

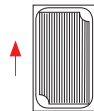
SERIE ST COMPACT

4 x GN 2/3

STC 423 E

Referencia	710457
Dimensiones internas	(An)385 x (F)385 X (Al)302 mm.
Dimensiones externas	(An)530 x (F)620 X (Al)580 mm.
 Potencia eléctrica	3.700 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	50 Kg
 Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad 8 bandejas	GN 2/3 profundidad 20 mm
Capacidad 4 bandejas	GN 2/3 profundidad 40 mm
Capacidad 3 bandejas	GN 2/3 profundidad 65 mm

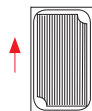
Posición bandeja longitudinal



STC 423 V5

Referencia	710458
Dimensiones internas	(An)385 x (F)385 X (Al)302 mm.
Dimensiones externas	(An)530 x (F)620 X (Al)580 mm.
 Potencia eléctrica	3.700 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	50 Kg.
 Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
lavado automático	de serie
Sonda de pincho	de serie
Cambio apertura de puerta	380 €
Capacidad 8 bandejas	GN 2/3 profundidad 20 mm
Capacidad 4 bandejas	GN 2/3 profundidad 40 mm
Capacidad 3 bandejas	GN 2/3 profundidad 65 mm

Posición bandeja longitudinal



- Sistema con display digital y encoder regulación en panel de control.
- Facilidad de uso.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior led.
- Conexión de agua $\frac{3}{4}$
- Control de tiro manual.
- Motor de doble velocidad.
- Pulsador para vaporización directa.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Humedad regulable 0 a 100%
- Temporizador 0 -120 minutos y modo continuo.
- Capacidad para bandejas gastronorm GN

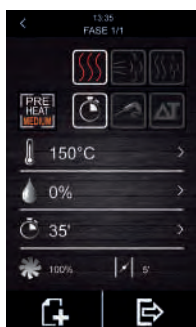


SERIE ST - V5 / V7

- Sistema con panel de control digital.
- Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua $\frac{3}{4}$.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable porcentual %
- Velocidad regulable porcentual %
- Steam Control - Tiro programable
- 3 Modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Sonda Corazón, sonda vacío y sonda multipunto.
- Control de la cocción mediante tiempo, sonda al corazón o Delta T
- 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
- Multicook / All on time
- Regeneración / Mantenimiento
- Recetario con fotografías personalizable.
- Eléctricos o de gas.
- Capacidad para bandejas gastronorm GN y bandejas pastelería de 600x400



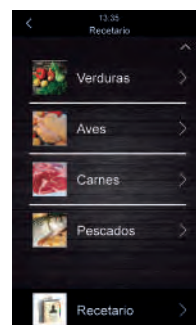
SERIE ST - V5 / V7



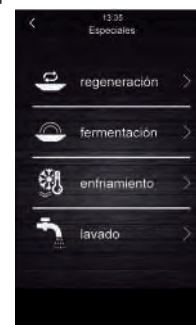
Modo cocción manual



Multicook / All on time



Recetario



Ciclos especiales

CICLOS DE LAVADO



Los 3 ciclos de lavado permiten adaptarse a las necesidades de limpieza del equipo después de cada jornada de trabajo.

CONSUMOS



Control de todos los consumos del horno electricidad, agua, detergente, abrillantador y filtros de agua.

SERIE ST - V5 / V7



MULTICOOK

Este sistema nos permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos, avisándonos a medida que las bandejas estén listas.

ALL ON TIME

Este sistema nos permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos, pero finalizando todos al mismo tiempo. Para ello el horno nos indica cuando introducir cada bandeja.

El resultado es la finalización simultánea de todos los alimentos.



PRESTACIONES-EQUIPAMIENTO



COCCIÓN MANUAL

Configure su programa de cocción para cualquier alimento de forma rápida e intuitiva sin necesidad de complicados procesos para la elaboración de sus recetas.



CLIMA CONTROL

Con el sistema "Clima Control" el horno adaptará el clima perfecto en la cámara de cocción para conseguir el acabado deseado en el alimento sin necesidad de seleccionar modos de cocción previamente. Elimine complejos procesos de elaboración de recetas, elija tiempo, temperatura, humedad y este sistema hará el resto.



FAN Control-velocidad regulable

Gracias a la posibilidad de regulación de la velocidad de los ventiladores (hasta 10 velocidades) podrá cocinar cualquier tipo de alimento por muy delicado que sea, además gracias a la bidireccionalidad del ventilador obtendrá una uniformidad de cocción perfecta.



STEAM CONTROL

El sistema Steam control permite una salida de vapor controlada en el interior de la cámara, consiguiendo extraer o mantener la humedad en el interior de la misma. De esta forma podremos obtener dorados uniformes, asados de carne perfectos, gratinados, etc.



DELTA T

Gracias al diferencial constante de temperatura entre el interior del producto y la cámara de cocción obtendrá cocciones homogéneas en piezas de gran tamaño.



SONDA MULTIPUNTO

Consiga siempre el punto de cocción deseado gracias a la lectura y control preciso de la temperatura en 3 puntos del interior del alimento sin importar el tamaño del mismo.



SONDA VACÍO (vacuum probe)

Con la sonda corazón para vacío de tan sólo 1,5 mm de diámetro, le permitirá controlar la temperatura de cocción en el interior del producto sin romper el proceso de vacío.





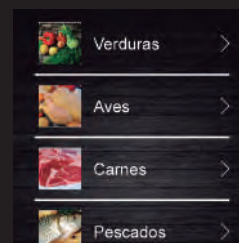
FASES DE COCCIÓN

Con la programación por fases podrá configurar cocciones a temperaturas y humedades diferentes en un mismo ciclo de cocción. De esta forma podrá cocinar el alimento y dorar o gratinar al final del proceso.



RECETARIO

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



HACCP

HACCP

Disponible el registro de datos necesario para el cumplimiento del sistema HACCP.



SISTEMA DE QUEMADOR PREMIX

Este novedoso sistema de control de la combustión, presente en todos nuestros hornos de gas, consigue aumentar la eficiencia, reducir el consumo de combustible, mayor homogeneidad en el reparto de calor y, a su vez, simplificar las tareas de mantenimiento.



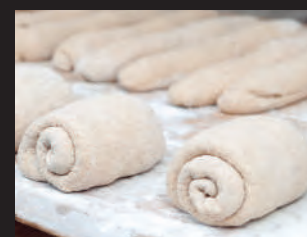
REGENERACIÓN / MANTENIMIENTO

Con esta función podremos mantener la calidad de los alimentos elevando a temperatura de consumo los alimentos refrigerados, congelados y envasados en un corto periodo de tiempo.



FERMENTACIÓN

Con este proceso conseguimos unas condiciones óptimas para garantizar una fermentación de calidad, consiguiendo texturas y acabados deseados.



PLANIFICACIÓN

Podrá programar el encendido automático del horno, consiguiendo un mejor aprovechamiento de las jornadas de trabajo ya que no será necesario estar en el puesto de trabajo para iniciar el proceso de cocción.

