

SERIE STR / V1



- Pantalla táctil de 7".
- Conexión USB para registro de datos sistema HACCP.
- Control digital de la humedad porcentual del 0 al 100%.
- Regulación con doble velocidad de las turbinas.
- Control digital con 3 modos de cocción, calor seco, vapor y mixto.
- Funciones de regeneración, fermentación y mantenimiento.
- Enfriamiento de cámara y enfriamiento del desagüe.
- Recetario personalizable con 99 programas.
- Hasta seis fases de cocción en cada programa.
- Sistema de limpieza AUTO - CLEAN de serie.
- Salida de vapor de la cámara controlada y programable.
- Sonda corazón opcional.

Hasta 6 fases de cocción

3 modalidades de precalentamiento:

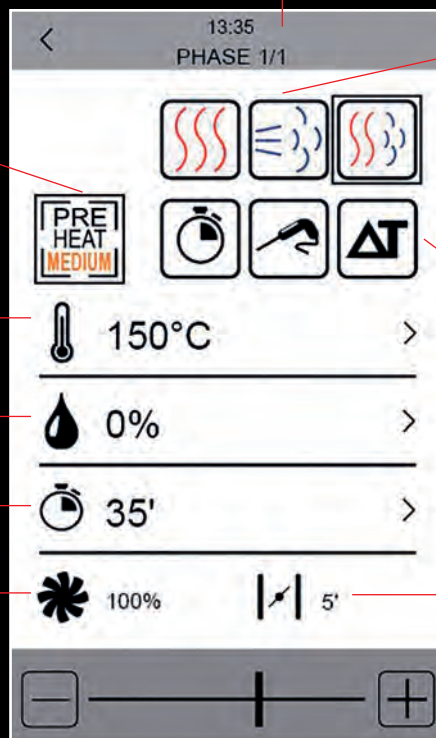


Programación de temperatura hasta 270 °C

Programación humedad

Programación tiempo

Doble velocidad del ventilador 50-100%



3 modos de cocción:



Seco, vapor y mixto

Modalidades de cocción



Por tiempo

Con sonda corazón (opcional)

Con ΔT (opcional)

Programación extracción vapores cámara de cocción





EXCELENTES ACABADOS Y TEXTURAS SUCULENTAS

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.

NO TE PREOCUPES DEL LAVADO

Con nuestro sistema de limpieza **Auto-Clean**, no necesitaras estar presente durante la limpieza de tu horno. Solamente introduce en el interior una pastilla detergente y selecciona el modo de limpieza. Auto-Clean está disponible en todos nuestros hornos consiguiendo aumentar la eficiencia de lavado y simplificar las tareas de mantenimiento.



ELIJA EL CLIMA PERFECTO PARA CADA PRODUCTO

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.

VERSATILIDAD DE PRODUCTOS CON COCCIONES UNIFORMES

Gracias a la tecnología **Fan Control** tienes la posibilidad de regular la velocidad de los ventiladores para cocinar cualquier tipo de alimento por muy delicado que sea, además gracias a la bidireccionalidad del ventilador obtendrá una uniformidad de cocción perfecta.



MONITORIZA LA ACITIVIDAD DE TU HORNO FM

Disponible el **Registro de Datos** necesario para el cumplimiento del sistema HACCP.

HACCP



fr

ST





PERSONALIZA TUS PROPIAS RECETAS



Configura manualmente tu programa de cocción para cualquier alimento de forma rápida e intuitiva sin necesidad de complicados procesos para la elaboración de tus recetas.

CREA TU PROPIO RECETARIO



Personaliza tu propio **Recetario**, introduciendo las recetas que mas te gusten. Nuestros hornos cuentan con la posibilidad de almacenar hasta 99 programas diferentes, con hasta seis fases de cocción cada uno.

RESULTADOS INIGUALABLES



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.



TERMINA Y MANTENGA SUS ALIMENTOS CON TODAS SUS PROPIEDADES

Con la función de **Regeneración y Mantenimiento** podremos mantener la calidad de los alimentos elevando a temperatura de consumo 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.

