica	10.500 W	650 W
Potencia gas	-	14kW - 12040 kcal/h
Temperatura máxima	250° C	250° C
Peso	105 Kg	130 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	6 x 600x400 6 x GN 1/1	6 x 600x400 6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Posición transversal	 ↑	 ↑
		 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€
-------------------------------------	------

606 M



606 M GAS



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

10 x 600x400 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Producción continua en obrador.



STB 610 M

STB 610 M GAS

PVP	6.300€	8.720€
Referencia	710495	710497
Dimensiones internas*	710 x 500 x 875 mm	710 x 500 x 875 mm
Dimensiones externas*	880 x 955 x 1155 mm	880 x 985 x 1175 mm
Potencia eléctrica	15.600 W	650 W
Potencia gas	-	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	250° C	250° C
Peso	144 Kg	172 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	10 x 600x400 10 x GN 1/1	10 x 600x400 10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Posición transversal	 ↑	 ↑
		 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€
-------------------------------------	------

610 M



610 M GAS



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

16 x 600x400 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Extracción manual de vapor.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Alta capacidad de producción.



STB 616 M T

PVP	14.200€
Referencia	711049
Dimensiones internas*	700 x 500 x 1480 mm
Dimensiones externas*	880 x 915 x 1865 mm
Potencia eléctrica	26.250 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	252 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	16 x 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)	315€
--	-------------

616 M T



ST BAKERY

MÓDULO STB

Amplía las posibilidades de tu horno bakery



TOUCHSCREEN 5"



CONTROL DE TEMPERATURA SUPERIOR E INFERIOR



ALCANZA HASTA 350°C



STEAM CONTROL



MODO AHORRO DE ENERGÍA

6 phases

HASTA 6 FASES DE COCCIÓN



RECETARIO EDITABLE



PROGRAMACIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO



SISTEMA HUMIDIFICADOR
INYECCIONES MANUALES Y/O PROGRAMADAS

ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

MÓDULO STB

- Control táctil 5".
- Regulación de temperatura techo y suelo independiente.
- Alcanza hasta 350° C.
- Steam Control.
- Modo ahorro de energía.
- Hasta 6 fases de cocción.
- Recetario editable.
- Programación de encendido automático.



MÓDULO STB

PVP	4.160€
Referencia	710580
Dimensiones internas*	670 x 560 x 180 mm
Dimensiones externas*	880 x 945 x 385 mm
Potencia eléctrica	5.400 W
Temperatura máxima	350° C
Peso	145 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Superficie útil de cocción	670 x 525 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710711)	620€
Humidificador (Ref. 710602)	385€

MÓDULO STB



ACCESORIOS - ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECIÓN EN CADA HORNEADO

CARROS



CARRO ST 16
600/400
Nº Guías- 16

710346

(An)760 x (F)595 x (Al)1730 mm

616

2.550€



CARRO 10B
600/400
Nº Guías- 10

710097

(An)510 x (F)610 x (Al)1015 mm

BAKERY

520€

CARRO 20B
600/400
Nº Guías- 20

710095

(An)510 x (F)610 x (Al)1860 mm

BAKERY

690€

SOPORTES



STB 300
Nº Guías- 0

710508

(An)810x (F)760 x (Al)300 mm

604, 606, 610

630€

STB 650
Nº Guías- 6

710509

(An)810x (F)760 x (Al)650 mm

604, 606, 610

965€



STB 850
Nº Guías- 8

710510

(An)810x (F)760 x (Al)850 mm

604, 606, 610

1.060€

MÓDULO
STB 650
Nº Guías- 6

710785

(An)810x (F)760 x (Al)650 mm

MÓDULO STB

975€



Ref. 710286

SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES

155€

ACCESORIOS - ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

CAMPANAS

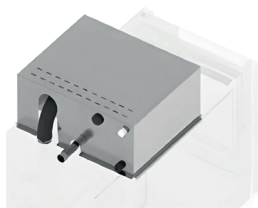


Incluye:

- ✓ Motor de extracción
- ✓ Condensador de vapores

	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
STB M	710514	(An)880 x (F)1060 x (Al)315 mm	604 M / 604 V7 606 M / 610 M	2.470€
STB M DUO	710756	(An)880 x (F)1060 x (Al)315 mm	604 M / 604 V7 606 M / 610 M	2.640€
STB V7	710515	(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm	606 V7 / 610 V7 / 616 V7	2.470€
STB V7 DUO	710757	(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm	606 V7 / 610 V7 / 616 V7	2.640€
MÓDULO STB	710705	(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm	MÓDULO STB	2.510€
 KIT CARBÓN ACTIVO	710907	(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm	BAKERY	375€

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
STB M	710517	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	MODELOS MANUALES	830€
STB M DUO	711096	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	MODELOS MANUALES	1.025€
STB V7	710518	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	MODELOS V7	830€
STB V7 DUO	710804	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	MODELOS V7	1.025€

ACCESORIOS - ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

KIT SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
STB M	710689	(An)880 x (F)935 x (Al)100 mm	ELÉCTRICOS MANUAL	550€
STB V7	710519	(An)880 x (F)935 x (Al)100 mm	ELÉCTRICOS V7	550€
STB ELÉCTRICO/ GAS	710707	(An)880 x (F)935 x (Al)100 mm	MODELOS GAS	590€
MÓDULO STB	710632	(An)880 x (F)935 x (Al)100 mm	MÓDULO STB	965€

KIT INSTALACIÓN GAS



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
710442	MODELOS GAS	760€

KIT 1ª INSTALACIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
UNO	710832	BAKERY	315€
DUO	710835	BAKERY	480€
MÓDULO STB	710711	MÓDULO STB	620€

MÓDULO WIFI



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
710789	MODELOS V7	285€

ACCESORIOS - ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

LAVADO AUTOMÁTICO



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
	710141	MODELOS V7	935€
	710356	MODELOS V7 (HORNOS DE CARRO)	1.370€

KIT Sonda EXTRAÍBLE



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
VACÍO	710376	MODELOS V7	305€
MULTIPUNTO	710620	MODELOS V7	225€

KIT DEPÓSITO FRONTAL



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
STB	710872	MODELOS V7 (EXCEPTO HORNOS DE CARRO)	380€

PRODUCTOS DE LIMPIEZA



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
DETERGENTE 5KG.	870H02	MODELOS V7	37€
DETERGENTE 10KG.	870H08	MODELOS V7	61€
ABRILLANTADOR 5KG.	870H03	MODELOS V7	32€
ABRILLANTADOR 10KG.	870H09	MODELOS V7	53€

BANDEJAS



BANDEJAS BAKERY

Páginas 202 - 203



STR

CONTROL TÁCTIL V1	100
MODELOS GN 1/1	102
MODELOS 600x400	104
CONTROL MANUAL	106
MODELOS GN 1/1	108
MODELOS 600x400	110
ACCESORIOS	112

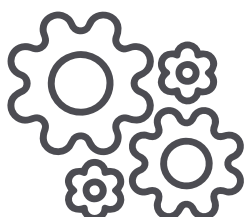
STR

CONTROL TÁCTIL V1

Funcionalidad directa para el uso diario



FUNCIONAL



SENCILLO



PRÁCTICO



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V1

Pantalla táctil intuitiva que permite gestionar los parámetros de cocción de forma sencilla



Clima Control

Control preciso del nivel de humedad mediante ajuste porcentual del vapor



Steam Control

Sistema de extracción de vapor para regular la humedad en el interior de la cámara



Doble velocidad de turbina

Permite ajustar la circulación de aire mediante dos niveles de velocidad



Recetario

Permite almacenar hasta 99 recetas para facilitar el trabajo diario



Fermentación

Ciclo controlado de temperatura y humedad para una fermentación óptima



Sonda multipunto (Opcional)

Medición en distintos puntos para un control preciso del proceso de cocción



Precalentamiento

Acondiciona la cámara de cocción para garantizar resultados óptimos



Enfriamiento

Reduce drásticamente la temperatura de la cámara para agilizar los procesos de trabajo



Autolimpieza

Sistema automático con un modo de limpieza Dual Clean para un mantenimiento sencillo



Planificación

Programación automática de recetas y lavados en fecha y hora definida



Modo Hold

Mantiene la temperatura ideal tras la cocción para conservar el producto listo para servir



Regeneración

Ciclo de cocción para recuperar la temperatura y calidad en alimentos ya elaborados



Delta T (Opcional)

Control de cocción mediante diferencia de temperatura entre cámara y corazón de producto

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI Cámara en AISI 304

Interior en acero inoxidable AISI 304 para mayor durabilidad y resistencia



Doble cristal abatible

Sistema abatible que facilita el acceso y la limpieza interior del cristal



Puerto de datos USB

Permite la carga y descarga de recetas, registros HACCP y software



Iluminación interior LED

Visibilidad interior clara y eficiente en cada proceso

STR

LO ESENCIAL BIEN HECHO

6 x GN 1/1 - V1 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Doble velocidad de turbina.
- Ciclos especiales.
- Recetario (hasta 99 recetas).
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L".



STR 106 V1

PVP	5.050€
Referencia	710951
Dimensiones internas*	395 x 600 x 480 mm
Dimensiones externas*	720 x 760 x 750 mm
Potencia eléctrica	9.200 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	88 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	68 mm
Posición longitudinal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Sonda multipunto (Ref. 710668)	300€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710916)	315€

106 V1



STR

LO ESENCIAL BIEN HECHO

10 x GN 1/1 - V1 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Doble velocidad de turbina.
- Ciclos especiales.
- Recetario (hasta 99 recetas).
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L".



STR 110 V1

PVP

6.650€

Referencia	710952
Dimensiones internas*	395 x 600 x 810 mm
Dimensiones externas*	720 x 760 x 1080 mm
Potencia eléctrica	15.400 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	101 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	68 mm
Posición longitudinal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Sonda multipunto (Ref. 710668)	300€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710916)	315€

110 V1



STR

LO ESENCIAL BIEN HECHO

6 x 600x400 - V1 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Doble velocidad de turbina.
- Ciclos especiales.
- Recetario (hasta 99 recetas).
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.



STR 606 V1

PVP	5.910€
Referencia	710953
Dimensiones internas*	490 x 670 x 630 mm
Dimensiones externas*	815 x 830 x 900 mm
Potencia eléctrica	9.200 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	250° C
Peso	103 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x 600x400 6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Posición transversal	

STR 606 V1 GAS

PVP	7.480€
Referencia	710954
Dimensiones internas*	490 x 670 x 630 mm
Dimensiones externas*	815 x 845 x 1015 mm
Potencia eléctrica	500 W
Potencia gas	13,5kW - 11620 kcal/h
Temperatura máxima	250° C
Peso	124 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	6 x 600x400 6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Posición transversal	

Quemador Atmosférico

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Sonda multipunto (Ref. 710668)	300€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710916)	315€

606 V1



606 V1 GAS



STR

LO ESENCIAL BIEN HECHO

10 x 600x400 - V1 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Doble velocidad de turbina.
- Ciclos especiales.
- Recetario (hasta 99 recetas).
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.



