



www.fmindustrial.es

HOSTELERÍA - PANADERÍA PROFESIONAL

2024



ÍNDICE



ST EXPERIENCE Páginas 44 - 49

ST Gastro Páginas 50 - 67

ST Compact Páginas 68 - 79

ST Bakery Páginas 80 - 97

RX Páginas 100 - 113

ST Fast Páginas 114 - 127

ST Grill Páginas 128 - 139

ST Pizza Páginas 140 - 145



Fermentadoras Páginas 146 - 151

Regeneradores Páginas 152 - 157

Grill Páginas 158 - 161

Tostadores Páginas 162 - 165

Composiciones Páginas 166 - 171

Accesorios Páginas 172 - 175

Bandejas Páginas 176 - 189



SOBRE NOSOTROS



FM es un grupo empresarial con origen en 1966 y formado por tres líneas de negocio; **Calefacción**, **Industrial** y **Biomasa**.

El Grupo FM fue establecido con el único **objetivo** de proporcionar las más sofisticadas y eficientes soluciones en sectores tan diversificados como el canal electro, horeca, panadería, retail al igual que calefacción doméstica y, así, satisfacer las más exigentes demandas del mercado y nuestros clientes.

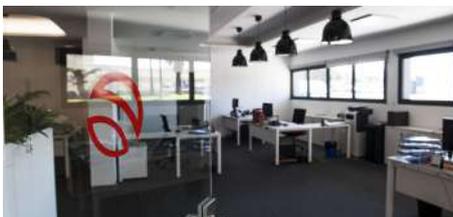
Actualmente contamos con una superficie aproximada de **30.000 m²**, equipos e infraestructuras modernas y vanguardistas y

aproximadamente 200 trabajadores.

En la actualidad, no solo abastecemos el mercado nacional, sino que exportamos nuestros productos a **65 países**, acrecentando nuestro prestigio en los diferentes mercados y culturas donde nos avala el reconocimiento de millones de usuarios y profesionales.

Hoy nuestro mayor **reto** sigue siendo las necesidades de nuestros clientes. Su satisfacción y tranquilidad son los motores que nos empujan a seguir adelante, a innovar y a conseguir un producto de gran calidad que cumpla con las expectativas.





Es por ello que dedicamos esfuerzos en **innovar**, **investigar** y **desarrollar** soluciones de calidad para nuestros clientes y para todo nuestro público objetivo.

Hemos orientado nuestras líneas de productos a satisfacer las necesidades más **específicas** del mercado.

En nuestro afán de compromiso en investigación, desarrollo e innovación, analizamos las tendencias del mercado y nos adaptamos lo máximo posible a las nuevas necesidades y hábitos de consumo, desarrollando equipos **multifuncionales**, **selectos** y **vanguardistas**.

Nuestro equipo humano es fundamental para nuestro desempeño y nuestras instalaciones y maquinarias de **última generación** apoyan el desarrollo y fabricación de maquinaria.

En FM seguimos un riguroso control de **calidad** en cada uno de los productos que fabricamos, poniendo énfasis, en cada detalle de la producción.

Estilo, innovación, fiabilidad, eficiencia y la **calidad** de nuestros productos nos avalan, así como nuestro compromiso de **sostenibilidad**, y **contribución** en la reducción de la huella en el **medioambiente**.





RED COMERCIAL NACIONAL



1- Almería, Granada y Málaga FM INDUSTRIAL

▲ Ctra. de Rute, km 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 608 370 410
✉ comercial@fmindustrial.es

2- Baleares B. Buades, S.A

▲ C. Selleters y Basters, 6 local 12
07009 Palma - Islas Baleares
☎ Tel. 971 432 080 - M. 679 596 843
✉ info@bbuades.com

BSF, S.A.

▲ C. Gremio Jaboneros, 19
07009 Palma - Islas Baleares
☎ Tel. 971 430 640
✉ comercial@baleardesuministros.com

3- Canarias

Dicafri, SL
Carlos Vega

▲ C/Los Peregrinos, 48 Urb. El Industrial
El Goro, 35219 Telde (Las Palmas)
☎ Tel. 928 701 087 - M. 674 883 040
✉ cvega.dicafri@infrico.com

4- Cantabria, País Vasco, Navarra, Burgos y La Rioja MAHI, S.L.

