

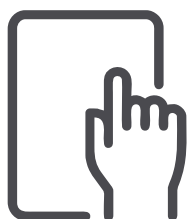
ST GASTRO

CONTROL TÁCTIL V7

Gestión intuitiva para una cocina profesional



INTUITIVO



PRECISO



EFICIENTE



CONECTADO



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V7

Pantalla táctil de 7" para un control ágil e intuitivo



Clima Control

Control preciso del nivel de humedad mediante ajuste porcentual del vapor



Steam Control

Sistema de extracción de vapor para regular la humedad en el interior de la cámara



Fan Control

Control de hasta 10 velocidades con turbina bidireccional para una cocción uniforme



Recetario

Almacenamiento de recetas para estandarizar los procesos de cocción



Fermentación

Ciclo controlado de temperatura y humedad para una fermentación óptima



Multicook

Cocción multibandeja con avisos para retirar cada elaboración en su punto óptimo



Planificación

Programación automática de recetas y lavados en fecha y hora definida



Precalentamiento

Acondiciona la cámara de cocción para garantizar resultados óptimos



Enfriamiento

Reduce drásticamente la temperatura de la cámara para agilizar los procesos de trabajo



Autolimpieza

Sistema automático con 5 modos de limpieza para un mantenimiento eficaz



Sonda multipunto

Medición en distintos puntos para un control preciso del proceso de cocción



Delta T

Control de cocción mediante diferencia de temperatura entre cámara y corazón de producto



Regeneración

Ciclo de cocción para recuperar la temperatura y calidad en alimentos ya elaborados



All on time

Coordina la carga de bandejas para que todas finalicen al mismo tiempo



Modo Hold

Mantiene la temperatura ideal tras la cocción para conservar el producto listo para servir

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



Puerto de datos USB

Permite la carga y descarga de recetas, registros HACCP y software



Iluminación interior LED

Visibilidad interior clara y eficiente en cada proceso

ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

5 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Alta versatilidad operativa.



STG 51 V7

Referencia	710778
Dimensiones internas*	620 x 405 x 410 mm
Dimensiones externas*	790 x 795 x 690 mm
Potencia eléctrica	7.750 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	79 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

Módulo Wifi (Ref. 710789)

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

Kit depósito frontal (Ref. 710869)

51 V7



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

7 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Capacidad optimizada.



STG 71 V7

STG 71 V7 GAS

Referencia	710558
Dimensiones internas*	620 x 405 x 545 mm
Dimensiones externas*	790 x 795 x 825 mm
Potencia eléctrica	10.250 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	90 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 transversal	

710560
620 x 405 x 545 mm
790 x 900 x 840 mm
650 W
14kW - 12040 kcal/h
Hasta 300° C
115 Kg
230 V - 50/60 Hz
Schuko Monofásico
7 x GN 1/1
67 mm



Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

Kit depósito frontal (Ref. 710869)

71 V7



71 V7 GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

11 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Producción continua.



STG 111 V7

STG 111 V7 GAS

Referencia	710562
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	Hasta 300° C
Peso	127 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	

710564
620 x 405 x 810 mm
790 x 900 x 1110 mm
650 W
20kW - 17200 kcal/h
Hasta 300° C
149 Kg
230 V - 50/60 Hz
Schuko Monofásico
11 x GN 1/1
67 mm

 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

Kit depósito frontal (Ref. 710869)

111 V7



111 V7 GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

20 x GN 1/1 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Carro incluido.
- Guías antivuelco.
- Alta capacidad de producción.



STG 201 V7 T

STG 201 V7 T PLUS

STG 201 V7 T GAS

Referencia	710566	710903	710567
Dimensiones internas*	700 x 500 x 1480 mm	700 x 500 x 1480 mm	700 x 500 x 1480 mm
Dimensiones externas*	880 x 915 x 1865 mm	880 x 915 x 1865 mm	880 x 1025 x 1865 mm
Potencia eléctrica	26.250 W	36.250 W	1.300 W
Potencia gas	-	-	40kW - 34400 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C	Hasta 300° C	Hasta 300° C
Peso	260 Kg	260 Kg	300 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm	67 mm
Posición transversal			



Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

201 V7 T



201 V7 T PLUS



201 V7 T GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

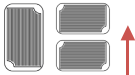
7 x GN 2/1 - V7 Control

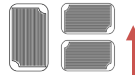
- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Mayor capacidad por bandeja.



STG 72 V7

STG 72 V7 GAS

Referencia	710568
Dimensiones internas*	620 x 725 x 545 mm
Dimensiones externas*	790 x 1220 x 825 mm
Potencia eléctrica	18.650 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	136 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	7 x GN 2/1 14 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición longitudinal GN 2/1	
Posición transversal GN 1/1	

Referencia	710569
Dimensiones internas*	620 x 725 x 545 mm
Dimensiones externas*	790 x 1220 x 840 mm
Potencia eléctrica	650 W
Potencia gas	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	147 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	7 x GN 2/1 14 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición longitudinal GN 2/1	
Posición transversal GN 1/1	

 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

- Módulo Wifi** (Ref. 710789)
- Cambio apertura de puerta** (Ref. 999H03)
- Kit de 1ª Instalación** (Ref. 710832)
- Kit depósito frontal** (Ref. 710869)

72 V7



72 V7 GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

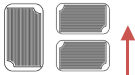
11 x GN 2/1 - V7 Control

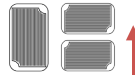
- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías antivuelco.
- Producción intensiva.



STG 112 V7

STG 112 V7 GAS

Referencia	710570
Dimensiones internas*	620 x 725 x 810 mm
Dimensiones externas*	790 x 1220 x 1090 mm
Potencia eléctrica	18.500 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	190 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Posición longitudinal GN 2/1	
Posición transversal GN 1/1	

710571
620 x 725 x 810 mm
790 x 1220 x 1110 mm
650 W
20kW - 17200 kcal/h
Hasta 300° C
196 Kg
230 V - 50/60 Hz
Schuko Monofásico
11 x GN 2/1 22 x GN 1/1
67 mm


 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

Kit depósito frontal (Ref. 710869)

112 V7



112 V7 GAS



ST GASTRO

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL SABOR

20 x GN 2/1 - V7 Control

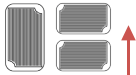
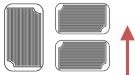
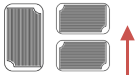
- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Autolimpieza.
- Sonda multipunto.
- Delta T.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Carro incluido.
- Guías antivuelco.
- Producción a gran escala.



STG 202 V7 T

STG 202 V7 T PLUS

STG 202 V7 T GAS

	STG 202 V7 T	STG 202 V7 T PLUS	STG 202 V7 T GAS
Referencia	710572	710904	710573
Dimensiones internas*	700 x 740 x 1480 mm	700 x 740 x 1480 mm	700 x 740 x 1480 mm
Dimensiones externas*	880 x 1180 x 1865 mm	880 x 1180 x 1865 mm	880 x 1260 x 1865 mm
Potencia eléctrica	46.250 W	61.250 W	1.300 W
Potencia gas	-	-	56kW - 48150 kcal/h
Temperatura máxima	Hasta 300° C	Hasta 300° C	Hasta 300° C
Peso	270 Kg	270 Kg	358 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm	67 mm
Posición longitudinal GN 2/1			
Posición transversal GN 1/1			
			 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

202 V7 T



202 V7 T PLUS



202 V7 T GAS