STR 610 V1

STR 610 V1 GAS

PVP	7.450€	8.890€
Referencia	710955	710956
Dimensiones internas*	490 x 670 x 935 mm	490 x 670 x 935 mm
Dimensiones externas*	815 x 830 x 1205 mm	815 x 845 x 1320 mm
Potencia eléctrica	13.800 W	500 W
Potencia gas	-	18kW - 15480 kcal/h
Temperatura máxima	250° C	250° C
Peso	128 Kg	156 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	10 x 600x400 10 x GN 1/1	10 x 600x400 10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Posición transversal		
		Quemador Atmosférico

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Sonda multipunto (Ref. 710668)	300€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710916)	315€

610 V1



610 V1 GAS



STR

CONTROL MANUAL

Sencillez y control directo



ESENCIAL



SENCILLO



PRÁCTICO



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control manual M

Control directo mediante mandos manuales para un uso sencillo y fiable



Regulación de humedad

Ajuste manual de la humedad de la cámara según necesidades de cocción



Turbina bidireccional

Sistema de turbina con inversión de giro para una cocción uniforme



+ Regulación de temperatura

Ajuste manual de la temperatura para un control preciso de la cocción



Temporizador

Ajuste manual de tiempo de cocción hasta 120 minutos



Modo Continuo

Funcionamiento sin temporizador para un uso ininterrumpido

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI Cámara en AISI 304

Interior en acero inoxidable AISI 304 para mayor durabilidad y resistencia



Doble cristal abatible

Sistema abatible que facilita el acceso y la limpieza interior del cristal



Iluminación interior LED

Visibilidad interior clara y eficiente en cada proceso



Diseño funcional

Configuración pensada para un uso práctico y eficiente

STR

LO ESENCIAL BIEN HECHO

6 x GN 1/1 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L".



STR 106 M

PVP	3.470€
Referencia	710693
Dimensiones internas*	395 x 600 x 480 mm
Dimensiones externas*	660 x 760 x 750 mm
Potencia eléctrica	9.200 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	85 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	68 mm
Posición longitudinal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710916)	315€

106 M



STR

LO ESENCIAL BIEN HECHO

10 x GN 1/1 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L".



STR 110 M

PVP

4.700€

Referencia	710694
Dimensiones internas*	395 x 600 x 810 mm
Dimensiones externas*	660 x 760 x 1080 mm
Potencia eléctrica	15.400 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	98 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	68 mm
Posición longitudinal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710916)	315€

110 M



STR

LO ESENCIAL BIEN HECHO

6 x 600x400 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.



STR 606 M

PVP	4.080€
Referencia	710695
Dimensiones internas*	490 x 670 x 630 mm
Dimensiones externas*	755 x 830 x 900 mm
Potencia eléctrica	9.200 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	250° C
Peso	99 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x 600x400 6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Posición transversal	

STR 606 M GAS

PVP	6.420€
Referencia	710696
Dimensiones internas*	490 x 670 x 630 mm
Dimensiones externas*	815 x 845 x 1015 mm
Potencia eléctrica	500 W
Potencia gas	13,5kW - 11620 kcal/h
Temperatura máxima	250° C
Peso	121 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	6 x 600x400 6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Posición transversal	

Quemador Atmosférico

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710916)	315€

606 M



606 M GAS



STR

LO ESENCIAL BIEN HECHO

10 x 600x400 - Manual Control

- Control manual.
- Temperatura regulable 0-250°C.
- Temporizador y modo continuo.
- Humedad 0-100%.
- Turbina bidireccional.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.



STR 610 M

STR 610 M GAS

PVP	5.580€	7.730€
Referencia	710697	710698
Dimensiones internas*	490 x 670 x 935 mm	490 x 670 x 935 mm
Dimensiones externas*	755 x 830 x 1205 mm	815 x 845 x 1320 mm
Potencia eléctrica	13.800 W	500 W
Potencia gas	-	18kW - 15480 kcal/h
Temperatura máxima	250° C	250° C
Peso	123 Kg	151 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	10 x 600x400 10 x GN 1/1	10 x 600x400 10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Posición transversal		
Quemador Atmosférico		

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Kit de 1ª Instalación (Ref. 710916)	315€

610 M



610 M GAS



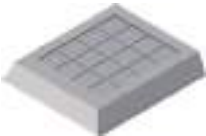
ACCESORIOS - STR

LO ESENCIAL BIEN HECHO

SOPORTES

	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
	STR - 300 GN 1/1 Nº Guías- 0	710653 (An)635 x (F)550 x (Al)300 mm	106, 110	470€
	STR - 650 GN 1/1 Nº Guías- 7	710654 (An)635 x (F)550 x (Al)650 mm	106, 110	660€
	STR - 850 GN 1/1 Nº Guías- 10	710655 (An)635 x (F)550 x (Al)850 mm	106, 110	790€
	STR - 300 (60/40) Nº Guías- 0	710656 (An)725 x (F)650 x (Al)300 mm	606, 610	500€
	STR - 650 (60/40)GN1/1 Nº Guías- 6	710657 (An)725 x (F)650 x (Al)650 mm	606, 610	830€
	STR - 850 (60/40)GN1/1 Nº Guías- 8	710658 (An)725 x (F)650 x (Al)850 mm	606, 610	950€
	Ref. 710659	SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES		155€

CAMPANAS

	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
	STR 1/1	710661 (An)720 x (F)855 x (Al)300 mm	106 V1 110 V1	1.930€
Incluye: ✓ Motor de extracción ✓ Condensador de vapores	STR 1/1 M	710970 (An)660 x (F)855 x (Al)300 mm	106 M 110 M	1.930€
	STR (60/40)	710662 (An)815 x (F)910 x (Al)300 mm	606 V1 610 V1	1.970€
	STR (60/40) M	710971 (An)755 x (F)910 x (Al)300 mm	606 M 610 M	1.970€
	KIT CARBÓN ACTIVO	710907 (An)496 x (F)538 x (Al)81 mm	STR	370€

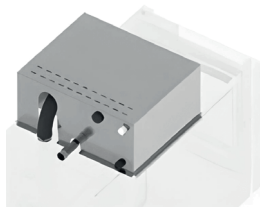
KIT 1ª INSTALACIÓN

	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
	UNO	710916 STR	315€
	DUO	710939 STR	480€

ACCESORIOS - STR

LO ESENCIAL BIEN HECHO

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
STR 1/1	710660	(An)550 x (F)425 x (Al)230 mm	106, 110	770€
STR (60/40)	710807	(An)645 x (F)465 x (Al)230 mm	606, 610	710€
STR GAS	710800	(An)380x (F)105 x (Al)460 mm	606 GAS, 610 GAS	790€

KIT SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
STR 1/1	710663	(An)720 x (F)724 x (Al)105 mm	106, 110	490€
STR (60/40)	710664	(An)815 x (F)793 x (Al)105 mm	606, 610	520€

KIT INSTALACIÓN GAS



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
	710442	STR	760€

KIT Sonda EXTRAÍBLE



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
VACÍO	710669	MODELOS V1	380€
MULTIPUNTO	710668	MODELOS V1	300€
CORAZÓN	710665	MODELOS V1	280€

PRODUCTOS DE LIMPIEZA



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
ACTIVE DUAL CLEAN STR 5KG.	710918	MODELOS V1	35€
ACTIVE DUAL CLEAN STR 10KG.	710919	MODELOS V1	61€

BANDEJAS



GN 1/1	600x400	STARTER KIT
Páginas 197 - 199	Páginas 202 - 203	Página 207

Tres Modos de cocción seleccionables (calor seco, cocción al vapor y mixto)	
Vaporización directa mediante pulsador	
Sonda al corazón, vacío y multipunto	
Diferentes fases de cocción	
Ciclos especiales	
Puerto USB - Posibilidad de registro HACCP	
Consulta de consumos	
 Tipos de control	Control Manual
	Control Manual con Display
	Control con Pantalla Táctil
 Temporizador	Manual de 0 a 120 minutos o modo continuo
	Programable con tiempo y modo continuo
Precalentamiento (3 modos de intensidad)(*V2,4 con 1 modo y Experience con 4 modos)	
 Fan Control	Doble velocidad (60% y 100%)
	Hasta 10 velocidades (0% a 100%)
 Clima Control	Humedad regulable del 0 % al 100%
	Humedad regulable por segundos
 Steam control	Sistema de tiro manual
	Sistema de tiro programable
	Steam Control Pro
 Autolimpieza	Un programa de lavado
	Hasta 3 programas de lavado
	Hasta 5 programas de lavado
	Sistema de recirculación
 Planificación	Posibilidad de programar la cocción de recetas
	Posibilidad de programar la cocción de recetas, el encendido y el lavado
 Recetario	Preestablecido sin posibilidad de editar imágenes
	Preestablecido con posibilidad de editar imágenes
 Multicook- elaboración multibandeja con finalización programada	
 AOT All on Time - finalización multibandeja simultánea a la vez	
 Modelos de gas	Quemador atmosférico
	Quemador Premix
Módulo Wifi	
Conectividad con el cloud	
Responsive cook - gestión en función del tamaño y acabado deseado del producto	

● De serie ● Opcional al solicitar pedido ○ No disponible



STG-M
STB-M



STC-2,4



STR-V1



STB-V7



STG-V7
STC-V7



ST EXPERIENCE



RX

CONTROL MANUAL

118

CONTROL DIGITAL V2.4

128

ACCESORIOS

132

RX

CONTROL MANUAL

Control directo para el día a día



ESENCIAL



FIABLE



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control manual

Control directo mediante mandos manuales para un ajuste sencillo de parámetros



Temporizador

Ajuste manual de tiempo de cocción hasta 120 minutos y modo continuo



Cocción por convección

Circulación de aire caliente en la cámara que favorece el proceso de cocción



+ Regulación de temperatura

Ajuste manual de la temperatura para un control preciso de la cocción



Indicadores luminosos

Señalización visual del funcionamiento de temperatura y temporizador



Inyección manual de vapor

Aporte de humedad en cámara mediante pulsador durante la cocción *(solo modelos H)*

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI 430 Cámara en AISI 430

Interior en acero inoxidable AISI 430 para un uso profesional



Doble cristal

Puerta con doble cristal que mejora el aislamiento térmico



Guías con doble posición

Diseñadas para el uso de 2 tamaños de bandeja según modelo



Maneta ergonómica

Diseño redondeado que mejora el agarre y la comodidad de uso

RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RX 203 - Manual Control

PVP	785€
Referencia	711018
Dimensiones internas*	360 x 290 x 260 mm
Dimensiones externas*	500 x 500 x 450 mm
Potencia eléctrica	2.250 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	22 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	3 x 340x240 3 x GN 1/2
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	3 bandejas de aluminio perforadas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
RX 203 H - incluye humidificador (Ref. 711019)	930€



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
- Modo continuo.

RX 304 - Manual Control

PVP	890€
Referencia	711020
Dimensiones internas*	450 x 370 x 345 mm
Dimensiones externas*	590 x 625 x 535 mm
Potencia eléctrica	3.100 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	33 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4 x 430x340 4 x GN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 bandejas de aluminio perforadas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
RX 304 H - incluye humidificador (Ref. 711021)	1.065€



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
- Modo continuo.

