

# ST FAST

## EL PODER DE LA COCCIÓN ULTRARRÁPIDA.

El horno de cocción ultrarrápido **ST-Fast** reúne una combinación de tecnologías para la cocción, tales como la **convección, microondas e impigement**, lo que garantiza tiempos de cocción inferiores a los hornos convencionales.

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

## SUPERANDO LÍMITES



## EXPERIMENTA LA AUTÉNTICA VELOCIDAD.

Nuestro ST-Fast es el socio **ideal** para **bares, cafeterías, servicios de comida rápida, negocios de comida a domicilio, ghost kitchens** y **tiendas de conveniencia 24 horas**.

Considerando sus prestaciones, este horno representa una **revolución** en términos de **eficiencia, rapidez** y **calidad** de cocción. Su tecnología permite realizar una serie de acciones que van desde **asar y hornear**, hasta **tostar y recalentar**.

## DISEÑADO PARA...

  
BARES/CAFETERÍAS



COMIDA RÁPIDA/A  
DOMICILIO



  
GHOST  
KITCHEN  
GHOST KITCHENS



TIENDA DE  
CONVENIENCIA 24 H.



**APROVECHA EL ESPACIO**

Dimensiones externas compactas sin perder espacio de la cámara de cocción

**BAJA EMISIÓN DE RUIDO**

Gran aislamiento acústico que lo convierte en la opción perfecta para espacios abiertos al público

**PANTALLA CAPACITIVA E INTUITIVA**

Fácil de utilizar, guía todos los procesos y muestra cada dato

**DISEÑO ATRACTIVO**

Atraerá las miradas de todos los clientes

**FÁCIL DE LIMPIAR**

Interior en acero inoxidable, con superficie lisa y esquinas redondeadas que facilitan su limpieza

**MÁS CALIDAD EN MENOS TIEMPO**

Su tecnología de cocción combinada se traduce en resultados de mayor calidad

**CONVERTIDOR CATALÍTICO**

Evita la necesidad de un sistema de ventilación externa

**CONEXIÓN USB**

Podrás descargar datos HACCP y exportar/importar recetas

**GRAN AISLAMIENTO TÉRMICO**

Aporta más seguridad en el entorno de trabajo

**RECETAS PERSONALIZABLES**

Con una capacidad de almacenamiento de hasta 300 recetas

**CONEXIÓN WIFI INTEGRADA**

Podrás gestionar recetas a través de la nube

**SIENTE LA VELOCIDAD EXTREMA****Pizza fresca****1 porción****Nuggets congelados**  
**12 - 14 uds.****Sandwich mixto fresco**  
**1 ud.****Bocadillo fresco regenerado**  
**1 ud.**

\*Los tiempos indicados para la realización de estas recetas son orientativos y han sido realizados en laboratorio, donde se mantienen unas condiciones ideales para los procesos de cocción.