▲ C/Subiñas 4-6
48180 Loiu (Vizcaya)
☎ Tel. 944 745 660
✉ información@mahi.es

5- Cataluña Maribel Trabado

▲ Paseo Esponceda 1º Esc. B 3º
08024 - Sabadell (Barcelona)
☎ Tel. 653 685 833
✉ maribel.trabado@fmindustrial.es

6- Córdoba, Sevilla, Cádiz, Jaén y Huelva Francisco Ramírez Espejo

▲ Ctra. de Rute, km 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 648 006 213
✉ framirez@fmindustrial.es

7- Extremadura Manuel Pérez Guisado

▲ Pol.Ind. La Avioneta c/1 de Mayo
06490 - Puebla de la Calzada (Badajoz)
☎ Tel. 924 453 532 - M. 670 032 356
✉ manuel@representacionesmpg.com

8- Galicia y Asturias Luis A. Estevez Carballo

▲ C/Fotógrafo José Gil, 8 Bajo
36209 - Vigo (Pontevedra)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 671 090 610
✉ noroestedelegaciones@fmindustrial.es

9- Huesca, Teruel y Zaragoza FM INDUSTRIAL

▲ Ctra. de Rute, km 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 608 370 410
✉ comercial@fmindustrial.es

10- Madrid y Zona Centro Javier Torres de Paolis

▲ C/Jaén, 3 Nave 20
28935 - Móstoles (Madrid)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 638 057 778
✉ jt.paolis@fmindustrial.es

11- León, Valladolid, Palencia, Zamora y Salamanca Alberto Sanchiz

▲ Pol. Ind. Villacedré, c/ San Antonio, 17
24391 - Villacedré (León)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 615 108 717
✉ leon@gastroequip.com

12- Murcia, Albacete, Cuenca y Ciudad Real Francisco Ramírez Espejo

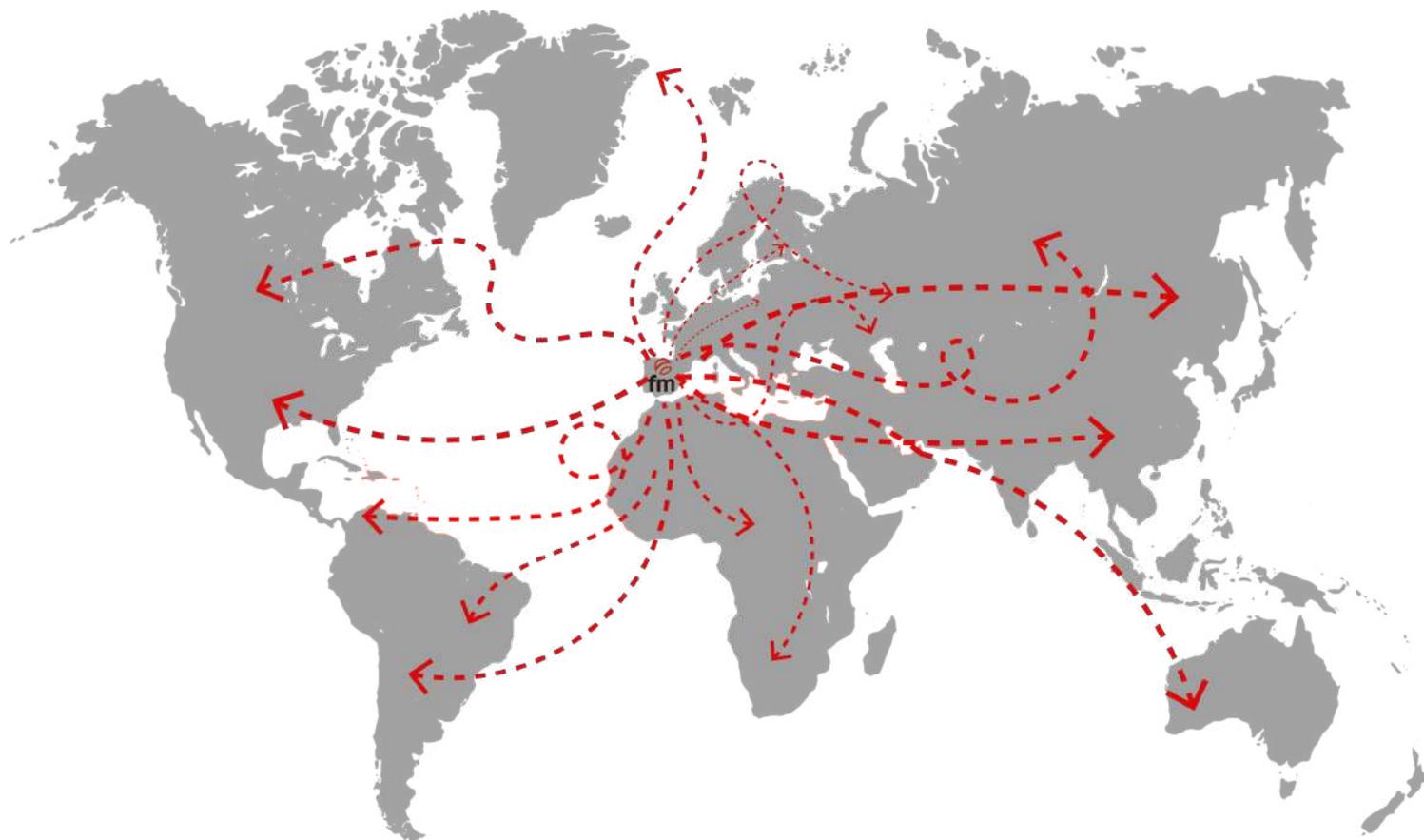
▲ Ctra. de Rute, km 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 648 006 213
✉ framirez@fmindustrial.es