203



304



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RX 424 - Manual Control

PVP	1.035€
Referencia	711022
Dimensiones internas*	500 x 415 x 345 mm
Dimensiones externas*	640 x 665 x 535 mm
Potencia eléctrica	3.100 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	41 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4x 480x340 4 x GN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
RX 424 H - incluye humidificador (Ref. 711023)	1.180€

RX 424 PLUS - Manual Control

PVP	1.060€
Referencia	711025
Dimensiones internas*	560 x 415 x 345 mm
Dimensiones externas*	700 x 670 x 535 mm
Potencia eléctrica	3.800 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	44 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4 x 480x340 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
RX 424 PLUS H - incluye humidificador (Ref. 711027)	1.190€

424



424 PLUS



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RX 603 - Manual Control

PVP	1.580€
Referencia	711029
Dimensiones internas*	680 x 470 x 285 mm
Dimensiones externas*	820 x 755 x 475 mm
Potencia eléctrica	3.900 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	54 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	3 x 600x400 3 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	3 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
- Inversor de giro.
- Micro de puerta.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
RX 603 H - incluye humidificador (Ref. 711030)	1.740€

RX 604 - Manual Control

PVP	1.810€
Referencia	711031
Dimensiones internas*	680 x 470 x 365 mm
Dimensiones externas*	820 x 755 x 550 mm
Potencia eléctrica	5.700 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	58 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
- Inversor de giro.
- Micro de puerta.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
Cambio a monofásico (230V) (Ref. 999H01)	132€
RX 604 H - incluye humidificador (Ref. 711032)	1.960€

603



604



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RX 604 PLUS - Manual Control

PVP	2.050€
Referencia	711033
Dimensiones internas*	680 x 470 x 365 mm
Dimensiones externas*	820 x 755 x 550 mm
Potencia eléctrica	6.300 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	62 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
- Inversor de giro.
- Micro de puerta.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
Cambio a monofásico (230V) (Ref. 999H01)	132€
RX 604 PLUS H - incluye humidificador (Ref. 711034)	2.150€

604 PLUS



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RXL 304 - Manual Control

PVP	935€
Referencia	711036
Dimensiones internas*	450 x 370 x 345 mm
Dimensiones externas*	590 x 625 x 535 mm
Potencia eléctrica	3.100 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	34 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4 x 430x340 4 x GN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 bandejas de aluminio perforadas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H08)	132€
RXL 304 H - incluye humidificador (Ref. 711037)	1.090€



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
- Modo continuo.

RXL 424 - Manual Control

PVP	1.055€
Referencia	711038
Dimensiones internas*	500 x 420 x 345 mm
Dimensiones externas*	640 x 665 x 535 mm
Potencia eléctrica	3.100 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	42 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4 x 480x340 4 x GN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H08)	132€
RXL 424 H - incluye humidificador (Ref. 711039)	1.180€



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
- Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.

304 L



424 L



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RXL 424 PLUS - Manual Control

PVP	1.105€
Referencia	711026
Dimensiones internas*	560 x 415 x 345 mm
Dimensiones externas*	700 x 670 x 535 mm
Potencia eléctrica	3.800 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	45 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4x 480x340 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H08)	132€
RXL 424 PLUS H - incluye humidificador (Ref. 711028)	1.250€

RXL 603 - Manual Control

PVP	1.650€
Referencia	711040
Dimensiones internas*	680 x 470 x 285 mm
Dimensiones externas*	820 x 755 x 470 mm
Potencia eléctrica	3.900 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	55 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	3 x 600x400 3 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	3 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
- Inversor de giro.
- Micro de puerta.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H08)	132€
RXL 603 H - incluye humidificador (Ref. 711041)	1.810€

424 L PLUS



603 L



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RXL 604 PLUS - Manual Control

PVP	2.200€
Referencia	711042
Dimensiones internas*	680 x 470 x 365 mm
Dimensiones externas*	820 x 755 x 550 mm
Potencia eléctrica	6.300 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	64 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
- Inversor de giro.
- Micro de puerta.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
Cambio a monofásico (230V) (Ref. 999H01)	132€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H08)	132€
RXL 604 H - incluye humidificador (Ref. 711043)	2.340€

RX 424 HG - Manual Control

PVP	1.530€
Referencia	711024
Dimensiones internas*	500 x 420 x 345 mm
Dimensiones externas*	640 x 665 x 535 mm
Potencia eléctrica	3.100 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	42 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4 x 480x340 4 x GN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
 - Humidificador.
 - Grill.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
--	-------------

604 L PLUS



424 HG



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RX 604 PLUS HG - Manual Control

PVP	2.700€
Referencia	711035
Dimensiones internas*	680 x 470 x 365 mm
Dimensiones externas*	820 x 755 x 550 mm
Potencia eléctrica	6.300 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	63 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
- Micro de puerta.
 - Humidificador.
 - Grill.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
Cambio a monofásico (230V) (Ref. 999H01)	132€

RXP 604 - Manual Control

PVP	1.675€
Referencia	711050
Dimensiones internas*	620 x 450 x 350 mm
Dimensiones externas*	760 x 705 x 540 mm
Potencia eléctrica	3.800 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	51 Kg
Voltaje	230 V - 50 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto



- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
- Alarma fin de ciclo.
- Lámpara interior.
- Micro de puerta.

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
RXP 604 H - incluye humidificador (Ref. 711051)	1.820€

604 PLUS HG



604 P



RX

CONTROL DIGITAL V2'4

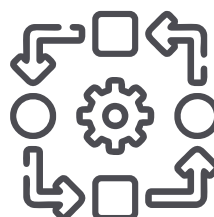
Gestión digital eficiente



PRÁCTICO



ÁGIL



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control digital V2.4

Panel con pantalla y botones para una gestión sencilla y precisa de la cocción



Inyección de humedad

Ajuste programable con 4 niveles para adaptar la humedad durante la cocción



Enfriamiento

Reduce la temperatura de la cámara para agilizar los procesos de cocción



Programas favoritos

Acceso directo a recetas para una selección rápida durante el servicio



Velocidad de turbina

Ajuste de 2 velocidades para adaptar la circulación de aire en la cámara



Recetario

Almacenamiento de recetas con imagen, nombre y categoría para una gestión organizada



Precalentamiento

Prepara la cámara antes de la cocción para obtener resultados más precisos



QR Control

Conexión mediante QR para gestionar recetas desde el dispositivo móvil

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI 430 Cámara en AISI 430

Interior en acero inoxidable AISI 430 para un uso profesional



Doble cristal

Puerta con doble cristal que mejora el aislamiento térmico



Puerto de datos USB

Permite la carga y descarga de recetas, registros HACCP y software



Guías con doble posición

Diseñadas para el uso de 2 tamaños de bandeja según modelo



Maneta ergonómica

Diseño redondeado que mejora el agarre y la comodidad de uso

RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RXD 384 - V2.4 Control

PVP	1.940€
Referencia	711066
Dimensiones internas*	450 x 370 x 345 mm
Dimensiones externas*	590 x 685 x 550 mm
Potencia eléctrica	3.200 W
Temperatura máxima	260° C
Peso	44 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4 x 430x340 4 x GN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
--	-------------



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

RXD 604 PLUS - V2.4 Control

PVP	2.740€
Referencia	711068
Dimensiones internas*	680 x 470 x 365 mm
Dimensiones externas*	820 x 780 x 570 mm
Potencia eléctrica	6.300 W
Temperatura máxima	260° C
Peso	64 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
Cambio a monofásico (230V) (Ref. 999H01)	132€



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

384 V2'4



604 PLUS V2'4



RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

RXDL 384 - V2.4 Control

PVP	2.010€
Referencia	711067
Dimensiones internas*	450 x 370 x 345 mm
Dimensiones externas*	590 x 685 x 555 mm
Potencia eléctrica	3.200 W
Temperatura máxima	260° C
Peso	45 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4x 430x340 4 x GN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H08)	132€
Cambio a monofásico (230V) (Ref. 999H01)	132€



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

RXDL 604 PLUS - V2.4 Control

PVP	2.790€
Referencia	711070
Dimensiones internas*	680 x 470 x 365 mm
Dimensiones externas*	820 x 780 x 570 mm
Potencia eléctrica	6.300 W
Temperatura máxima	260° C
Peso	66 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710978)	420€
Cambio apertura de puerta (Ref. 999H08)	132€
Cambio a monofásico (230V) (Ref. 999H01)	132€



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

384 L V2'4



604 L PLUS V2'4



ACCESORIOS - RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

CARROS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
CARRO 10B 480/340	710099	(An)455 x (F)500 x (Al)1015 mm	424 / 424 PLUS	480€
CARRO 20B 480/340	710098	(An)450 x (F)500 x (Al)1860 mm	424 / 424 PLUS	620€
CARRO 10B 600/400	710097	(An)510 x (F)610 x (Al)1015 mm	603 / 604 / 604 PLUS	520€
CARRO 20B 600/400	710095	(An)510 x (F)610 x (Al)1860 mm	603 / 604 / 604 PLUS	690€

SOPORTES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
RX 43/34 Nº Guías- 8	710547	(An)590 x (F)580 x (Al)850 mm	304 / 384 Compatible con GN 2/3	500€
RX 48/34 Nº Guías- 8	710548	(An)625 x (F)640 x (Al)850 mm	424 Compatible con GN 2/3	510€
RX 424 PLUS Nº Guías- 8	710959	(An)690 x (F)640 x (Al)850 mm	424 PLUS Compatible con GN 1/1	530€
RX 60/40 BAJO Nº Guías- 5	710667	(An)810 x (F)700 x (Al)610 mm	603 / 604 / 604 PLUS Compatible con GN 1/1	700€
RX 60/40 Nº Guías- 8	710549	(An)810 x (F)700 x (Al)850 mm	603 / 604 / 604 PLUS Compatible con GN 1/1	700€
Ref. 710286	SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES			155€



CAMPANAS



Incluye:
✓ Motor de extracción
✓ Condensador de vapores

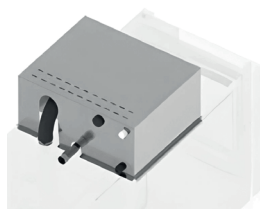
	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
RX 60/40	710631	(An)820 x (F)850 x (Al)235 mm	603 / 604 / 604 PLUS	1.540€
RX 60/40 DUO	710706	(An)820 x (F)850 x (Al)235 mm	603 / 604 / 604 PLUS	1.750€
KIT CARBÓN ACTIVO	710907	(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm	RX	375€



ACCESORIOS - RX

CONVECCIÓN CON PRECISIÓN

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
SERIE RX	710551	(An)170 x (F)60 x (Al)400 mm	SERIE RX	185€
SERIE RX H2O	710552	(An)500 x (F)90 x (Al)285 mm	SERIE RX	460€
SERIE RX DUO	710553	(An)580 x (F)230 x (Al)180 mm	SERIE RX	790€

KIT SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
RX 43/34	710554	(An)590 x (F)675 x (Al)90 mm	304 / 384	425€
RX 48/34	710555	(An)640 x (F)720 x (Al)90 mm	424	425€
RX 424 PLUS	710960	(An)700 x (F)710 x (Al)90 mm	424 PLUS	430€
RX 60/40	710556	(An)820 x (F)800 x (Al)90 mm	603 / 604 / 604 PLUS	425€
RXP	710264	(An)760 x (F)745 x (Al)90 mm	RXP 604	440€

KIT 1ª INSTALACIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
UNO	710978	RX	420€
DUO	710977	RX	610€

KIT DE BOMBA



	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	MOD. COMPATIBLES	PVP
SERIE RX H2O	710781	Bomba de entrada de agua	MODELOS H	135€

BANDEJAS



GN 2/3	GN 1/1	600x400
Página 196	Páginas 197 - 199	Páginas 202 - 203



ST FAST

CONTROL TÁCTIL V7	136
-------------------	-----

MODELOS 300x300	139
-----------------	-----

CONTROL TÁCTIL V10	140
--------------------	-----

MODELOS 300x300	142
-----------------	-----

MODELOS 400x400	146
-----------------	-----

MODELOS 430x340	148
-----------------	-----

ACCESORIOS	150
------------	-----

ST FAST

CONTROL TÁCTIL V7

Velocidad profesional para cada servicio



VELOZ



POTENTE



CONECTIVO



EFICIENTE



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V7

Pantalla táctil de 7" diseñada para una gestión rápida y eficaz



Cocción combinada

Tecnología que combina convección, microondas e impingement



Inicio rápido

Permite iniciar rápidamente una cocción manual de forma inmediata y sencilla



Modo mantenimiento

Mantiene la cámara a temperatura óptima para un uso continuo sin tiempos de espera



Recetario

Permite almacenar recetas con imágenes para una ejecución rápida y estandarizada



Favoritos

Acceso directo a las recetas favoritas para agilizar el servicio



Potencia de microondas

Ajuste en diferentes niveles para adaptar la intensidad según el tipo de elaboración



Velocidad de turbina

Hasta 10 niveles para adaptar la circulación de aire según la cocción



Wi-Fi integrado

Conectividad que permite la gestión del horno en entorno digital



Conectividad cloud

Permite gestionar equipos y estandarizar recetas de forma remota



Enfriamiento

Reduce rápidamente la temperatura interior para agilizar los cambios de proceso



Guía de limpieza

Guía visual paso a paso para facilitar la limpieza y el mantenimiento del horno

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO



Filtro catalítico

Sistema que elimina humos y olores, permitiendo su uso sin necesidad de campana



Diseño compacto

Formato reducido que optimiza el espacio sin renunciar al rendimiento



Maneta ergonómica

Diseño que mejora el agarre y facilita la apertura en un uso continuo



Sistema de apertura

Mecanismo mejorado que facilita una apertura suave y duradera en el uso continuado



ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

1 x 300x300 BLACK - V7 Control

- Control táctil 7".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).
- Bandeja Teflón Malla (Ref. 710754).



