

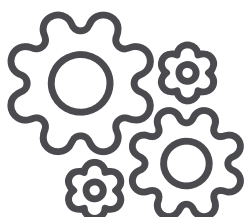
STR

CONTROL TÁCTIL V1

Funcionalidad directa para el uso diario



FUNCIONAL



SENCILLO



PRÁCTICO



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V1

Pantalla táctil intuitiva que permite gestionar los parámetros de cocción de forma sencilla



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



Doble velocidad de turbina

Permite ajustar la circulación de aire mediante dos niveles de velocidad



Recetario

Permite almacenar hasta 99 recetas para facilitar el trabajo diario



Fermentación

Ciclo controlado de temperatura y humedad para una fermentación óptima



Sonda multipunto (Opcional)

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



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 un modo de limpieza Dual Clean para un mantenimiento sencillo



Planificación

Programación automática de recetas y lavados en fecha y hora definida



Modo Hold

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



Regeneración

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



Delta T (Opcional)

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

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO

AISI 304 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

STR

LO ESENCIAL BIEN HECHO

6 x GN 1/1 - V1 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Doble velocidad de turbina.
- Ciclos especiales.
- Recetario (hasta 99 recetas).
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L".



STR 106 V1

Referencia	710951
Dimensiones internas*	395 x 600 x 480 mm
Dimensiones externas*	720 x 760 x 750 mm
Potencia eléctrica	9.200 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	88 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	68 mm
Posición longitudinal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)

Sonda multipunto (Ref. 710668)

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710916)

106 V1



STR

LO ESENCIAL BIEN HECHO

10 x GN 1/1 - V1 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Doble velocidad de turbina.
- Ciclos especiales.
- Recetario (hasta 99 recetas).
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L".



STR 110 V1

Referencia	710952
Dimensiones internas*	395 x 600 x 810 mm
Dimensiones externas*	720 x 760 x 1080 mm
Potencia eléctrica	15.400 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	101 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	68 mm
Posición longitudinal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)**Sonda multipunto** (Ref. 710668)**Kit de 1ª Instalación** (Ref. 710916)

110 V1

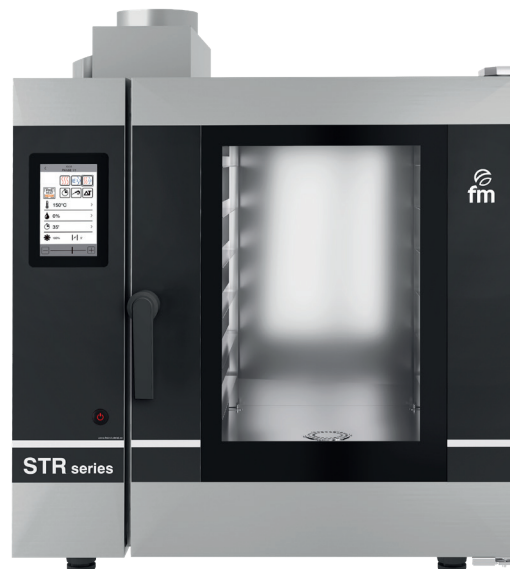


STR

LO ESENCIAL BIEN HECHO

6 x 600x400 - V1 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Doble velocidad de turbina.
- Ciclos especiales.
- Recetario (hasta 99 recetas).
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.



STR 606 V1

STR 606 V1 GAS

Referencia	710953
Dimensiones internas*	490 x 670 x 630 mm
Dimensiones externas*	815 x 830 x 900 mm
Potencia eléctrica	9.200 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	250° C
Peso	103 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 x 600x400 6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Posición transversal	

710954
490 x 670 x 630 mm
815 x 845 x 1015 mm
500 W
13,5kW - 11620 kcal/h
250° C
124 Kg
230 V - 50/60 Hz
Schuko Monofásico
6 x 600x400 6 x GN 1/1
80 mm


Quegador Atmosférico

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)

Sonda multipunto (Ref. 710668)

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710916)

606 V1



606 V1 GAS



STR

LO ESENCIAL BIEN HECHO

10 x 600x400 - V1 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Doble velocidad de turbina.
- Ciclos especiales.
- Recetario (hasta 99 recetas).
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Enfriamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.



STR 610 V1

STR 610 V1 GAS

Referencia	710955	710956
Dimensiones internas*	490 x 670 x 935 mm	490 x 670 x 935 mm
Dimensiones externas*	815 x 830 x 1205 mm	815 x 845 x 1320 mm
Potencia eléctrica	13.800 W	500 W
Potencia gas	-	18kW - 15480 kcal/h
Temperatura máxima	250° C	250° C
Peso	128 Kg	156 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	10 x 600x400 10 x GN 1/1	10 x 600x400 10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Posición transversal		

Quemador Atmosférico

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)

Sonda multipunto (Ref. 710668)

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710916)

610 V1



610 V1 GAS