# PRESTACIONES

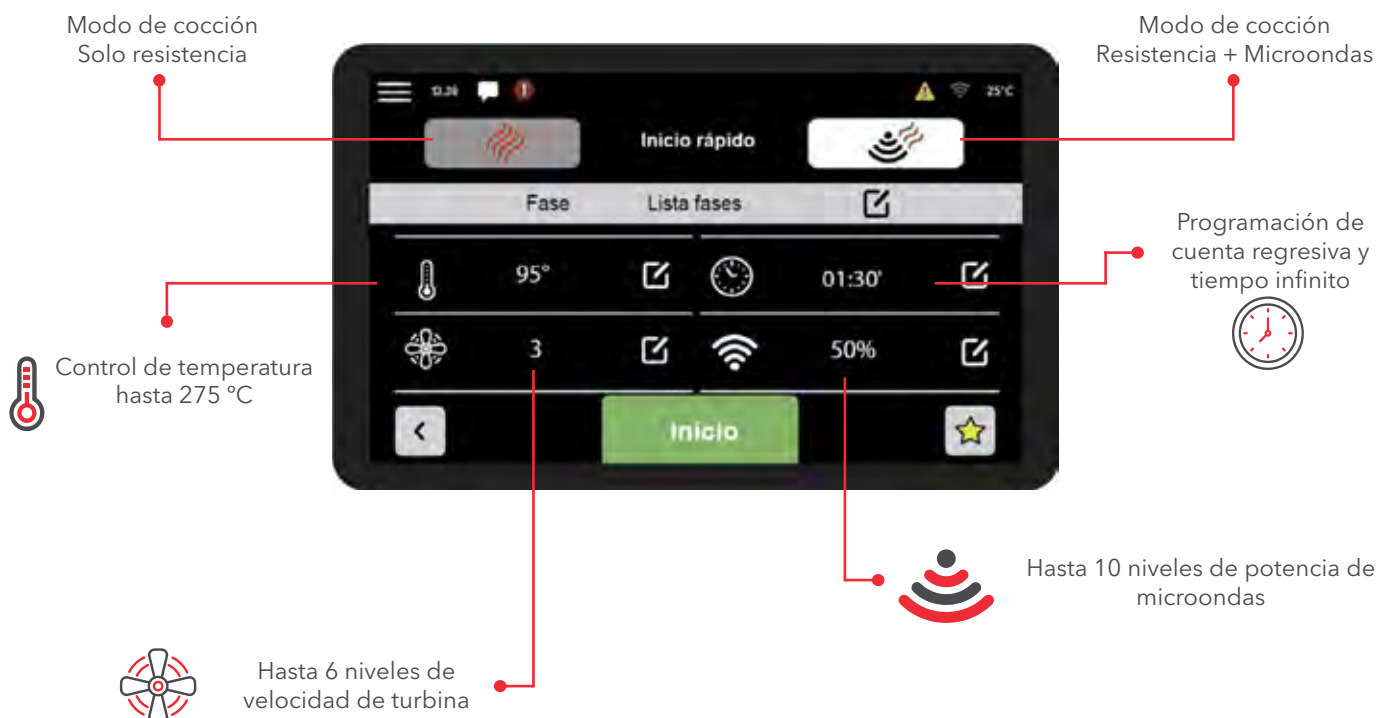
## EL CENTRO DE OPERACIONES: LA PANTALLA.

Dispone de un panel táctil de **alta resolución** que le permite pulsar, desplazarse y navegar por la interfaz de forma intuitiva, gracias a la gran cantidad de iconos que simplifican la comprensión del funcionamiento de la misma.



## CONTROL DE CADA PARÁMETRO.

Controla cada **parámetro** del horno desde su intuitiva y poderosa interfaz.