STF 21 V7

STF 22 V7

PVP	5.750€	6.500€
Referencia	711006	711102
Dimensiones internas*	320 x 275 x 190 mm	320 x 275 x 190 mm
Dimensiones externas*	405 x 630 x 625 mm	405 x 630 x 625 mm
Potencia total	3.750 W	6.000 W
Potencia convección	2.200 W	2.200 W
Potencia microondas	1.000 W	2.000 W
Temperatura máxima	275° C	275° C
Peso	63 Kg	71 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 300 x 300 (incluida)	1 x 300 x 300 (incluida)

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico STF 22 V7 (Ref. 999H01)

132€

21 V7



22 V7



ST FAST

CONTROL TÁCTIL V10

Velocidad profesional para cada servicio



VELOZ



POTENTE



CONECTIVO



EFICIENTE



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V10

Pantalla táctil de 10" de última generación diseñada para una gestión rápida y eficaz



Cocción combinada

Tecnología que combina convección, microondas e impingement



Inicio rápido

Permite iniciar rápidamente una cocción manual de forma inmediata y sencilla



Modo mantenimiento

Mantiene la cámara a temperatura óptima para un uso continuo sin tiempos de espera



Recetario

Permite almacenar recetas con imágenes para una ejecución rápida y estandarizada



Favoritos

Acceso directo a las recetas favoritas para agilizar el servicio



Potencia de microondas

Ajuste en diferentes niveles para adaptar la intensidad según el tipo de elaboración



Velocidad de turbina

Hasta 10 niveles para adaptar la circulación de aire según la cocción



Wi-Fi integrado

Conectividad que permite la gestión del horno en entorno digital



Conectividad cloud

Permite gestionar equipos y estandarizar recetas de forma remota



Enfriamiento

Reduce rápidamente la temperatura interior para agilizar los cambios de proceso



Guía de limpieza

Guía visual paso a paso para facilitar la limpieza y el mantenimiento del horno

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO



Filtro catalítico

Sistema que elimina humos y olores, permitiendo su uso sin necesidad de campana



Diseño compacto

Formato reducido que optimiza el espacio sin renunciar al rendimiento



Opciones de color

Disponibles en diferentes acabados para adaptarse a la imagen de cada negocio



Sistema OmniWave*

Sistema que optimiza la distribución de las microondas para una cocción más uniforme



Maneta ergonómica

Diseño que mejora el agarre y facilita la apertura en un uso continuo



Sistema de apertura

Mecanismo mejorado que facilita una apertura suave y duradera en el uso continuado

*excepto modelo ST Fast 42

ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

1 x 300x300 - V10 Control

- Control táctil 10".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Sistema OmniWave.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).
- Bandeja Teflón Malla (Ref. 710754).



STF 21 V10

STF 22 V10

Referencia	6.290€	6.960€
Referencia	710997	710998
Dimensiones internas*	320 x 275 x 190 mm	320 x 275 x 190 mm
Dimensiones externas*	405 x 630 x 625 mm	405 x 630 x 625 mm
Potencia total	3.750 W	6.000 W
Potencia convección	2.200 W	2.200 W
Potencia microondas	1.000 W	2.000 W
Temperatura máxima	275° C	275° C
Peso	63 Kg	71 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 300 x 300 (incluida)	1 x 300 x 300 (incluida)

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico STF 22 V10 (Ref. 999H01)	132€
--	------

21 V10



22 V10



ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

1 x 300x300 BLACK - V10 Control

- Control táctil 10".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Sistema OmniWave.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).
- Bandeja Teflón Malla (Ref. 710754).



STF 21 V10 BLACK NEW

STF 22 V10 BLACK NEW

PVP	6.290€	6.960€
Referencia	710999	711001
Dimensiones internas*	320 x 275 x 190 mm	320 x 275 x 190 mm
Dimensiones externas*	405 x 630 x 625 mm	405 x 630 x 625 mm
Potencia total	3.750 W	6.000 W
Potencia convección	2.200 W	2.200 W
Potencia microondas	1.000 W	2.000 W
Temperatura máxima	275° C	275° C
Peso	63 Kg	71 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 300 x 300 (incluida)	1 x 300 x 300 (incluida)

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico STF 22 V10 BLACK (Ref. 999H01)

132€

21 V10 B



22 V10 B



ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

1 x 300x300 RED - V10 Control

- Control táctil 10".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Sistema OmniWave.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).
- Bandeja Teflón Malla (Ref. 710754).



STF 21 V10 RED NEW

STF 22 V10 RED NEW

PVP	6.290€	6.960€
Referencia	711002	711003
Dimensiones internas*	320 x 275 x 190 mm	320 x 275 x 190 mm
Dimensiones externas*	405 x 630 x 625 mm	405 x 630 x 625 mm
Potencia total	3.750 W	6.000 W
Potencia convección	2.200 W	2.200 W
Potencia microondas	1.000 W	2.000 W
Temperatura máxima	275° C	275° C
Peso	63 Kg	71 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 300 x 300 (incluida)	1 x 300 x 300 (incluida)

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico STF 22 V10 RED (Ref. 999H01)	132€
--	------

21 V10 R



22 V10 R



ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

1 x 300x300 WHITE - V10 Control

- Control táctil 10".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Sistema OmniWave.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).
- Bandeja Teflón Malla (Ref. 710754).



STF 21 V10 WHITE

STF 22 V10 WHITE

PVP	6.290€	6.960€
Referencia	711004	711005
Dimensiones internas*	320 x 275 x 190 mm	320 x 275 x 190 mm
Dimensiones externas*	405 x 630 x 625 mm	405 x 630 x 625 mm
Potencia total	3.750 W	6.000 W
Potencia convección	2.200 W	2.200 W
Potencia microondas	1.000 W	2.000 W
Temperatura máxima	275° C	275° C
Peso	63 Kg	71 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 300 x 300 (incluida)	1 x 300 x 300 (incluida)

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico STF 22 V10 WHITE (Ref. 999H01)	132€
--	------

21 V10 W



22 V10 W



ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

1 x 400x400 - V10 Control

- Control táctil 10".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Sistema OmniWave.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).
- Bandeja Teflón Malla (Ref. 710949).



STF 32 V10 NEW

PVP

7.230€

Referencia	711007
Dimensiones internas*	420 x 390 x 170 mm
Dimensiones externas*	505 x 760 x 625 mm
Potencia total	7.000 W
Potencia convección	3.200 W
Potencia microondas	2.000 W
Temperatura máxima	275° C
Peso	83 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 400 x 400 (incluida)

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico (Ref. 999H01)

132€

32 V10



ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

1 x 400x400 BLACK - V10 Control

- Control táctil 10".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Sistema OmniWave.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).
- Bandeja Teflón Malla (Ref. 710949).



STF 32 V10 BLACK

PVP	7.350€
Referencia	711008
Dimensiones internas*	420 x 390 x 170 mm
Dimensiones externas*	505 x 760 x 625 mm
Potencia total	7.000 W
Potencia convección	3.200 W
Potencia microondas	2.000 W
Temperatura máxima	275° C
Peso	83 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 400 x 400 (incluida)

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico (Ref. 999H01)	132€
--	-------------

32 V10 B



ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

3 x 430x340 - V10 Control

- Control táctil 10".
- Convección + microondas + impingement.
- Inicio rápido.
- Modo mantenimiento.
- Recetario.
- Favoritos.
- Wi-Fi Integrado.
- Conectividad Cloud.
- Guía de limpieza.
- Filtro catalítico.
- Diseño compacto.
- Maneta ergonómica.
- Paleta Incluida (Ref. 710746).



STF 42 V10 NEW

PVP

7.520€

Referencia	711009
Dimensiones internas*	480 x 370 x 305 mm
Dimensiones externas*	565 x 755 x 720 mm
Potencia total	7.200 W
Potencia convección	3.500 W
Potencia microondas	2.000 W
Temperatura máxima	275° C
Peso	93 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	3 x 430 x 340 (incluida)
Distancia entre bandejas	80 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico (Ref. 999H01)

132€

42 V10





ACCESORIOS - ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

SOPORTES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
ST-F 21/22	710747	(An)430 x (F)625 x (Al)950 mm	21/ 22	710€
ST-F 32	710927	(An)525 x (F)700 x (Al)950 mm	32	790€
ST-F 42	710748	(An)595 x (F)715 x (Al)950 mm	42	830€
Ref. 710286	SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES			155€

ACCESORIO SUPERIOR



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
ST-F 21/22 NEW	711010	(An)405 x (F)545 x (Al)55 mm	21/ 22	99€
ST-F 21/22 BLACK NEW	711011	(An)405 x (F)545 x (Al)55 mm	21 / 22	112€
ST-F 32 NEW	711012	(An)505 x (F)675 x (Al)55 mm	32	99€
ST-F 32 BLACK NEW	711013	(An)505 x (F)675 x (Al)55 mm	32	112€

CANALIZADOR DE VENTILACIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
ST-F 21/22 NEW	711014	(An)290 x (F)40 x (Al)125 mm	21 / 22	98€
ST-F 21/22 BLACK NEW	711015	(An)290 x (F)40 x (Al)125 mm	21 / 22	107€
ST-F 32 NEW	711016	(An)330 x (F)40 x (Al)125 mm	32	98€
ST-F 32 BLACK NEW	711017	(An)330 x (F)40 x (Al)125 mm	32	107€

PALETAS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
PALETA ST-F	710746	300 x 300 mm	122€

ACCESORIOS - ST FAST

SUPERANDO LÍMITES

TEFLONES ADHESIVOS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
ST-F 21/22	710886	21/ 22	205€
ST-F 32	710942	32	264€