13- Levante Javier Cuquerella Orenga

▲ Avenida Pérez Galdós 137, p29
46018 - Valencia
☎ Tel. 957 501 101 - M. 670 364 329
✉ javiercuquerella@gmail.com

P- Portugal FM INDUSTRIAL

▲ Ctra. de Rute, km 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
☎ Tel. 957 501 101 - M. 608 370 410
✉ comercial@fmindustrial.es

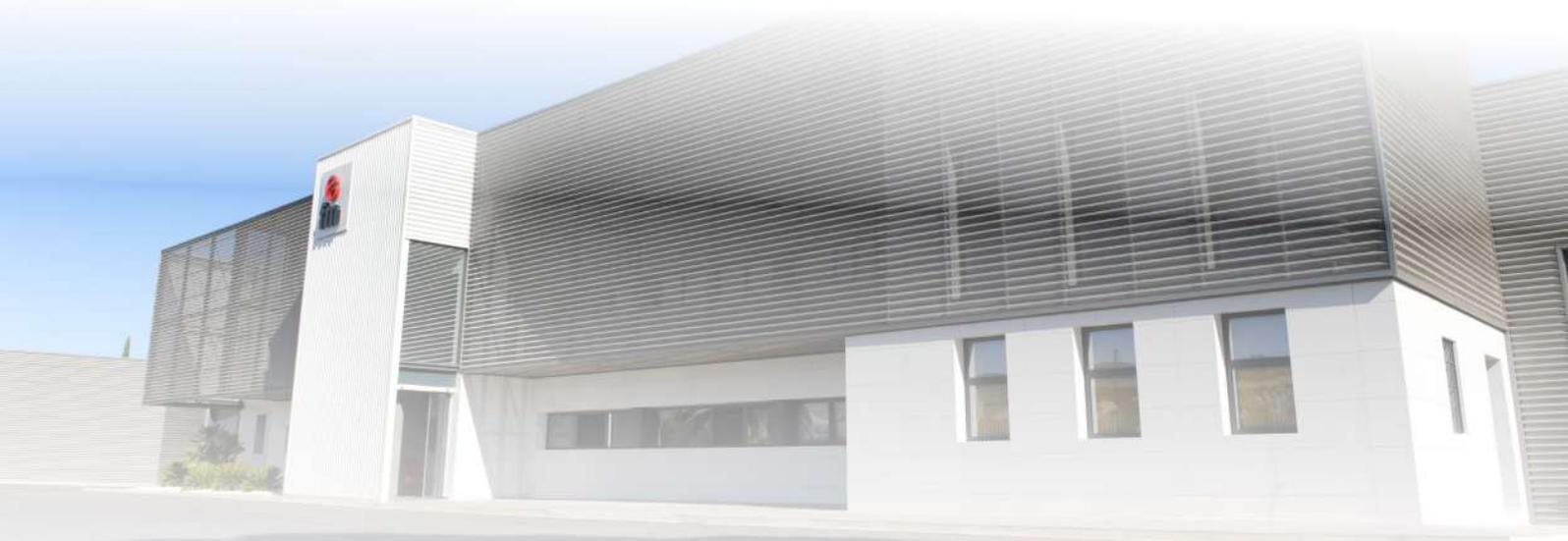


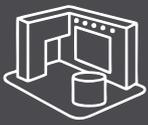
Export Manager
Fran Martos Onieva

Ctra. de Rute, km. 2,700
14900 - Lucena (Córdoba)
M. +34 650 031 808
fmartos@fmindustrial.es



Llevamos nuestros productos a 65 países, expandiendo nuestro alcance internacional.