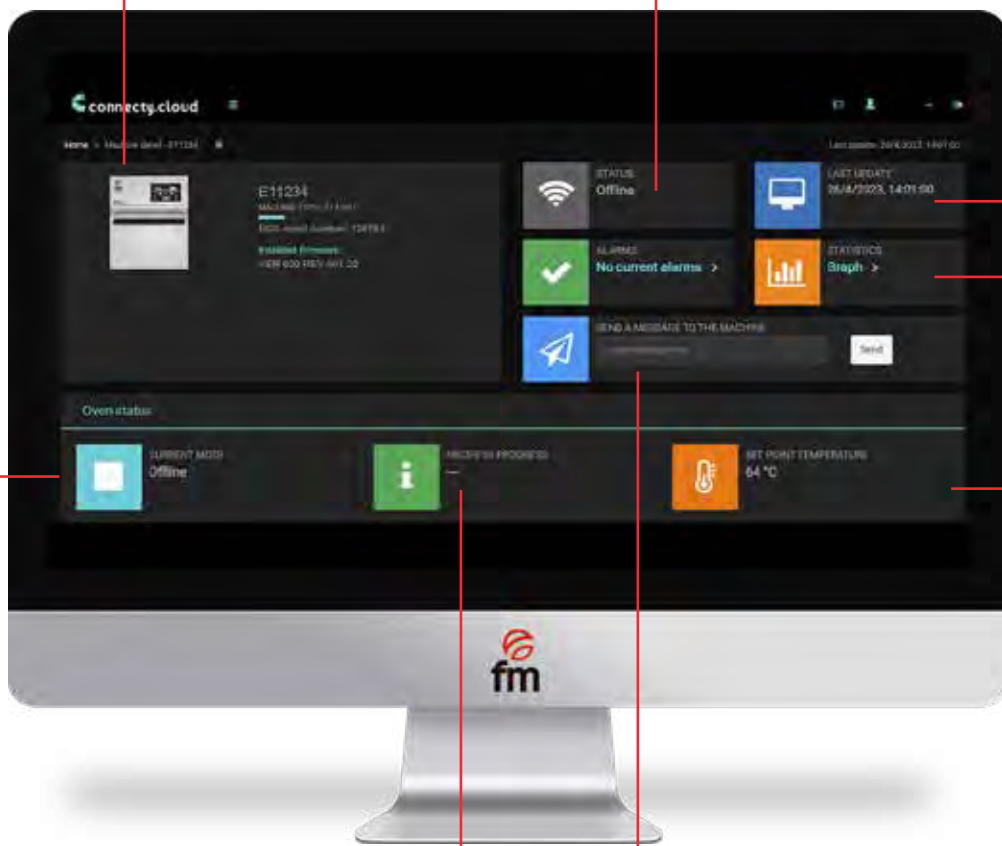


# CONECTIVIDAD CLOUD

Estado general de la máquina

Online/Offline

Actualizaciones



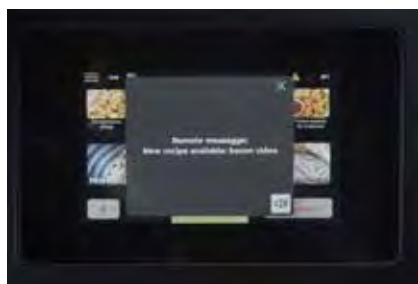
Estadísticas

Estado online del horno

Temperatura del horno

Receta activa en proceso

Enviar mensajes (Desde cualquier dispositivo)



Los mensajes se reflejarán en la pantalla del horno



## CONECTIVIDAD TOTAL INTEGRADA



Conexión Wifi



Controla los procesos desde cualquier dispositivo



Descarga actualizaciones de software, idiomas, recetas...

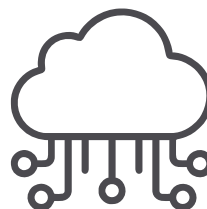


Entrada USB para importar o exportar recetas y descargar datos



## CUENTA DE CONNECTY.CLOUD

Podrás aprovechar la suscripción al connecty.cloud de forma completamente **gratuita**, sin necesidad de pagar un extra por el servicio.



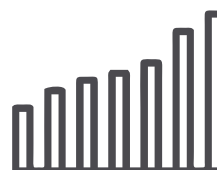
## GEOLOCALIZACIÓN

Tendrás **geolocalizados** cada uno de los hornos que estén asociados a tu cuenta de Connecty.cloud. Podrás **acceder** a ellos a través del mapa y **enviar mensajes y recetas** o **comprobar el estado** de cada horno.



## CONSUMOS CONTROLADOS

Dispondrás de un **informe detallado** de los consumos del horno (eléctrico, agua,...).



## CREA RECETAS

Gracias al Cloud, podrás **crear** las recetas con la configuración deseada, y **unificarlas** en todos los hornos para que el resultado siempre sea el mismo en cada uno de ellos.



