

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:

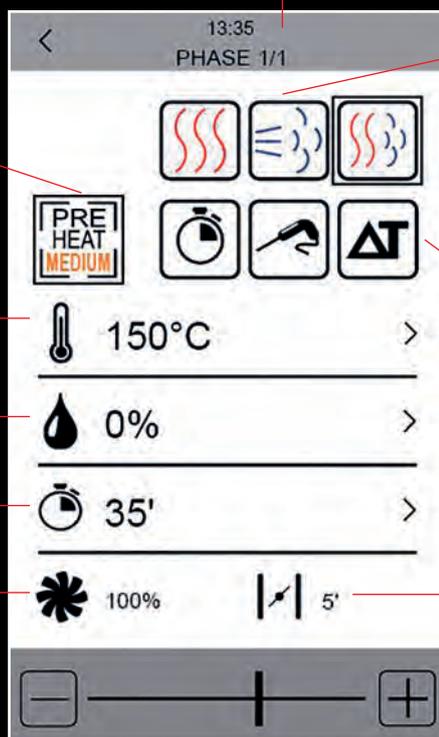


Programación de temperatura hasta 270 °C

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

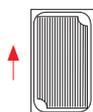


SERIE STR 6 x GN 1/1

STR 106 V1

Referencia	710647
Dimensiones internas	(An)395 x (F)590 X (Al)480 mm.
Dimensiones externas	(An)720 x (F)724 X (Al)715 mm.
 Potencia eléctrica	9.200 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	81 Kg
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 6 bandejas	GN 1/1
Distancia entre badejas	68 mm
Cambio apertura de puerta	380 €

Posición bandeja longitudinal



SERIE STR 10 x GN 1/1

STR 110 V1

Referencia	710648
Dimensiones internas	(An)395 x (F)590 X (Al)810 mm.
Dimensiones externas	(An)720 x (F)724 X (Al)1.045 mm.
 Potencia eléctrica	15.400 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	113 Kg
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 10 bandejas	GN 1/1
Distancia entre badejas	68 mm
Cambio apertura de puerta	380 €

Posición bandeja longitudinal