FERIAS Y DEMOSTRACIONES

FM Industrial tiene presencia en 65 países alrededor del mundo, lo que nos posiciona como una empresa con gran presencia internacional. Este éxito en el mercado internacional se debe, en gran parte, a nuestra presencia en algunas de las **ferias nacionales e internacionales**, así como a **demonstraciones** que realizamos alrededor del mundo. En estas ferias y demostraciones damos a conocer nuestros avances, innovaciones tecnológicas y nuevos desarrollos y diseños de nuestros productos.

Participamos en las ferias más **influyentes y reconocidas** alrededor del mundo que están destinadas principalmente al sector HORECA, PANIFICACIÓN Y RETAIL como HOST MILANO, INTERSICOP, SIRHA, EUROSHOP o GULFHOST, entre otras más.

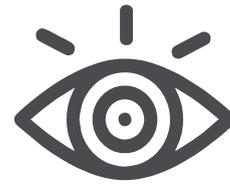


VALORES CORPORATIVOS



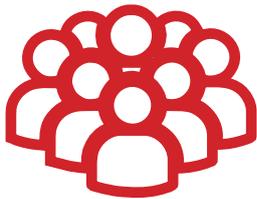
MISIÓN

Nuestra **misión** es ofrecer a nuestros clientes el **mejor producto**, un **servicio impecable**, la **mayor variedad** y la más **alta calidad**, sin dejar de lado los valores que nos caracterizan.



VISIÓN

Buscamos establecernos como la **opción ideal** para nuestros clientes actuales y potenciales. Buscamos diferenciarnos en el mercado y ser una opción fiable y de calidad.



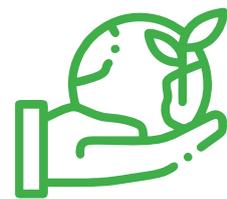
RESPONSABILIDAD SOCIAL

En FM Industrial buscamos aportar y colaborar con el **progreso** y **avance** de la **sociedad**. Queremos asegurar el bienestar social, la salud y la seguridad de todos.



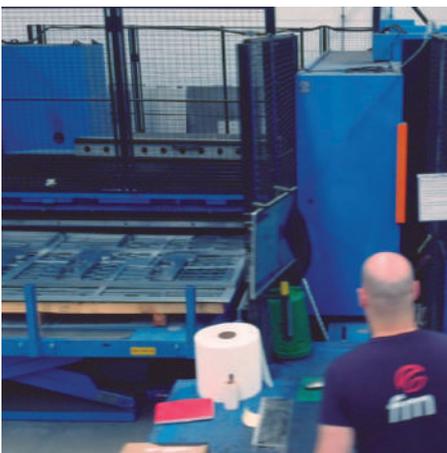
RESPONSABILIDAD LABORAL

Buscamos que nuestros trabajadores se **involucren** con los objetivos y valores de la empresa, ofreciendo un entorno **adecuado, seguro** y **favorable** a nuestros empleados.



RESPONSABILIDAD MEDIOAMBIENTAL

Incentivamos e implementamos iniciativas que favorezcan un desarrollo industrial **sostenible** y **respetuoso** con el **medioambiente**.





CALIDAD CERTIFICADA



CERTIFICADO ISO:9001

Este reconocido certificado demuestra que FM dispone de un sistema de **gestión de calidad** establecido y efectivo. Demuestra nuestro **compromiso** con la excelencia y la mejora continua. Impulsamos la eficiencia y la eficacia en nuestros procesos, lo que reduce costos y supone mejoras para los clientes.



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA UE 2016/416

Este documento corrobora que nuestra empresa cumple con los **requisitos legales** y **reglamentarios** establecidos por la Unión Europea para la comercialización y distribución de productos. **Certifica** que nuestros productos y servicios son de calidad y velan por la seguridad, el bienestar y la salud de los consumidores.