TR

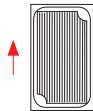


SERIE STR 6x600x400

STR 606 V1

Referencia	710649
Dimensiones internas	(An)490 x (F)655 X (Al)630 mm.
Dimensiones externas	(An)815 x (F)793 X (Al)865 mm.
 Potencia eléctrica	9.100 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	110 Kg
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 6 bandejas	600 x 400 /GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Cambio apertura de puerta	380 €

Posición bandeja longitudinal

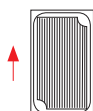


SERIE STR 10x600x400

STR 610 V1





Referencia	710650
Dimensiones internas	(An)490 x (F)655 X (Al)935 mm.
Dimensiones externas	(An)815 x (F)793 X (Al)1.170 mm.
 Potencia eléctrica	13.650 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	142 Kg
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 10 bandejas	600 x 400 /GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Cambio apertura de puerta	380 €

Posición bandeja longitudinal

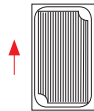


SERIE STR 6x600x400

STR 606 V1 GAS




Referencia	710651
Dimensiones internas	(An)490 x (F)655 X (Al)630 mm.
Dimensiones externas	(An)815 x (F)813 X (Al)1.015 mm.
 Potencia eléctrica	500 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	148 Kg
 Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Potencia Gas	13, 5kW - 11.620 kcal/h
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 6 bandejas	600 x 400 /GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Cambio apertura de puerta	380 €

Posición bandeja longitudinal

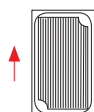


SERIE STR 10x600x400

STR 610 V1 GAS

Referencia	710652
Dimensiones internas	(An)490 x (F)655 X (Al)935 mm.
Dimensiones externas	(An)815 x (F)813 X (Al)1.320 mm.
 Potencia eléctrica	500 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	168 Kg
 Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Potencia Gas	18kW - 15.480 kcal/h
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 6 bandejas	600 x 400 /GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Cambio apertura de puerta	380 €

Posición bandeja longitudinal



Modelos Smart System

Prestaciones / Equipamiento	STR	ST Compact	ST Bakery	ST Gastro
Pantalla táctil	●	●	●	●
Velocidad de las turbinas regulable porcentualmente de 10% al 100%	○	●	●	●
Doble velocidad de los ventiladores	●	○	○	○
Inversor de giro turbinas	●	●	●	●
Vapor por inyección directa	●	●	●	●
Lavado automático con bomba vibratoria mediante detergente y abrillantador	○	●	●	●
Sistema de limpieza mediante pastillas de doble acción	●	○	○	○
Vapor controlado digitalmente. Tiro abierto, tiro cerrado o programado	●	●	●	●
Tres modos de cocción, calor seco, cocción vapor y mixto, convección + vapor	●	●	●	●
Multicook / multinivel - elaboración multibandeja finalización programada	○	●	●	●
All On Time - finalización simultánea multibandeja	○	●	●	●
Bandeja recoge aguas integrada	●	●	●	●
99 programas con seis fases de cocción en cada uno	●	●	●	●
Precalentamiento	●	●	●	●
Sonda corazón extraíble, compatible con sonda de vacío y sonda multipunto	●	●	●	●
Enfriamiento de cámara	●	●	●	●
Programa directo para regeneración	●	●	●	●
Programa directo para fermentación	●	●	●	●
Recetario preestablecido de serie, editable y con imágenes	○	●	●	●
Enfriamiento del desagüe	●	●	●	●
Conexión USB registro HACCP	●	●	●	●
Modelo compatible para bandeja GN 1/1 y 600 x 400	●	●	●	●
Rack extraíble	●	●	●	●
Disponibilidad modelos de GAS	●	○	●	●
Quemador PREMIX	○	○	●	●
Quemador ATMOSFÉRICO	●	○	○	○
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	●	●	●	●
Cámara de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10	●	●	●	●
Cámara con cantos redondeados, soldada y con desagüe integrado	●	●	●	●
Ducha externa (opcional)	●	●	●	●
Cambio de sentido en apertura de puerta (opcional)	●	●	●	●
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	●	●	●	●
Campana con condensador de vapores y motor de extracción	●	●	●	●
Señalización de fin de cocción visual y acústica	●	●	●	●

● De serie

● Opcional

○ No disponible