PINZAS



	REFERENCIA	PVP
PINZAS	710878	79€

PANINI



	REFERENCIA	PVP
ST-F 21/22	710974	610€
ST-F 32	710975	780€

CAJA EASYCLEAN



	REFERENCIA	PVP
ST-F 21/22	711093	205€
ST-F 32	711099	265€

FORRO TEFLÓN ANTIADHERENTE



	REFERENCIA	PVP
ST-F 21/22	711054	11€
ST-F 32	711055	16€

PRODUCTOS DE LIMPIEZA



	REFERENCIA	PVP
FASTCARE SPRAY	711107	22€

BANDEJAS



BANDEJAS FAST	STARTER KIT FAST
Páginas 204 - 205	Página 207



ST GRILL

HORNO DE BRASAS	154
MODELO 570x350	156
MODELO 570x520	157
MODELO 760x520	158

ACCESORIOS	160
------------	-----

ST GRILL

HORNO DE BRASAS

El auténtico sabor a la brasa



SABOR



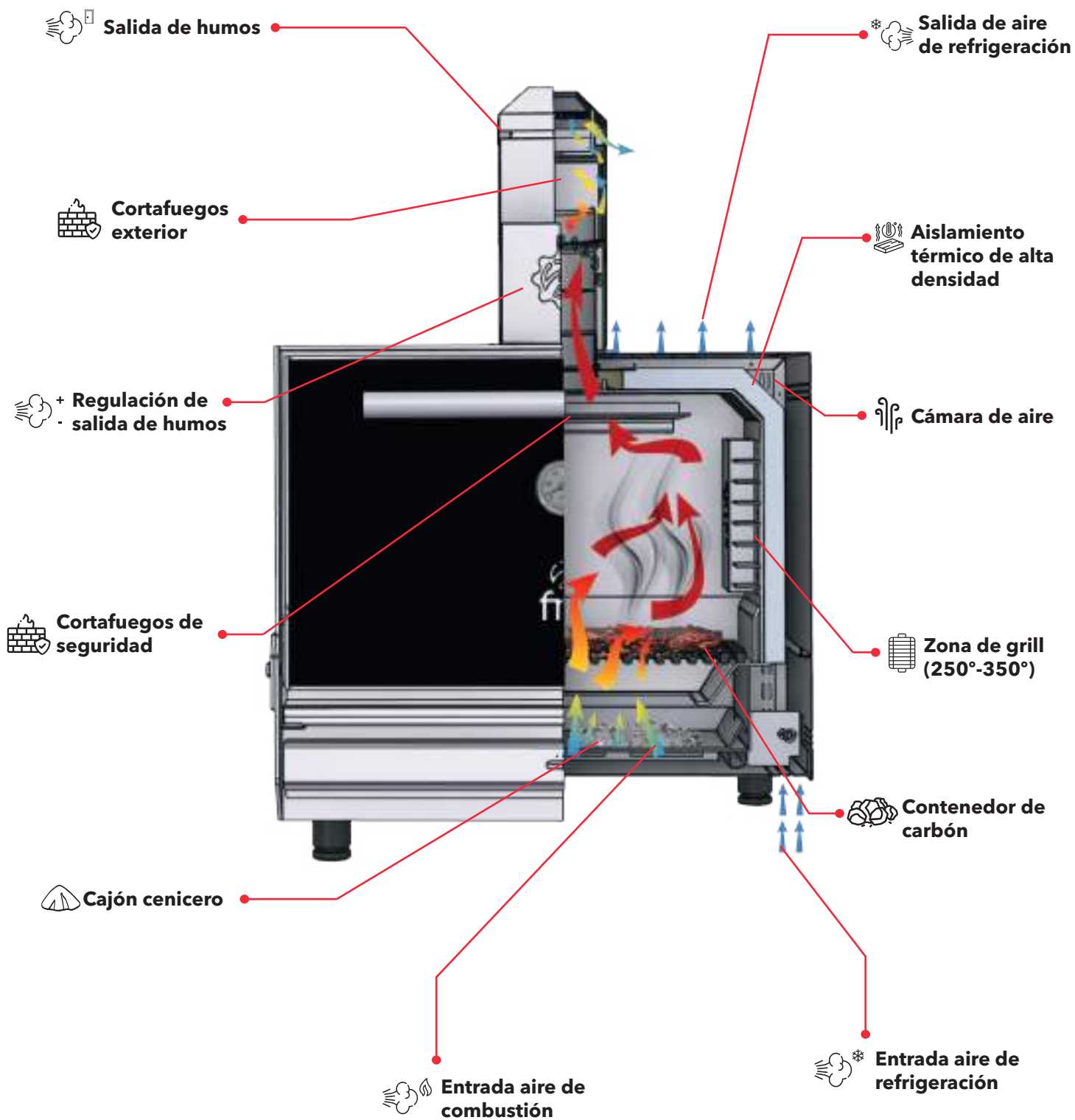
VERSATILIDAD



RENDIMIENTO



ANATOMÍA DEL HORNO DE BRASAS



ST GRILL

LA FUERZA DE LA BRASA EN TU COCINA

Parrilla 570x350

- Cocción a la brasa.
- Rango de temperatura 250° C - 350° C.
- Cajón cenicero.
- Caja recoge grasas.
- Parrillas de fundición extraíbles.
- Interior en acero inoxidable.
- Incluye parrilla.
- Incluye cortatiros.
- Incluye atizador.
- Incluye pala.
- Incluye pinza.
- Incluye cepillo.



ST G300

PVP	5.160€
Referencia	710719
Parrilla de dotación	1 x (570 x 350) mm
Compatibilidad con GN	1 bandeja GN 1/1
Tiempo de encendido	45 min aprox
Potencia aprox.	3 kW
Comensales	40 - 50
Temperatura de trabajo	250° C - 350° C
Peso	175 Kg
Medidas externas* (sin accesorios)	740 x 555 x 675
Diámetro salida de gases	120 mm

*ancho x fondo x alto

MODELO ST G 300 CON INTERIOR EN ACERO (S)

ST G300 S (Ref. 710801)	4.210€
--------------------------------	---------------

G 300



ST GRILL

LA FUERZA DE LA BRASA EN TU COCINA

Parrilla 570x520

- Cocción a la brasa.
- Rango de temperatura 250° C - 350° C.
- Cajón cenicero.
- Caja recoge grasas.
- Parrillas de fundición extraíbles.
- Interior en acero inoxidable.
- Incluye parrilla.
- Incluye cortatiros.
- Incluye atizador.
- Incluye pala.
- Incluye pinza.
- Incluye cepillo.



ST G400

PVP	5.930€
Referencia	710720
Parrilla de dotación	1 x (570 x 520) mm
Compatibilidad con GN	1 bandeja GN 1/1
Tiempo de encendido	45 min aprox
Potencia aprox.	4,5 kW
Comensales	75 - 90
Temperatura de trabajo	250° C - 350° C
Peso	185 Kg
Medidas externas* (sin accesorios)	740 x 700 x 680
Diámetro salida de gases	120 mm

*ancho x fondo x alto

MODELO ST G 400 CON INTERIOR EN ACERO (S)

ST G400 S (Ref. 710802)	4.590€
--------------------------------	---------------

G 400



ST GRILL

LA FUERZA DE LA BRASA EN TU COCINA

Parrilla 760x520

- Cocción a la brasa.
- Rango de temperatura 250° C - 350° C.
- Cajón cenicero.
- Caja recoge grasas.
- Parrillas de fundición extraíbles.
- Interior en acero inoxidable.
- Incluye parrilla.
- Incluye cortatiros.
- Incluye atizador.
- Incluye pala.
- Incluye pinza.
- Incluye cepillo.



ST G500

PVP

6.620€

Referencia	710721
Parrilla de dotación	1 x (760 x 520) mm
Compatibilidad con GN	2 bandeja GN 1/1
Tiempo de encendido	45 min aprox
Potencia aprox.	5,5 kW
Comensales	100 - 120
Temperatura de trabajo	250° C - 350° C
Peso	235 Kg
Medidas externas* (sin accesorios)	930 x 700 x 680
Diámetro salida de gases	120 mm

*ancho x fondo x alto

MODELO ST G 500 CON INTERIOR EN ACERO (S)

ST G500 S (Ref. 710803)

5.400€

G 500





ACCESORIOS - ST GRILL

LA FUERZA DE LA BRASA EN TU COCINA

SOPORTES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
ST - G300	711084	(An)735 x (F)510 x (Al)825 mm	G300/G300S	770€
ST - G400	711085	(An)735 x (F)655 x (Al)825 mm	G400/G400S	915€
ST - G500	711086	(An)925 x (F)655 x (Al)825 mm	G500/G500S	985€
Ref. 711108	SUPLEMENTO RUEDAS NYLON PARA SOPORTES			180€

ARMARIOS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
ST - G300	711087	(An)735 x (F)505 x (Al)800 mm	G300/G300S	1.070€
ST - G400	711088	(An)735 x (F)650 x (Al)800 mm	G400/G400S	1.180€
ST - G500	711089	(An)925 x (F)650 x (Al)800 mm	G500/G500S	1.330€

ATEMPERADOR



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
NEW ST - G300	711090	(An)735 x (F)495 x (Al)175 mm	G300/G300S	630€
NEW ST - G400	711091	(An)735 x (F)640 x (Al)175 mm	G400/G400S	770€
NEW ST - G500	711092	(An)925 x (F)640 x (Al)175 mm	G500/G500S	810€

HIBACHI



	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
GN 1/6	710875	(An)285 x (F)180 x (Al)240 mm	305€
GN 1/3	710876	(An)435 x (F)200 x (Al)240 mm	415€
GN 1/2	710877	(An)413 x (F)280 x (Al)220 mm	445€

ACCESORIOS - ST GRILL

LA FUERZA DE LA BRASA EN TU COCINA

INCLUIDOS

	REFERENCIA	PVP
	 CORTATIROS	711081 255€
	PALA PARA CENIZAS	710727 105€
	PINZA ALAMBRE 6MM	710900 92€
	CEPILLO	710729 40€
	ATIZADOR L-450	710725 50€
	ATIZADOR L-750	710726 50€
	PARRILLA 570X350	710730 310€
	PARRILLA 570X520	710731 345€
	PARRILLA 760X520	710732 450€

COMPLEMENTOS

	REFERENCIA	PVP
	 CORTAFUEGOS	711082 340€
	 SOMBRERO CORTACHISPAS	711083 265€
	SACO DE CARBÓN MARABÚ 15KG.	710901 112€

ACCESORIOS

	ACCESORIOS ST GRILL
	



ST *Pizza*

MODELOS MANUALES

164

MODELOS V5

166

ACCESORIOS

168

ST Pizza

DONDE NACE LA AUTÉNTICA PIZZA

STZ 133 - Manual Control

PVP

580€

Referencia	710589
Dimensiones internas*	405 x 370 x 80 mm
Dimensiones externas*	535 x 535 x 261 mm
Potencia eléctrica	2.000 W
Temperatura máxima	320° C
Peso	18 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad	1 pizza x ø 350 mm

Posición bandeja



*ancho x fondo x alto



- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
 - Alarma fin de ciclo.

STZ 233 - Manual Control

PVP

860€

Referencia	710590
Dimensiones internas*	2 x 405 x 370 x 80 mm
Dimensiones externas*	535 x 535 x 261 mm
Potencia eléctrica	3.000 W
Temperatura máxima	320° C
Peso	26 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad	2 pizza x ø 350 mm

Posición bandeja



*ancho x fondo x alto



- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Temporizador 0-60 minutos.
 - Modo continuo.
 - Alarma fin de ciclo.