ORGANISMO NOTIFICADO Nº NOTIFIED BODY NUMBER	0370 - LGAI TECHNOLOGICAL CENTER (APPLUS)
SOLICITANTE APPLICANT	FM CALEFACCIÓN, S.L. CTRA. RUTE, KM. 2,700 14900 LUCENA (CÓRDOBA) SPAIN
FABRICANTE MANUFACTURER	FM CALEFACCIÓN, S.L. CTRA. RUTE, KM. 2,700 14900 LUCENA (CÓRDOBA) SPAIN
REGLAMENTO DE APLICACIÓN PARA DAR LA CONFORMIDAD / APPLICABLE REGULATION TO GIVE CONFORMITY: REGLAMENTO (UE) 2016/426 SOBRE LOS APARATOS QUE QUEMAN COMBUSTIBLES GASEOSOS REGULATION (EU) 2016/426 APPLIANCES BURNING GASEOUS FUELS	
PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD CON EL TIPO CONFORMITY ASSESSMENT PROCEDURE TO TYPE	Módulo II / Module C2 BASADA EN EL CONTROL INTERNO DE LA PRODUCCIÓN MÁS EL CONTROL SUPERVISADO DE LOS PRODUCTOS A INTERVALOS ALEATORIOS SEGÚN EL PUNTO 2 DEL ANEXO III DEL REGLAMENTO BASED ON INTERNAL PRODUCTION CONTROL PLUS SUPERVISED CONTROL OF PRODUCTS AT ALLEATORY INTERVALS ACCORDING TO POINT 2 OF ANNEX III OF THE REGULATION
DESCRIPCIÓN PRODUCTO TIPO TYPE PRODUCT DESCRIPTION	APARATOS DE COCCIÓN DE USO PROFESIONAL QUE UTILIZAN GAS COMO COMBUSTIBLE: HORNOS DE CONVECCIÓN GAS HEATED CATERING EQUIPMENT: CONVECTION OVENS
MODELOS / MODELS	VER ANEXO TÉCNICO II / SEE TECHNICAL ANNEX
FECHA DE EMISIÓN / ISSUE DATE	05-07-2021
VALIDEZ HASTA / VALIDITY UNTIL:	05-07-2022

El presente certificado se mantendrá vigente siempre que no se modifiquen las condiciones establecidas en el Certificado de Examen UE de Tipo referenciado en el anexo.
This certificate will remain in force as long as the conditions established in the EU Type certificate referenced in the annex are not modified.



DEKRA Testing and Certification, S.A.U.
 Paseo Tecnológico de Andalucía
 s/n, Sevilla-Corona nº 7, 41009 Campanillego - Málaga - España
 C.I.F. A39 937 456



Test report No:
 NIE: 73627RSE.001

Partial Test report
 Household and similar electrical appliances.
 Part 1: General requirements.
 Part 2-42: Particular requirements for commercial electric forced convection ovens, steam cookers and steam convection oven.

(*) Identification of item tested	Electric convection oven
(*) Trademark	B-14343594
(*) Model and lot type reference	STG 71 V7
Derived not tested	STG, STC, STB
Other identification of the product	Equipment with metallic enclosure and class I of protection against electrical shocks.
(*) Features	400V 3N- 50/60Hz, 10230W
Manufacturer	FM Calefacción Ctra Rute Km: 2, 700 Lucena, Córdoba, Spain
Test method requested, standard	IEC 60335-2-42:2002 (Fifth Edition) + A1:2006 # in conjunction with IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012 in conjunction with EN 60335-1:2012+AC:2014 + A11:2014 POSE000_22 (General procedure of Safety Lab)
Summary	See annex A
Approved by (name / position & signature)	Rafael González Lab. ES Manager.  Fecha: 2023.05.18 13:40:09 +0200
Date of issue	2023-05-18
Report template No	FSE571_03 + FSE471_04 (*) Data provided by the client



Report No: (NIE) 73627RSE.001

Test marked with * are out of the scope of ENAC accreditation

2023-05-18



DEKRA

CERTIFICADO DE SEGURIDAD ELÉCTRICA IEC/EN 6033-5

Este estándar internacional especifica las normas de seguridad para los aparatos electrodomésticos y equipos eléctricos similares. **Garantiza** que se cumplen con los requisitos de **seguridad** necesarios para su uso por parte de los consumidores. La seguridad es un aspecto **fundamental** en todos nuestros productos, buscando siempre generar confianza y tranquilidad a nuestros clientes.



