

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


GHOST KITCHEN
GHOST KITCHENS



COMIDA RÁPIDA/A
DOMICILIO

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

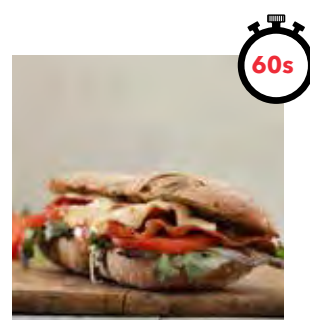
Aporta más seguridad en el entorno de trabajo

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

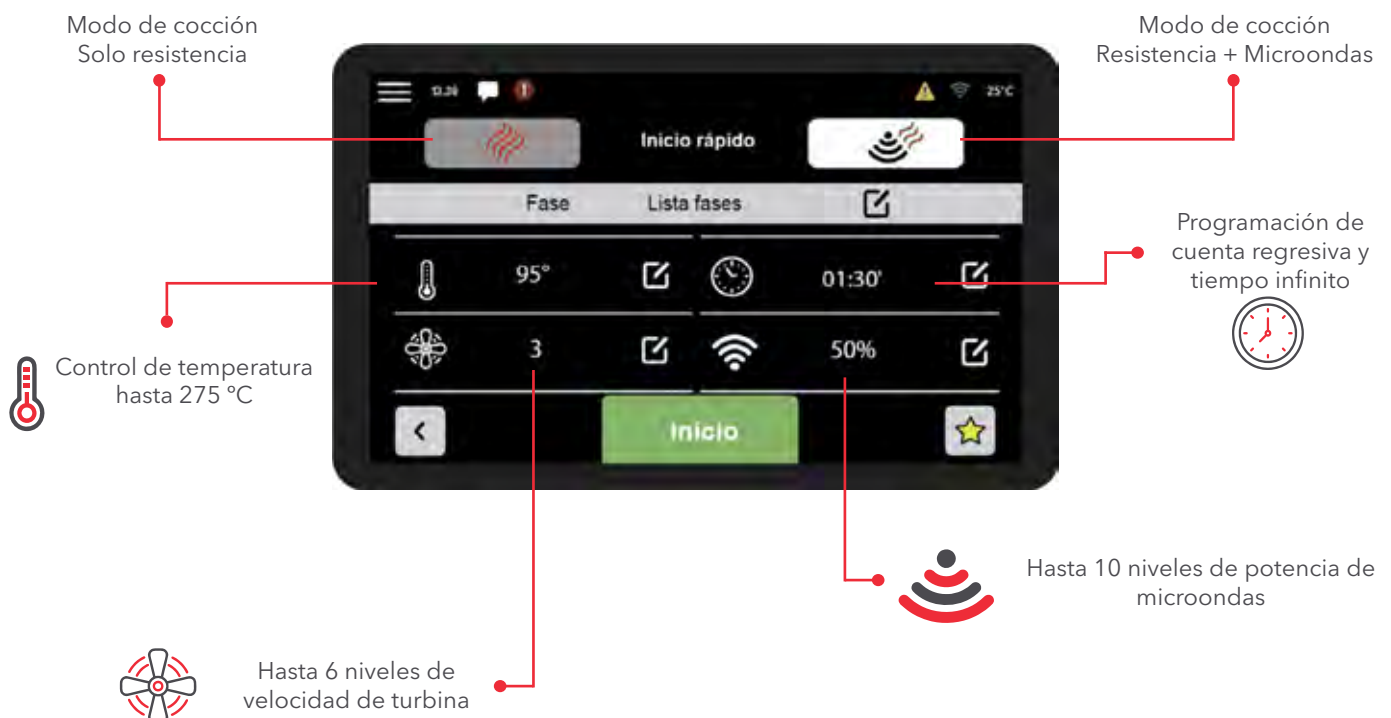
EL CENTRO DE OPERACIONES: LA PANTALLA.

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.