133



233



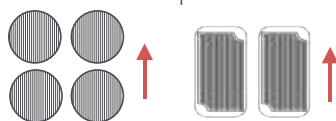
ST *Pizza*

DONDE NACE LA AUTÉNTICA PIZZA

STZ 433 M - Manual Control

PVP	2.740€
Referencia	710591
Dimensiones internas*	820 x 720 x 190 mm
Dimensiones externas*	1090 x 990 x 390 mm
Potencia eléctrica	5.600 W
Temperatura máxima	400° C
Peso	124 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Superficie de cocción	820 x 700 mm
Capacidad	4 pizza x ø 330 mm 2 x 600 x 400 mm

Posición bandeja



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico (Ref. 000054)

245€

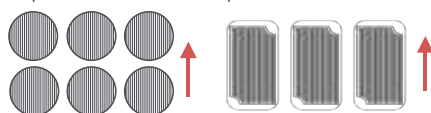


- Termómetro.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Lámpara interior LED.
- Regulación temperatura de suelo-techo independiente.
- Módulo aplicable hasta 4 niveles.

STZ 633 M - Manual Control

PVP	3.410€
Referencia	710592
Dimensiones internas*	1230 x 700 x 190 mm
Dimensiones externas*	1500 x 990 x 390 mm
Potencia eléctrica	8.800 W
Temperatura máxima	400° C
Peso	172 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Superficie de cocción	1230 x 700 mm
Capacidad	6 pizza x ø 330 mm 3 x 600 x 400 mm

Posición bandeja



*ancho x fondo x alto



- Termómetro.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Lámpara interior LED.
- Regulación temperatura de suelo-techo independiente.
- Módulo aplicable hasta 4 niveles.

433 M



633 M



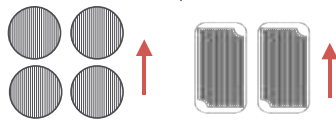
ST Pizza

DONDE NACE LA AUTÉNTICA PIZZA

STZ 433 V5 - V5 Control

PVP	4.010€
Referencia	710587
Dimensiones internas*	820 x 720 x 190 mm
Dimensiones externas*	1090 x 990 x 390 mm
Potencia eléctrica	5.600 W
Temperatura máxima	350° C
Peso	128 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Superficie de cocción	820 x 700 mm
Capacidad	4 pizza x ø 330 mm 2 x 600 x 400 mm

Posición bandeja



*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio a monofásico (Ref. 000054)

245€

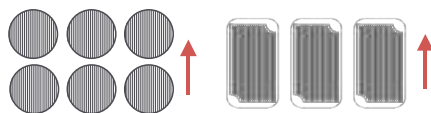


- Termómetro.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Lámpara interior LED.
- Regulación temperatura de suelo-techo independiente.
- Módulo aplicable hasta 4 niveles.

STZ 633 V5 - V5 Control

PVP	4.650€
Referencia	710588
Dimensiones internas*	1230 x 700 x 190 mm
Dimensiones externas*	1500 x 990 x 390 mm
Potencia eléctrica	8.800 W
Temperatura máxima	350° C
Peso	176 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Superficie de cocción	1230 x 700 mm
Capacidad	6 pizza x ø 330 mm 3 x 600 x 400 mm

Posición bandeja



*ancho x fondo x alto



- Termómetro.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Lámpara interior LED.
- Regulación temperatura de suelo-techo independiente.
- Módulo aplicable hasta 4 niveles.

433 V5



633 V5





ACCESORIOS - ST *Pizza*

DONDE NACE LA AUTÉNTICA PIZZA

SOPORTES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
STZ - 433 H1000 (1 o 2 módulos)	710593	(An)1090 x (F)940 x (Al)1000mm	433M / 433 V5	1.320€
STZ - 433 H650 (3 módulos)	710594	(An)1090 x (F)940 x (Al)650mm	433M / 433 V5	1.120€
STZ - 433 H350 (4 módulos)	710595	(An)1090 x (F)940 x (Al)350mm	433M / 433 V5	1.025€
STZ - 633 H1000 (1 o 2 módulos)	710596	(An)1500 x (F)940 x (Al)1000mm	633M / 633 V5	1.500€
STZ - 633 H650 (3 módulos)	710597	(An)1500 x (F)940 x (Al)650mm	633M / 633 V5	1.280€
STZ - 633 H350 (4 módulos)	710598	(An)1500 x (F)940 x (Al)350mm	633M / 633 V5	1.180€
Racks opcional				
5 guías	710683	600x400	ST-PIZZA	440€
8 guías	710682	600x400	ST-PIZZA	630€



CAMPANAS



Incluye:

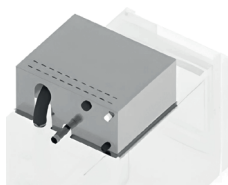
- ✓ Motor de extracción
- ✓ Condensador de vapores

	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
STZ - 433				
UNO	Ref. 710599	(An)1090 x (F)1300 x (Al)300mm	433	2.450€
DUO	Ref. 710760	(An)1090 x (F)1300 x (Al)300mm	433	2.670€
TRIPLE	Ref. 710761	(An)1090 x (F)1300 x (Al)300mm	433	2.860€
CUÁDRUPLE	Ref. 710762	(An)1090 x (F)1300 x (Al)300mm	433	2.930€
STZ - 633				
UNO	Ref. 710600	(An)1500 x (F)1300 x (Al)300mm	633	2.630€
DUO	Ref. 710763	(An)1500 x (F)1300 x (Al)300mm	633	2.830€
TRIPLE	Ref. 710764	(An)1500 x (F)1300 x (Al)300mm	633	3.050€
CUÁDRUPLE	Ref. 710765	(An)1500 x (F)1300 x (Al)300mm	633	3.100€

ACCESORIOS - ST *Pizza*

DONDE NACE LA AUTÉNTICA PIZZA

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	PVP
STZ				
UNO	Ref. 710601	(An)1070 x (F)440 x (Al)240mm	433, 633	830€
DUO	Ref. 710766	(An)1070 x (F)440 x (Al)240mm	433, 633	1.025€
TRIPLE	Ref. 710767	(An)1070 x (F)440 x (Al)240mm	433, 633	1.050€
CUÁDRUPLE	Ref. 710768	(An)1070 x (F)440 x (Al)240mm	433, 633	1.220€

KIT DE SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES	PVP
STZ			
DUO	Ref. 710672	433, 633	145€
TRIPLE	Ref. 710718	433, 633	215€
CUÁDRUPLE	Ref. 710780	433, 633	275€

BANDEJAS



MOLDES PIZZA	60X40
Página 201	Páginas 202 - 203



fm

FERMENTADORAS

ANALÓGICAS

172

DIGITALES

173

FERMENTADORAS

FERMENTACIÓN PROFESIONAL, RESULTADOS CONSTANTES

F 408 - Analógico

PVP	1.310€
Referencia	710603
Dimensiones internas*	490 x 560 x 650 mm
Dimensiones externas*	640 x 640 x 975 mm
Potencia eléctrica	700 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	43 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	8 x 480 x 340 mm
Distancia entre bandejas	80 mm

*ancho x fondo x alto



F 608 - Analógico

PVP	1.510€
Referencia	710782
Dimensiones internas*	610 x 645 x 650 mm
Dimensiones externas*	820 x 700 x 975 mm
Potencia eléctrica	1.400 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	49 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	8 x 600 x 400 mm
Distancia entre bandejas	80 mm

*ancho x fondo x alto



408



608



FERMENTADORAS

FERMENTACIÓN PROFESIONAL, RESULTADOS CONSTANTES

STF 610 - Digital

PVP	2.190€
Referencia	710626
Dimensiones internas*	720 x 850 x 425 mm
Dimensiones externas*	880 x 950 x 690 mm
Potencia eléctrica	1.400 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	73 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	5 x 800 x 600 10 x 600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm

*ancho x fondo x alto



- Conexión de agua 3/4".
- Llenado depósito de agua mediante pulsador.
- Compatible con medida ST-BAKERY.

STF 620 - Digital

PVP	2.530€
Referencia	710606
Dimensiones internas*	720 x 850 x 825 mm
Dimensiones externas*	880 x 950 x 1090 mm
Potencia eléctrica	1.400 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	80 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	10 x 800 x 600 20 x 600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm

*ancho x fondo x alto



- Conexión de agua 3/4".
- Llenado depósito de agua mediante pulsador.
- Compatible con medida ST-BAKERY.

610



620



FERMENTADORAS

FERMENTACIÓN PROFESIONAL, RESULTADOS CONSTANTES

STF 433 - Digital

PVP	2.480€
Referencia	710769
Dimensiones internas*	720 x 885 x 425 mm
Dimensiones externas*	1090 x 985 x 690 mm
Potencia eléctrica	1.400 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	80 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	5 x 800 x 600 10 x 600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de superposición STF/STZ 433 (Ref. 710796)	390€
---	-------------



- Conexión de agua 3/4".
- Llenado depósito de agua mediante pulsador.
- Compatible con medida STZ 433.

STF 633 - Digital

PVP	3.210€
Referencia	710770
Dimensiones internas*	1335 x 885 x 425 mm
Dimensiones externas*	1500 x 985 x 690 mm
Potencia eléctrica	2.100 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	115 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	5 x 800 x 600 15 x 600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de superposición STF/STZ 633 (Ref. 710797)	520€
---	-------------



- Conexión de agua 3/4".
- Llenado depósito de agua mediante pulsador.
- Compatible con medida STZ-633.

433



633







REGENERADORES

CONTROL DIGITAL V2,4

178

CONTROL ANALÓGICO

180

REGENERADORES

LAS ELABORACIONES SIEMPRE A PUNTO

RG 311 - V2.4 Control

PVP	2.650€
Referencia	711073
Dimensiones internas*	594 x 385 x 255 mm
Dimensiones externas*	735 x 700 x 465 mm
Potencia eléctrica	3.850 W
Temperatura máxima	170° C
Peso	40 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	3 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Sonda pincho (Ref. 711072)	315€
Soporte RG - 8 guías (Ref. 710630)	710€
Suplemento ruedas soporte (Ref. 710286)	155€
Kit superposición RG (Ref. 710813)	440€



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

RG 611 - V2.4 Control

PVP	2.800€
Referencia	711074
Dimensiones internas*	594 x 385 x 450 mm
Dimensiones externas*	735 x 700 x 730 mm
Potencia eléctrica	5.650 W
Temperatura máxima	170° C
Peso	54 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Sonda pincho (Ref. 711072)	315€
Soporte RG - 8 guías (Ref. 710630)	710€
Suplemento ruedas soporte (Ref. 710286)	155€
Kit superposición RG (Ref. 710813)	440€



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

311 V2.4



611 V2.4



REGENERADORES

LAS ELABORACIONES SIEMPRE A PUNTO

RG 1011 - V2.4 Control

PVP	3.870€
Referencia	711076
Dimensiones internas*	594 x 385 x 710 mm
Dimensiones externas*	735 x 700 x 1000 mm
Potencia eléctrica	10.300 W
Temperatura máxima	170° C
Peso	78 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Sonda pincho (Ref. 711072)	315€
Soporte RG - 8 guías (Ref. 710630)	710€
Suplemento ruedas soporte (Ref. 710286)	155€
Kit superposición RG (Ref. 710813)	440€



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

RG 1021 - V2.4 Control

PVP	4.930€
Referencia	711077
Dimensiones internas*	594 x 705 x 710 mm
Dimensiones externas*	735 x 1025 x 1000 mm
Potencia eléctrica	18.400 W
Temperatura máxima	170° C
Peso	105 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 x GN 2/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Sonda pincho (Ref. 711072)	315€
Soporte RG 2/1 - 7 guías (Ref. 710826)	915€
Suplemento ruedas soporte (Ref. 710286)	155€



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.
- Pantalla TFT EasyPad Control.
- QR Connect.
- Recetario con imágenes.
- Descarga HACCP.
- Humedad regulable.
- Precalentamiento automático.