Strojirenský zkušební ústav, s.p. (Engineering Test Institute, Public Enterprise)
 Certifikační orgán certifikující produkty / Product Certification Body
 Hudcova 424/56b, Medlánky, 621 00 Brno, Česká republika / Czech Republic

CERTIFIKÁT / CERTIFICATE
 nařízení vlády č. 118/2016 Sb. a směrnice 2014/35/EU (Nízké napětí)
 Government Regulation 118/2016 Coll. and Directive 2014/35/EU (Low voltage)

Číslo / Number: **LVD-B-00324-23**

Výrobce / Manufacturer: FM Calefacción S.L.
 Carretera de Rute, km 2,700
 14900 Lucena (Córdoba)
 SPAIN

Výrobky / Products: Kombinované trouby
 Combination ovens

Typ/Model / Type/Model: ST-F21, ST-F22, ST-F41, ST-F42
 viz 2. strana / see Page 2

Aplikované normy / Standards applied: ČSN EN 60335-1 ed. 3:2012, ČSN EN 60335-2-42 ed. 3:2003,
 ČSN EN 62233:2008

Podklad pro vydání certifikátu / Base of Certificate issuance: Závěrečný protokol č. 31-10867/EZ ze dne 2023-02-28
 Final Report 31-10867/EZ of 2023-02-28

Certifikát platí do / Certificate valid until: 2028-02-27

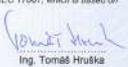
Strojirenský zkušební ústav, s.p., potvrzuje, že výše uvedené výrobky jsou ve shodě se základními technickými požadavky stanovenými v příloze 1 a že technická dokumentace odpovídá příloze 3 k nařízení vlády č. 118/2016 Sb. (odpovídá příloze 1 a III směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/35/EU). Výsledky průzkumných technické dokumentace, údaje potřebné k identifikaci výše uvedených výrobků a závěry průzkumu jsou obsaženy v závěrečném protokolu. Pravidla pro nakládání s certifikátem jsou uvedena na 2. straně.

Strojirenský zkušební ústav, s.p., Engineering Test Institute, Public Enterprise, hereby confirms that the above-mentioned products are in conformity with the essential technical requirements set forth in Annex 1 and that the technical documentation conforms to Annex 3 of Government Regulation 118/2016 Coll. (corresponding to Annex I and Annex III of Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council). The results of the technical documentation review, the data necessary for identification of the above-mentioned products and the conclusions drawn from testing are contained in the Final Report. The rules for using the Certificate are specified on Page 2.

Použitá certifikační schéma: SZÚ-1a:2020.00 (vychází ze schématu 1a ISO/IEC 17067, založeno na zkoušení a inspekcí).
 Product certification scheme applied: SZÚ-1a:2020.00 (based on Scheme 1a of ISO/IEC 17067, which is based on testing and inspection).

Brno, 2023-02-28




 Ing. Tomáš Hruška
 ředitel
 Director

LVD-B-00324-23 Strana / Page 1/2

Strojirenský zkušební ústav, s.p., Husovice 6420/6b, 621 00 Brno, Česká republika
 Engineering Test Institute, public enterprise, Hudcova 424/56b, 621 00 Brno, Czech Republic
 www.szutest.cz



CERTIFICADO DE SEGURIDAD ELÉCTRICA DE BAJA TENSIÓN LVD

Esta normativa europea establece los requisitos de seguridad eléctrica para los productos que operan dentro de un rango de voltaje específico. **Garantiza** que nuestros productos cumplen con la seguridad esencial para evitar **riesgos** como descargas eléctricas, incendios, daños a los usuarios, etcétera.



CONDICIONES DE VENTA

PEDIDOS



Las solicitudes se confirmarán **siempre** por escrito y deberán dirigirse a nuestras oficinas o al delegado comercial correspondiente. Los pedidos no podrán anularse cuando se haya efectuado la expedición del material. Si el material es de fabricación especial, no se admitirá la anulación una vez que se haya comenzado el proceso de fabricación. Dicha anulación estará sujeta al cobro correspondiente de los gastos ocasionados por esta gestión. Queda reservado el derecho a no admitir pedidos de aquellos clientes que hayan incumplido su compromiso en anteriores solicitudes. Las condiciones particulares que se citen en el pedido del cliente quedarán anuladas si no se ajustan a las presentes condiciones generales de venta o que se acepten expresamente.

