

ST BAKERY

CONTROL TÁCTIL V7

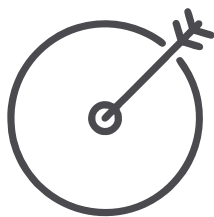
Precisión y control para panadería profesional



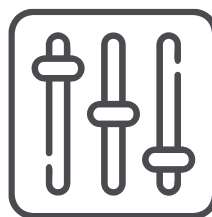
ESPECIALIZADO



PRECISO



CONTROLADO



EFICIENTE



CONTROL Y FUNCIONALIDAD



Control táctil V7

Pantalla táctil de 7" para un control ágil e intuitivo



Clima Control

Inyección de humedad controlada por tiempo para adaptarse a los procesos de panadería



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



Multicook

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



Recetario de panadería

Recetario específico de panadería con programas adaptados a cada elaboración



Planificación

Programación automática de recetas y lavados en fecha y hora definida



Autolimpieza (Opcional)

Sistema automático con 5 modos de limpieza para un mantenimiento eficaz



Precalentamiento

Acondiciona la cámara de cocción para garantizar resultados óptimos



Enfriamiento

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



Fermentación

Ciclo controlado de temperatura y humedad para una fermentación óptima



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



Sonda multipunto (Opcional)

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



Delta T (Opcional)

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

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 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario de panadería.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Formato compacto para obrador.



STB 604 V7

Referencia	710490
Dimensiones internas*	710 x 500 x 390 mm
Dimensiones externas*	880 x 905 x 675 mm
Potencia eléctrica	7.500 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	96 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

- Módulo Wifi** (Ref. 710789)
- Cambio apertura de puerta** (Ref. 999H03)
- Lavado automático** (Ref. 710141)
- Sonda multipunto** (Ref. 710620)
- Kit de 1ª Instalación** (Ref. 710832)
- Kit depósito frontal** (Ref. 710872)

604 V7



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

6 x 600x400 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario de panadería.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Alta versatilidad en panadería.



STB 606 V7

STB 606 V7 GAS

Referencia	710492
Dimensiones internas*	710 x 500 x 550 mm
Dimensiones externas*	880 x 955 x 835 mm
Potencia eléctrica	10.650 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	112 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	 ↑

710494
710 x 500 x 550 mm
880 x 985 x 850 mm
650 W
14kW - 12040 kcal/h
Hasta 300° C
130 Kg
230 V - 50/60 Hz
Schuko Monofásico
6 x 600x400 6 x GN 1/1
80 mm
 ↑



Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

- Módulo Wifi** (Ref. 710789)
- Cambio apertura de puerta** (Ref. 999H03)
- Lavado automático** (Ref. 710141)
- Sonda multipunto** (Ref. 710620)
- Kit de 1ª Instalación** (Ref. 710832)
- Kit depósito frontal** (Ref. 710872)

606 V7



606 V7 GAS



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

10 x 600x400 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario de panadería.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Producción continua en obrador.



STB 610 V7

STB 610 V7 GAS

Referencia	710496
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	Hasta 300° C
Peso	164 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	

710498
710 x 500 x 875 mm
880 x 985 x 1175 mm
650 W
20kW - 17200 kcal/h
Hasta 300° 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

- Módulo Wifi** (Ref. 710789)
- Cambio apertura de puerta** (Ref. 999H03)
- Lavado automático** (Ref. 710141)
- Sonda multipunto** (Ref. 710620)
- Kit de 1ª Instalación** (Ref. 710832)
- Kit depósito frontal** (Ref. 710872)

610 V7



610 V7 GAS



ST BAKERY

DELICADEZA Y PRECISIÓN EN CADA HORNEADO

16 x 600x400 - V7 Control

- Control táctil 7".
- Steam Control.
- Clima Control.
- Fan Control.
- Ciclos especiales.
- Recetario de panadería.
- Multicook / All On Time.
- Modo Hold.
- Planificación.
- Precalentamiento.
- Cámara AISI 304.
- Guías en "L" de doble posición.
- Compatibilidad 600x400 - GN 1/1.
- Carro incluido.
- Alta capacidad de producción.



STB 616 V7 T

STB 616 V7 T GAS

Referencia	710500
Dimensiones internas*	700 x 500 x 1480 mm
Dimensiones externas*	880 x 915 x 1865 mm
Potencia eléctrica	26.250 W
Potencia gas	-
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	230 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	16 x 600x400 16 x GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Posición transversal	

710501
710 x 500 x 1480 mm
880 x 1025 x 1865 mm
1.300 W
40kW - 34400 kcal/h
Hasta 300° C
270 Kg
230 V - 50/60 Hz
Schuko Monofásico
16 x 600x400 16 x GN 1/1
80 mm



Quemador Premix

*ancho x fondo x alto

OPCIONALES

Módulo Wifi (Ref. 710789)

Cambio apertura de puerta (Ref. 999H03)

Lavado automático (Ref. 710356)

Sonda multipunto (Ref. 710620)

Kit de 1ª Instalación (Ref. 710832)

616 V7 T



616 V7 T GAS