1011 V2.4



1021 V2.4



REGENERADORES

LAS ELABORACIONES SIEMPRE A PUNTO

RG 311 A - Analógico

PVP	2.160€
Referencia	710610
Dimensiones internas*	594 x 385 x 255 mm
Dimensiones externas*	735 x 685 x 455 mm
Potencia eléctrica	3.850 W
Temperatura máxima	140-160° C
Peso	43 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	3 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Soporte RG - 8 guías (Ref. 710630)	710€
Suplemento ruedas soporte (Ref. 710286)	155€
Kit superposición RG (Ref. 710813)	440€



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.

RG 611 A - Analógico

PVP	2.320€
Referencia	710611
Dimensiones internas*	594 x 385 x 450 mm
Dimensiones externas*	735 x 685 x 720 mm
Potencia eléctrica	5.650 W
Temperatura máxima	140-160° C
Peso	54 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Soporte RG - 8 guías (Ref. 710630)	710€
Suplemento ruedas soporte (Ref. 710286)	155€
Kit superposición RG (Ref. 710813)	440€



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.

311 A



611 A



REGENERADORES

LAS ELABORACIONES SIEMPRE A PUNTO

RG 1011 A - Analógico

PVP	3.360€
Referencia	710612
Dimensiones internas*	594 x 380 x 710 mm
Dimensiones externas*	735 x 685 x 990 mm
Potencia eléctrica	10.300 W
Temperatura máxima	140-160° C
Peso	78 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Soporte RG - 8 guías (Ref. 710630)	710€
Suplemento ruedas soporte (Ref. 710286)	155€
Kit superposición RG (Ref. 710813)	440€



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.

RG 1021 A - Analógico

PVP	4.290€
Referencia	710771
Dimensiones internas*	594 x 705 x 710 mm
Dimensiones externas*	735 x 1010 x 990 mm
Potencia eléctrica	18.400 W
Temperatura máxima	140-160° C
Peso	108 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 x GN 2/1
Distancia entre bandejas	65 mm

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio de apertura de puerta (Ref. 999H03)	425€
Soporte RG 2/1 - 7 guías (Ref. 710826)	915€
Suplemento ruedas soporte (Ref. 710286)	155€



- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro.

1011 A



1021 A





TOSTADORES

TTH 3002	184
----------	-----

TTH 4400	184
----------	-----

TTV 2400	185
----------	-----

TTV 4000	185
----------	-----

TOSTADORES

EL PUNTO EXACTO EN EL TOSTADO

TTH 3002

PVP

1.320€

Referencia	710616
Dimensiones internas*	220 x 500 x 70 mm
Dimensiones externas*	750 x 420 x 250 mm
Potencia eléctrica	3.000 W
Peso	18 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico

*ancho x fondo x alto



- Velocidad de avance regulable.
- Resistencias con regulación de potencia independiente.
 - Bandeja inferior extraíble.
 - Doble sentido de giro.

TTH 4400

PVP

1.850€

Referencia	710617
Dimensiones internas*	340 x 555 x 70 mm
Dimensiones externas*	1258 x 590 x 320 mm
Potencia eléctrica	4.400 W
Peso	35 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Monofásico

*ancho x fondo x alto



- Velocidad de avance regulable.
- Regulación de altura para entrada de alimentos (Mín 30 - Máx 70).
 - Bandeja inferior extraíble.
- Bandeja superior calentaplatos.
 - Doble sentido de giro.

OPCIONALES

Cambio a Trifásico (Ref. 999I06)

235€

3002



4400



TOSTADORES

EL PUNTO EXACTO EN EL TOSTADO

TTV 2400

PVP	1.300€
Referencia	710618
Dimensiones internas*	295 x 460 x 70 mm
Dimensiones externas*	480 x 535 x 400 mm
Potencia eléctrica	2.800 W
Peso	18 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico

*ancho x fondo x alto



- Velocidad de avance regulable.
- Resistencias con regulación de potencia independiente.
- Bandeja inferior extraíble.

TTV 4000

PVP	1.560€
Referencia	710619
Dimensiones internas*	390 x 570 x 70 mm
Dimensiones externas*	570 x 644 x 400 mm
Potencia eléctrica	4.000 W
Peso	22 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Monofásico

*ancho x fondo x alto



- Velocidad de avance regulable.
- Resistencias con regulación de potencia independiente.
- Bandeja inferior extraíble.

OPCIONALES

Cambio a Trifásico (Ref. 999106)

235€

2400



4000





COMPOSICIONES

C01	188
-----	-----

C02	189
-----	-----

C03	190
-----	-----

C04	191
-----	-----

COMPOSICIONES

SOLUCIONES COMBINADAS

C01

CAMPANA C01
Ref. 710758

RXDL 604 PLUS V2'4
Ref. 710841

RXD 604 PLUS V2'4
Ref. 710838

STF 610
Ref. 710626

Kit de superposición C01

Ref. 710799

COMPOSICIÓN C01

Ref. 710773



COMPOSICIONES

SOLUCIONES COMBINADAS

C02

CAMPANA C02
Ref. 710705

STB 606 V7
Ref. 710492

MÓDULO STB
Ref. 710580

STF 610
Ref. 710626

Kit de superposición C02

Ref. 710632

COMPOSICIÓN C02

Ref. 710774



COMPOSICIONES

SOLUCIONES COMBINADAS

C03



Kit de superposición C03

Ref. 710793

COMPOSICIÓN C03

Ref. 710775



COMPOSICIONES

SOLUCIONES COMBINADAS

C04

CAMPANA C04
Ref. 710759

**BANDEJERO
600X400**
Ref. 710779

STB 606 V7
Ref. 710492

STZ 633 V5
Ref. 710588

STF 633
Ref. 710770



Kit de superposición C04

Ref. 710795

COMPOSICIÓN C04

Ref. 710776





ACCESORIOS

ACCESORIOS COMUNES	194
--------------------	-----

BANDEJAS	196
GN 2/3	196
GN 1/1	197
GN 2/1	200
OTRAS BANDEJAS	201
BAKERY	202
FAST	204
GRILL	206
STARTER KIT	207

ACCESORIOS COMUNES

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP
DUCHA EXTERNA STC-STG-STB 710310	Ducha externa para lavado del horno.	188€
DUCHA EXTERNA STR 710666	Se trata de una ducha universal con soporte y manguera de 1 metro con capacidad de expulsar litros de agua con gran potencia.	190€



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP
FILTRO DE AGUA (8000 L) 710352	Diseñado para eliminar impurezas, sedimentos y contaminantes del agua del sistema de lavado de los hornos.	406€
	Tiene una capacidad de hasta 8000 litros antes de requerir reemplazo o mantenimiento.	



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP
CABEZAL CONEXIÓN DE FILTRO 710350	Sirve para conectar el filtro de agua con el circuito de limpieza del horno.	102€



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP
DIGIMETER 710090	El "Digimeter" se encargará de contabilizar los litros de agua utilizados por el filtro para tener un riguroso control del mantenimiento y sustitución del filtro.	122€

ACCESORIOS COMUNES

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN



	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP
FILTRO CARBÓN ACTIVO	710943	Filtro de recambio para el kit de carbón activo.	205€



	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP
M² PANEL AISLANTE	710456	Estos paneles se encargarán de aislar , aún más, el poder calorífico generado por el horno, garantizando una seguridad extra y ofreciendo la posibilidad de posicionar otros elementos sensibles al calor cerca del horno.	395€



	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP
DECANTADOR DE GRASAS	 710962	Decantador de grasas diseñado para separar residuos y facilitar la evacuación de grasas, ayudando a mantener las instalaciones limpias y optimizando el mantenimiento del sistema de desagüe .	550€



	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP
SPRAY FORNO - LUX	870H12	El spray Forno-Lux se encargará de disolver la grasa y residuos carbonizados del interior de la cámara del horno. Fácil de utilizar, dejará el horno reluciente y sin olores químicos.	23€



	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP
MANOPLAS TÉRMICAS	870H01	Estas manoplas térmicas de alta calidad , ofrecen una protección superior contra el calor, permitiendo un manejo seguro de bandejas y demás utensilios.	76€

BANDEJAS GN 2/3

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

CUBETA INOX GN 2/3



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Sus bordes redondeados facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.	840H10	H20	24€
Ideal para cocinar pastas y arroces, para asar carnes, verduras y pescados y para preparar guisos.	840H11	H40	29€
	840H12	H65	33€

CUBETA INOX PERFORADA GN 2/3



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Sus bordes redondeados facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.	840H19	H20	33€
Gracias a su superficie perforada es ideal para cocinar alimentos al vapor como verduras, pescados, fritos o arroces.	840H20	H40	37€
	840H21	H65	45€

BANDEJA LISA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Esta bandeja es ideal para cocinar a la plancha productos como carne o pescado.			
Su superficie antiadherente facilitará su limpieza tras el horneado ya que evitará que se queden incrustados los restos de las cocciones.	810H17	GN 2/3	45€

BANDEJA LISA DE ALUMINIO PERFORADA ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Esta bandeja es ideal para hornear productos que precisen de cocción al vapor.			
Su superficie antiadherente facilitará su limpieza tras el horneado ya que evitará que se queden incrustados los restos de las cocciones.	810H18	GN 2/3	44€

REJILLA INOX



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Su material de composición la dota de una alta durabilidad y resistencia .			
Ideal para cocinar alimentos que necesitan recibir calor por todas sus caras como, por ejemplo, carnes, pescados o verduras, acompañado de una fuente inferior que recoja el jugo del alimento.	840H27	GN 2/3	19€

BANDEJAS GN 1/1

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

CUBETA INOX GN 1/1



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Sus bordes redondeados facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.	840H07	H20	26€
Ideal para cocinar pastas y arroces, para asar carnes, verduras y pescados y para preparar guisos.	840H08	H40	29€
	840H51	H65	32€

CUBETA INOX PERFORADA GN 1/1



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Sus bordes redondeados facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.	840H16	H20	43€
Gracias a su superficie perforada es ideal para cocinar alimentos al vapor como verduras, pescados, fritos o arroces.	840H17	H40	46€
	840H50	H65	52€

BANDEJA LISA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Esta bandeja es ideal para cocinar a la plancha productos como carne o pescado.			
Su superficie antiadherente facilitará su limpieza tras el horneado ya que evitará que se queden incrustados los restos de las cocciones.	810H14	GN 1/1	57€

BANDEJA LISA DE ALUMINIO PERFORADA ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Esta bandeja es ideal para hornear productos que precisen de cocción al vapor.			
Su superficie antiadherente facilitará su limpieza tras el horneado ya que evitará que se queden incrustados los restos de las cocciones.	810H15	GN 1/1	57€

PLANCHA GRILL ALUMINIO ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Ideal para cocinar alimentos a la plancha dejando la marca tradicional de una parrilla en el acabado final del producto.	840H03	GN 1/1	155€

BANDEJAS GN 1/1

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

CUBETA ALUMINIO ANTIADHERENTE 65MM.



Cubeta de aluminio antiadherente de tamaño con una profundidad de 65 mm.

Ideal para cocinar pastas y arroces, para asar carnes, verduras y pescados y para preparar guisos.

DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
	840H29	GN 1/1	147€

REJILLA INOX



Su material de composición la dota de una alta **durabilidad** y **resistencia**.