GARANTÍA



La garantía tiene vigencia de un año. "**GARANTÍA COMPLETA**", incluyendo **Desplazamientos, Material y Mano de obra** del servicio técnico oficial. Cualquier actuación durante el periodo de garantía por parte de un servicio técnico no autorizado, instalación incorrecta del horno o el uso de los productos químicos no recomendados por FM Industrial, ocasionará de forma irrevocable la pérdida de dicha garantía. La no utilización del material, accesorios o componentes indicados por FM Industrial durante el periodo de garantía ocasionará de manera irrevocable la pérdida de esta garantía. Solo se realizarán intervenciones fuera de garantía por parte de nuestro servicio técnico, únicamente cuando sean solicitadas por nuestro cliente y en todos los casos se le facturará el importe de la intervención a éste. En ningún caso FM Industrial facturará el coste de la intervención del servicio técnico al cliente final. **Quedan excluidos de garantía en cualquier caso, cristales, lámparas y juntas de puerta por ser elementos de desgaste.**

ENVÍOS



Los portes serán pagados por cuenta de FM Industrial (Península y Baleares), cuando el importe del pedido antes de impuestos sea superior a 150,00€ y las mercancías viajen por nuestros medios y/o agencias de transporte. En cualquier otro caso, por urgencia del cliente, la reexpedición del material desde nuestras delegaciones o, si así lo comunica la empresa, serán a portes debidos. **Las mercancías deberán ser verificadas en el momento de su entrega**, especialmente si el envío se realiza a través de los medios y agencias de transporte habituales de la empresa y presenta algún tipo de desperfecto; en tal caso el cliente deberá efectuar la correspondiente reclamación a la agencia de transporte, reseñando en el albarán el desperfecto observado y, si hubiera reclamación posterior, debe hacerse en el plazo máximo autorizado de las **24 horas** siguientes a la entrega de dicha mercancía.

DEVOLUCIONES



No se admitirán devoluciones, cuya incidencia no sea notificada a FM Industrial por escrito y en un plazo máximo no superior a 24 horas después de la recepción de la mercancía. No se admitirán devoluciones de material salvo que expresamente sean autorizadas por FM Industrial. En todo caso, el material debe remitirse libre de portes y gastos. No se admitirán devoluciones **sin la autorización expresa** del servicio técnico directo de fábrica de FM Industrial. No se admitirán devoluciones de pedidos de fabricación especial.

PRECIOS



Los precios que figuran en la presente tarifa son PRECIOS VENTA PÚBLICO. Los descuentos aplicables serán los estipulados en cada caso y para cada cliente, tanto para maquinaria como en repuestos. FM Industrial, se reserva el derecho a modificarlos así como a variar las especificaciones del material sin previo aviso. **Sobre los precios vigentes de la tarifa actual se cargarán los impuestos correspondientes.**

PAGOS



Para el primer pedido el pago será por anticipado. En posteriores solicitudes de pedido, una vez obtenida la clasificación positiva del cliente, se fijará la forma de pago acordada por ambas partes.

Cualquier efecto no atendido a su vencimiento deberá ser liquidado de inmediato, acumulando todos los gastos que haya generado la devolución. Estas incidencias supondrán el bloqueo inmediato de la cuenta del cliente.

Litigio. A tales efectos únicamente serán competentes los tribunales de Lucena (Córdoba).

*Condiciones aplicables en territorio nacional.



CONDICIONES DE VENTA ONLINE

Para clientes que oferten nuestro producto vía internet por medio de sus páginas webs, se otorga al cliente el derecho no exclusivo de comercializar y vender los productos de FM, pero deberán atenerse a los siguientes términos y condiciones.

El precio de venta al público (PVP) **nunca excederá el % de descuento antes de la aplicación de impuestos pactado con FM previamente.**

Todas las mercancías se realizarán siempre a través de una agencia de transporte externa y se limitará a la entrega en la puerta de la dirección de entrega especificada por el Cliente final. Quedan expresamente excluidas la instalación y puesta en marcha de cualquier producto.

