

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

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)

51 M



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

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)

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

STG 111 M GAS

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	

710563
620 x 405 x 810 mm
790 x 900 x 1110 mm
650 W
20kW - 17200 kcal/h
250° C
140 Kg
230 V - 50/60 Hz
Schuko Monofásico
11 x GN 1/1
67 mm



Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

111 M



111 M GAS



ST GASTRO

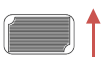
TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

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

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)

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

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)

72 M



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

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)

112 M