**STF 41**

Ref. 710905

<b>Dimensiones internas</b>	(An)480 x (F)405 x (Al)305 mm
<b>Dimensiones externas</b>	(An)590 x (F)750 x (Al)675 mm
<b>Potencia total</b>	5.600 W
<b>Potencia convección</b>	3.500 W
<b>Potencia microondas</b>	1.000 W
<b>Temperatura máxima</b>	275° C
<b>Peso</b>	98 Kg
<b>Voltaje</b>	400 V - 50/60 Hz
<b>Conexión</b>	Trifásica 3F + N + T
<b>Capacidad de bandejas</b>	3 x 430x340 (1 incluida)
<b>Distancia entre bandejas</b>	80 mm
<b>Módulo Wifi</b>	De serie
<b>Cambio a monofásico (230V)</b>	<b>75€</b> Ref.999H01
<b>Paleta incluida</b>	Ref. 710746
















**STF 42**

Ref. 710906

<b>Dimensiones internas</b>	(An)480 x (F)405 x (Al)305 mm
<b>Dimensiones externas</b>	(An)590 x (F)750 x (Al)675 mm
<b>Potencia total</b>	7.200 W
<b>Potencia convección</b>	3.500 W
<b>Potencia microondas</b>	2.000 W
<b>Temperatura máxima</b>	275° C
<b>Peso</b>	110 Kg
<b>Voltaje</b>	400 V - 50/60 Hz
<b>Conexión</b>	Trifásica 3F + N + T
<b>Capacidad de bandejas</b>	3 x 430x340 (1 incluida)
<b>Distancia entre bandejas</b>	80 mm
<b>Módulo Wifi</b>	De serie
<b>Cambio a monofásico (230V)</b>	<b>75€</b> Ref.999H01
<b>Paleta incluida</b>	Ref. 710746



# RECETAS FAST

		ST F21	ST F22	ST F32	ST F41	ST F42
						
<b>Patatas fritas congeladas</b>		500g 210s	500g 180s	500g 240s	500g 290s	500g 260s
<b>Bacon fresco</b>		10-12 tiras 145s	10-12 tiras 100s	16-18 tiras 125s	20-22 tiras 225s	20-22 tiras 180s
<b>Pizza fresca</b>		1 porción 100s	1 porción 60s	1 Ud. 125s	1 Ud. 170s	1 Ud. 140s
<b>Nuggets de pollo congelados</b>		12/14 Uds. 170s	12/14 Uds. 110s	16/18 Uds. 150s	18/20 Uds. 230s	18/20 Uds. 190s
<b>Sandwich mixto fresco</b>		1 Ud. 70s	1 Ud. 55s	4 Uds. 80s	4 Uds. 80s	4 Uds. 65s
<b>Wrap de pollo fresco</b>		1 Ud. 90s	1 Ud. 75s	4 Uds. 90s	4 Uds. 190s	4 Uds. 160s
<b>Bocadillo fresco regenerado</b>		1 Ud. 50s	1 Ud. 40s	3 Uds. 100s	3 Uds. 190s	3 Uds. 160s
<b>Croissant fresco regenerado</b>		1 Ud. 70 s	1 Ud. 50s	4 Uds. 60s	4 Uds. 190s	4 Uds. 160s
<b>Napolitana fresca regenerada</b>		1 Ud. 60s	1 Ud. 45s	4 Uds. 60s	4 Uds. 180s	4 Uds. 150s
<b>Salmón fresco</b>		1 Ud. (180g) 110s	1 Ud. (180g) 75s	4 Uds. (180g) 120s	4 Uds. (180g) 190s	4 Uds. (180g) 160s

\*Los tiempos indicados para la realización de estas recetas son orientativos y han sido realizadas en laboratorio, donde se mantienen unas condiciones ideales para los procesos de cocción.

\*Los tiempos indicados para los modelos de hornos ST-F 41/42 han sido estimados teniendo en cuenta la ejecución de un ciclo de cocción en modo combinado (resistencias + microondas) y usando solo una bandeja.