





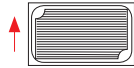
# SERIE ST BAKERY 610

## 10x600x400





### STB 610 M

Referencia	710495
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 X (Al)875 mm.
Dimensiones externas	(An)880 x (F)905 X (Al)1155 mm.
 Potencia eléctrica	15.600 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	150 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad 10 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

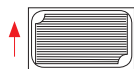
Posición bandeja transversal



### STB 610 V7

Referencia	710496
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 X (Al)875 mm.
Dimensiones externas	(An)880 x (F)945 X (Al)1155 mm.
 Potencia eléctrica	15.600 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	155 Kg.
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
lavado automático	opcional
Sonda de pincho	opcional
Cambio apertura de puerta	
Capacidad 10 bandejas	600 x 400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.





Posición bandeja transversal




# SERIE ST BAKERY 610

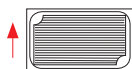
## 10x600x400

### STB 610 M GAS

Referencia	710497
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 X (Al)875 mm.
Dimensiones externas	(An)880 x (F)985 X (Al)1155 mm.
 Potencia eléctrica	650 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	140 Kg.
 Voltaje	230V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	20 kW - 17200 kcal/h
Capacidad 10 bandejas	600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.


 Sistema quemador Premix

Posición bandeja transversal

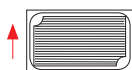


### STB 610 V7 GAS

Referencia	710498
Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 X (Al)875 mm.
Dimensiones externas	(An)880 x (F)985 X (Al)1155 mm.
 Potencia eléctrica	650 W
 Temperatura máxima	270°
 Peso	150 Kg.
 Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Potencia Gas	20 kW - 17200 kcal/h
Lavado automático	opcional
Sonda de pincho	opcional
Cambio apertura de puerta	<b>380 €</b>
Capacidad 10 bandejas	600 x 400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm.

 Sistema quemador Premix

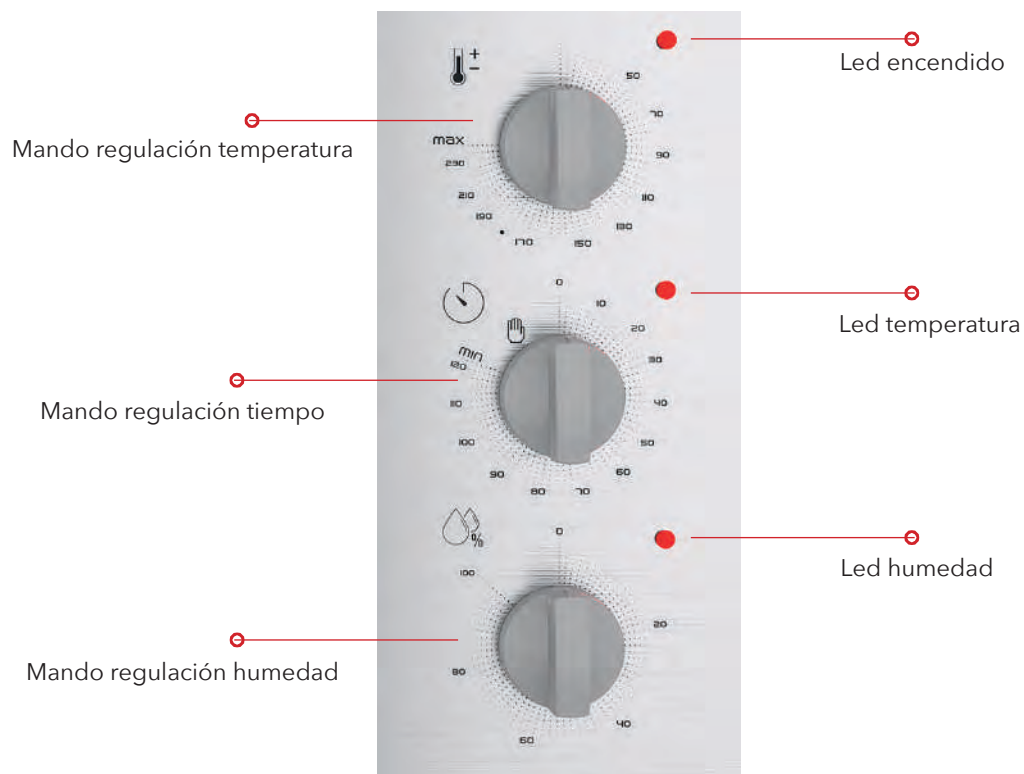
Posición bandeja transversal





- 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 por tiempo.
- Velocidad regulable porcentual %
- Steam Control - Tiro programable
- 3 Modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Sonda Corazón, sonda vacío y sonda multipunto (opcional)
- 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 gastronourm GN y bandejas pastelería de 600x400

- Sistema con panel de control manual.
- Facilidad de uso.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua 3/4
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Humedad regulable 0 a 100%
- Temporizador 0 -120 minutos y modo continuo.
- Control de tiro manual
- Eléctricos o de gas.
- Capacidad para bandejas gastronorm GN y bandejas pastelería de 600x400



# 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

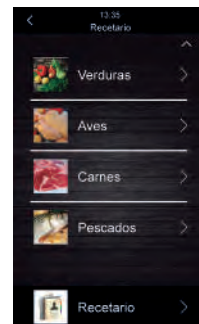




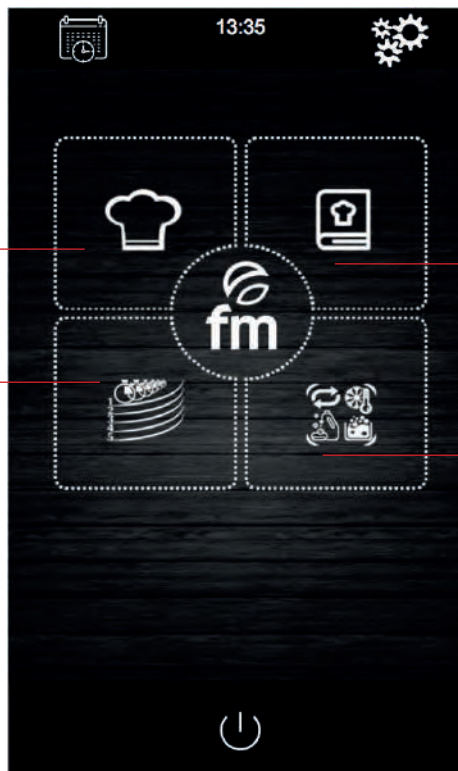
# SERIE ST - V5 / V7



Modo cocción manual

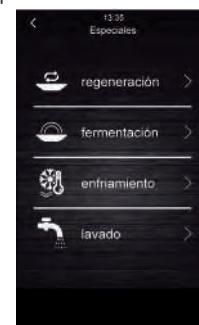


Recetario



Multicook / All on time

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

	TOTAL	PARCIAL
Calentamiento	17.5	0.02 kWh
Ventilador	57.8	0.00 kWh
Vapor	5630.4	0.00l
Agua	2560	0.00l
Detergente	27	0.00l
Abrillantador	6.3	0.00l
Filtro de agua %	40	%

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

# SERIE ST - V5 / V7



## 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.

## MULTICOOK

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



# 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.







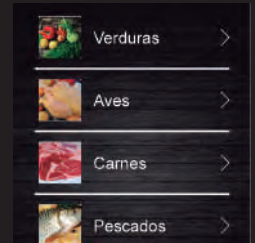
## FASES DE COCCIÓN

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.