Ideal para cocinar alimentos que necesitan recibir calor por todas sus caras como, por ejemplo, carnes, pescados o verduras, acompañado de una fuente inferior que recoja el jugo del alimento.

DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
	840H26	GN 1/1	25€

PARRILLA ANTIADHERENTE



Esta parrilla antiadherente te ayudará a **cocinar a la parrilla** todo lo que desees, consiguiendo un acabado único.

Su rejilla marcará el producto dotándolo de ese **acabado a la parrilla** perfecto.

DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
	840H37	GN 1/1	161€

BANDEJA MULTIFUNCIÓN ANTIADHERENTE



Nueva bandeja con doble **superficie antiadherente**. Podrás utilizar una de sus dos caras en función del alimento que se desee hornear.

Ideal para cocinar alimentos como carne, verdura, pescados...

DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
	710887	GN 1/1	110€

PARRILLA ALUMINIO PERFORADA DOBLE CARA



Bandeja de aluminio perforado que ampliará tus capacidades en la cocina.

Esta nueva bandeja de doble cara te permitirá dar un **marcado diferente** al producto, pudiendo escoger entre un marcado tipo parrilla o plancha.

DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
	710889	GN 1/1	162€

BANDEJAS GN 1/1

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

CUBETA GRANITO H 40MM.



Cubeta con **revestimiento de granito** de tamaño GN 1/1 y con una profundidad de 40 cm.

Su superficie poco porosa y fácil de limpiar la convierte en una bandeja **ideal para** cocinar alimentos con alto contenido graso.

DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
	840H36	GN 1/1	92€

BANDEJA PARA HUEVOS



Esta nueva bandeja, específica para huevos, te permitirá cocinar a la vez desde **6** hasta **11 huevos** con un resultado perfecto.

DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
	840H28	GN 1/1 6 huevos	109€
	710888	GN 1/1 11 huevos	172€

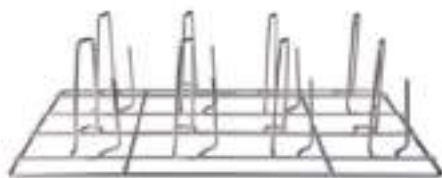
CESTA PARA FRITURAS



Cesta de tamaño GN 1/1 diseñada para cocinar cualquier tipo de **fritura** como patatas, tempuras y otros.

DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
	840H34	GN 1/1	129€

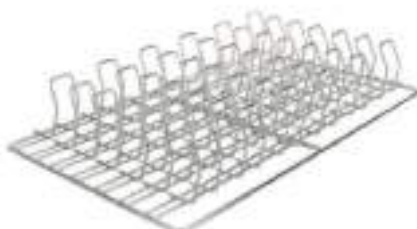
BANDEJA PARA POLLOS



Bandeja de acero inoxidable de tamaño GN 1/1 diseñada para cocinar **pollos**, con capacidad desde **6** hasta **8 pollos**.

DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
	 710969	GN 1/1 6 pollos	98€
	840H39	GN 1/1 8 pollos	86€

BANDEJA PARA COSTILLAS



Bandeja de acero inoxidable de tamaño GN 1/1 diseñada para cocinar hasta **7 costillas**.

DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
	840H40	GN 1/1	100€

BANDEJAS GN 2/1

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

CUBETA INOX GN 2/1



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Sus bordes redondeados facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.	840H04	H20	52€
Ideal para cocinar pastas y arroces, para asar carnes, verduras y pescados y para preparar guisos.	840H05	H40	57€
	840H06	H65	64€

CUBETA INOX PERFORADA GN 2/1



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Sus bordes redondeados facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.	840H13	H20	70€
Gracias a su superficie perforada es ideal para cocinar alimentos al vapor como verduras, pescados, fritos o arroces.	840H14	H40	80€
	840H15	H65	93€

REJILLA INOX



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Su material de composición la dota de una alta durabilidad y resistencia .			
Ideal para cocinar alimentos que necesitan recibir calor por todas sus caras como, por ejemplo, carnes, pescados o verduras, acompañado de una fuente inferior que recoja el jugo del alimento.	840H25	GN 2/1	36€

OTRAS BANDEJAS

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

MOLDE PIZZA ALUMINIO



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Molde de aluminio para pizzas. Disponible con distintos diámetros de tamaño (250mm - 300mm - 350 mm). Esta bandeja es ideal para cocinar pizzas.	811H01	ø 250 mm	14€
	811H02	ø 300 mm	18€
	811H03	ø 350 mm	23€

MOLDE PIZZA REJILLA



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Molde de aluminio para pizzas. Disponible con distintos diámetros de tamaño (250mm - 300mm - 350 mm). Esta bandeja es ideal para cocinar pizzas.	811H04	ø 250 mm	11€
	811H05	ø 300 mm	13€
	811H06	ø 350 mm	15€

SARTÉN/CAZUELA



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Cazuela de 20 cm de diámetro. Su material es altamente resistente a las altas temperaturas, a la abrasión y al desgaste.	840H32	ø 20 cm	39€
Es ideal para cocinar productos típicos de sartén como tortillas, crepes, gambas al ajillo y otros.			

BANDEJAS BAKERY

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

REJILLA INOX



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
Rejilla de acero inoxidable disponible en tamaño 600X400. Su material de composición la dota de una alta durabilidad y resistencia.	840H41	600X400	33€
Ideal para hornear, fermentar y regenerar productos como pan, bollos o bizcochos.			

REJILLA CROMADA



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
	820H03	430X340	13€
Ideal para hornear, fermentar y regenerar productos como pan, bollos y otras especialidades del mundo de la panadería.	820H01	480X340	13€
	820H02	600X400	19€

BANDEJA LISA DE ALUMINIO



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
	810H10	430X340	16€
Esta bandeja es ideal para hornear productos como pan rústico o galletas ya que la repartición de calor en la bandeja genera una miga densa y consistente.	810H06	480X340	16€
	810H04	600X400	21€

BANDEJA LISA DE ACERO INOXIDABLE



DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
	860H12	340X240	14€
Esta bandeja es ideal para hornear productos como pan rústico o galletas ya que la repartición de calor en la bandeja genera una miga densa y consistente.	860H07	430X340	17€
	860H08	480X340	18€
	860H09	600X400	24€

BANDEJAS BAKERY

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO

DESCRIPCIÓN

REFERENCIA

DIMENSIONES

PVP

Su **superficie porosa** permite conseguir un acabado más esponjoso y compacto.

810H09

340X240

16€

810H01

430X340

16€

Ideal para hornear, fermentar y regenerar productos como pan, croissants o bizcochos.

810H02

480X340

16€

810H03

600X400

24€

DESCRIPCIÓN

REFERENCIA

DIMENSIONES

PVP

BANDEJA PERFORADA ACANALADA 5 CANALES

Su forma permite el horneado de barras de pan en poco tiempo

810H05

600X400

42€

Ideal para hornear pan.

DESCRIPCIÓN

REFERENCIA

DIMENSIONES

PVP

BANDEJA LISA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE

Su superficie antiadherente la hace fácil y rápida de limpiar.

Esta bandeja es **ideal para** hornear productos como pan rústico o galletas ya que la repartición de calor en la bandeja genera una miga densa y consistente.

810H11

600X400

65€

DESCRIPCIÓN

REFERENCIA

DIMENSIONES

PVP

BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE

Su **porosidad** permite conseguir un acabado más esponjoso y compacto.

Esta bandeja es **ideal para** hornear, fermentar y regenerar productos como pan, croissants o bizcochos.

810H12

600X400

65€

BANDEJAS FAST

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

BANDEJA LISA ALUMINIO



BANDEJA LISA ACERO INOXIDABLE



BANDEJA CUADRADA TEFLÓN FONDO MALLA



BANDEJA CUADRADA TEFLÓN FONDO LISO



BANDEJA RECTANGULAR FONDO MALLA



BANDEJA RECTANGULAR FONDO LISO



FORRO BANDEJA TEFLÓN MALLA



FORRO BANDEJA SILICONA LISO



REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
 711103	300X300	40€
 711105	400X400	60€
 711106	430X340	60€

REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
710749	300X300	96€
 711104	400X400	105€
710750	430X340	112€

REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
710754	270X270	21€
710949	380X380	21€

REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
710755	265X265	18€
710950	380X380	22€

REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
 711095	270X150	21€

REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
 711094	270X150	20€

REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
710751	400X300	13€

REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
710752	400X300	9€

BANDEJAS FAST

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

FORRO BANDEJA SILICONA PERFORADO



REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
710753	400X300	16€

PALETA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE



REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
710885	425X295	86€

CAZUELA ALUMINIO ANTIADHERENTE Ø 19CM.



REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
710881	190X190	65€

SARTÉN ALUMINIO ANTIADHERENTE CUADRADA LISA P 3MM.



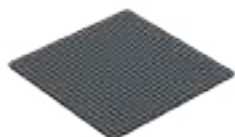
REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
710879	260X260	105€

SARTÉN ALUMINIO ANTIADHERENTE CUADRADA RALLADA P 3MM.



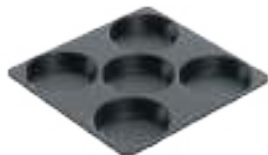
REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
710880	260X260	95€

BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE



REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
710884	310X295	115€

BANDEJA 5 HUEVOS



REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
710882	280X290	135€

BOWL ALUMINIO ANTIADHERENTE P 5MM.



REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
710883	240X150	72€

BANDEJAS GRILL

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

CUBETA ALUMINIO FUNDIDO ANTIADHERENTE P 55MM.



REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
710890	GN 1/3	117€
710891	GN 1/2	199€
710892	GN 2/3	208€
710893	GN 1/1	255€

CAZUELA DE ALUMINIO



REFERENCIA	DIMENSIONES	PVP
710894	ø 20 cm	59€
710895	ø 24 cm	68€
710896	ø 28 cm	96€

STARTER KIT

LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS PARA CADA COCCIÓN

STARTER KIT GASTRO-COMPACT

Ref. 710873

PVP
440€

CUBETA INOX PERFORADA
Ref. 840H17

CESTA PARA FRITURAS
Ref. 840H34



BANDEJA 6 HUEVOS
Ref. 840H28

PARRILLA DOBLE CARA
Ref. 710889

CUBETA INOX LISA
Ref. 840H08

ARTÍCULOS DEL STARTER KIT

REFERENCIAS

BANDEJA PARA HUEVOS	840H28
PARRILLA ALUMINIO PERFORADA DOBLE CARA	710889
CUBETA INOX. PERFORADA GN 1/1 H40	840H17
CUBETA INOX. LISA GN 1/1 H40	840H08
CESTA PARA FRITURAS	840H34

STARTER KIT FAST

Ref. 710874

PVP
265€

PINZAS
Ref. 710878

BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE
Ref. 710884



BOWL ALUMINIO ANTIADHERENTE
Ref. 710883

BANDEJA TEFLÓN LISA
Ref. 710755

ARTÍCULOS DEL STARTER KIT

REFERENCIAS

PINZAS	710878
BOWL ALUMINIO ANTIADHERENTE	710883
BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE	710884
BANDEJA TEFLÓN LISA	710755



www.fmindustrial.es

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

Tel: (0034) 957 501 101

SÍGUENOS EN



@hornosfm.industrial



@fm_industrial_



FM Industrial



@fm_industrial



@fm_industrial

**CALIDAD, INNOVACIÓN
TECNOLOGÍA Y DISEÑO**