

ST BAKERY

CONTROL MANUAL

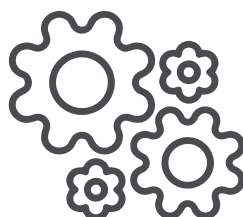
Solución práctica para obrador y panadería



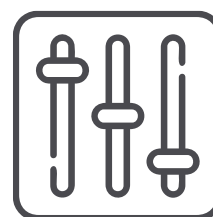
ESENCIAL



FUNCIONAL



CONTROLADO



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



Inyección de humedad

Sistema de pulverización diseñado para panadería que aporta humedad fina sin generar marcas en el producto



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



Guías en "L" de doble posición

Doble posición de bandeja para adaptarla al formato de bandeja utilizado

ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

4 x 600x400 - 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 en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Formato compacto para obrador.



STB 604 M

Referencia	710489
Dimensiones internas*	710 x 500 x 390 mm
Dimensiones externas*	880 x 905 x 675 mm
Potencia eléctrica	7.500 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	90 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 x 600x400 4 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

604 M



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

6 x 600x400 - 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 en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Alta versatilidad en panadería.



STB 606 M

STB 606 M GAS

Referencia	710491	710493
Dimensiones internas*	710 x 500 x 550 mm	710 x 500 x 550 mm
Dimensiones externas*	880 x 955 x 835 mm	880 x 985 x 850 mm
Potencia eléctrica	10.500 W	650 W
Potencia gas	-	14kW - 12040 kcal/h
Temperatura máxima	250° C	250° C
Peso	105 Kg	130 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	6 x 600x400 6 x GN 1/1	6 x 600x400 6 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Posición transversal		
		 Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

606 M



606 M GAS



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

10 x 600x400 - 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 en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Producción continua en obrador.



STB 610 M

STB 610 M GAS

Referencia	710495
Dimensiones internas*	710 x 500 x 875 mm
Dimensiones externas*	880 x 955 x 1155 mm
Potencia eléctrica	15.600 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	250° C
Peso	144 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 x 600x400 10 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Posición transversal	 ↑

710497
710 x 500 x 875 mm
880 x 985 x 1175 mm
650 W
20kW - 17200 kcal/h
250° C
172 Kg
230 V - 50/60 Hz
Schuko Monofásico
10 x 600x400 10 x GN 1/1
80 mm
 ↑



Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

610 M



610 M GAS



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

16 x 600x400 - 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 en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Alta capacidad de producción.



STB 616 M T

Referencia	711049
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	16 x 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm
Posición transversal	

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

616 M T