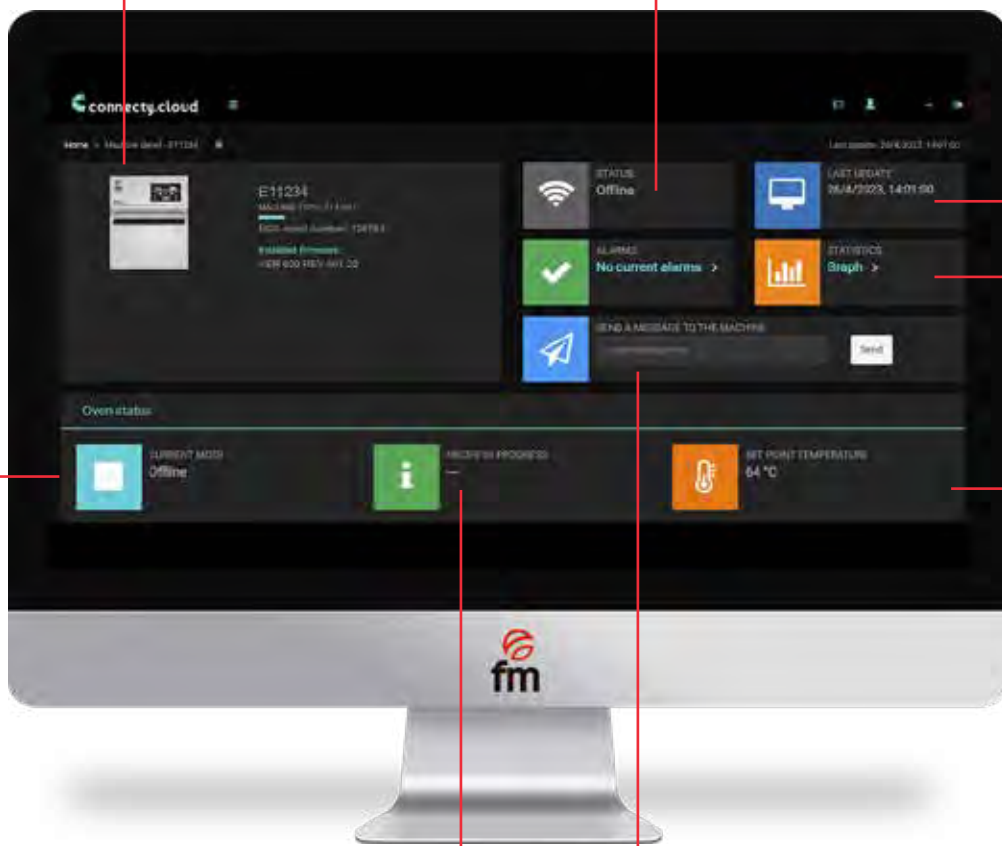


CONECTIVIDAD CLOUD

Estado general de la máquina

Online/Offline

Actualizaciones



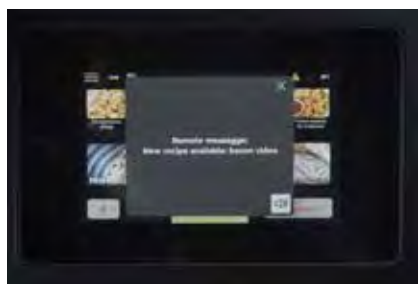
Estadísticas

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...

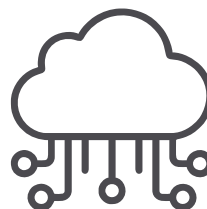


Entrada USB para importar o exportar recetas y descargar datos



CUENTA DE CONNECTY.CLOUD

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



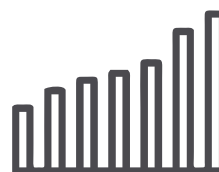
GEOLOCALIZACIÓN

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 21

Ref. 710865

Dimensiones internas	(An)320 x (F)310 x (Al)190 mm
Dimensiones externas	(An)425 x (F)630 x (Al)580 mm
Potencia total	3.750 W
Potencia convección	2.200 W
Potencia microondas	1.000 W
Temperatura máxima	275° C
Peso	78 Kg
Voltaje	230 V - 50Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	1 x 300x300 (incluida)
Módulo Wifi	De serie
Paleta incluida	Ref. 710746
Bandeja Teflón Malla incluida	Ref. 710754

**STF 22**

Ref. 710867

Dimensiones internas	(An)320 x (F)310 x (Al)190 mm
Dimensiones externas	(An)425 x (F)630 x (Al)580 mm
Potencia total	6.000 W
Potencia convección	2.200 W
Potencia microondas	2.000 W
Temperatura máxima	275° C
Peso	85 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 300x300 (incluida)
Módulo Wifi	De serie
Cambio a monofásico (230V)	Ref.999H01
Paleta incluida	Ref. 710746
Bandeja Teflón Malla incluida	Ref. 710754



STF 21 BLACK NEW

Ref. 710866

Dimensiones internas	(An)320 x (F)310 x (Al)190 mm
Dimensiones externas	(An)425 x (F)630 x (Al)580 mm
Potencia total	3.750 W
Potencia convección	2.200 W
Potencia microondas	1.000 W
Temperatura máxima	275° C
Peso	78 Kg
Voltaje	230 V - 50Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	1 x 300x300 (incluida)
Módulo Wifi	De serie
Paleta incluida	Ref. 710746
Bandeja Teflón Malla incluida	Ref. 710754
















**STF 22 BLACK** NEW

Ref. 710868

Dimensiones internas	(An)320 x (F)310 x (Al)190 mm
Dimensiones externas	(An)425 x (F)630 x (Al)580 mm
Potencia total	6.000 W
Potencia convección	2.200 W
Potencia microondas	2.000 W
Temperatura máxima	275° C
Peso	85 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	1 x 300x300 (incluida)
Módulo Wifi	De serie
Cambio a monofásico (230V)	Ref.999H01
Paleta incluida	Ref. 710746
Bandeja Teflón Malla incluida	Ref. 710754



RECETAS FAST

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