FM Industrial autoriza a utilizar imágenes, descripciones y otros contenidos digitales para fines de promoción y venta de sus productos. El cliente se compromete a utilizar dichos materiales únicamente en la forma autorizada por FM Industrial y de acuerdo con las normas de propiedad intelectual aplicables.

Se ofrece al cliente el año de **GARANTÍA COMPLETA**, que cubre la mano de obra y los desplazamientos del servicio técnico oficial de la zona para los productos vendidos bajo estos términos y condiciones.

En caso de incumplir dichos términos, FM Industrial se reserva el derecho a **modificar y/o suprimir los descuentos y condiciones indicados.** Si desde FM Industrial detectamos que no se están cumpliendo dichos términos y condiciones, el envío de los pedidos se comenzarán a realizar al domicilio fiscal del cliente y no al domicilio del cliente final. Además, quedarán desautorizados a usar la marca y cualquier contenido digital que pertenezca a FM Industrial en su web. Usted dispone de un plazo máximo de **5 días** a partir de la recepción de un aviso por incumplimiento de términos para **retirar nuestros productos de su web.**

Recordamos que el uso indebido de la marca y/o materiales de propiedad intelectual de FM Industrial dará lugar a las **medidas legales** correspondientes para hacer valer nuestros derechos conforme al Texto Refundido de la Ley de Propiedad Intelectual recogidas en la **Ley 17/2001**, de 7 de diciembre, de Marcas. Dichas acciones pueden ser las siguientes:

- Obligación a cesar en el uso de productos o servicios ofrecidos bajo el nombre de la marca.
- Pago de una indemnización de daños y perjuicios, la cual variará según las circunstancias del caso.
- Medidas necesarias para evitar que se siga cometiendo la infracción.
- Retirar del mercado todos los productos o servicios comercializados bajo el nombre de la marca infringida, así como la publicidad que haga referencia a dicha marca.

Además, las infracciones podrán acarrear **multas y sanciones** que pueden alcanzar los 600€ por día transcurrido hasta que se produzca la cesación efectiva de la infracción.

FM Industrial
Ctra. de Rute km 2'700 - 14900 Lucena (Córdoba)
+34 957 501 101
www.fmindustrial.es



GARANTÍA COMPLETA

Nuestra garantía completa incluye materiales, desplazamientos y mano de obra del servicio técnico oficial durante el período de un año.

FM pone a disposición una gran red de servicios técnicos oficiales y certificados que nos permite ofrecer a todos nuestros clientes una atención personalizada, eficaz y resolutiva ante cualquier incidencia que se haya producido.

***Quedan fuera de la garantía aquellos elementos de desgaste, propios de deteriorarse con el uso diario del horno.**







EXPERIENCE

Manual mode

223°

03h 15'

50%

50%

Stop

ST series
Gastro



TIPOS DE CONTROL



CONTROL MANUAL - GASTRO/BAKERY

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

-  Sistema de control manual
-  Facilidad de uso
-  Inversor de giro
-  Alarma fin de ciclo
-  Micro de puerta
-  Lámpara interior LED
-  Termostato de seguridad
-  Vidrio abatible
-  Conexión de agua 3/4
-  Bandejas GN 1/1 y 600x400
-  Eléctrico o gas (PREMIX)

PRESTACIONES

-  Humedad regulable de 0 a 100%
-  Control de tiro manual
-  Temporizador 0 -120 minutos y modo continuo
-  Regulador de temperatura de 0 a 250°C



www.fmindustrial.es

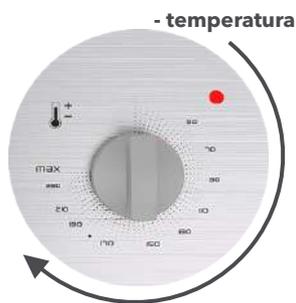
ST series
Gastro



Regulador de temperatura (0 a 250°C)

0-120' temporizador / Modo continuo

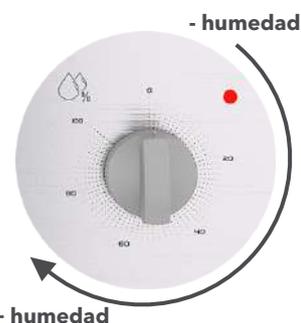
0-100% humedad regulable



+ temperatura

REGULADOR DE TEMPERATURA

Podrás regular la temperatura hasta un máximo de 250°C.



+ humedad

REGULADOR DE HUMEDAD

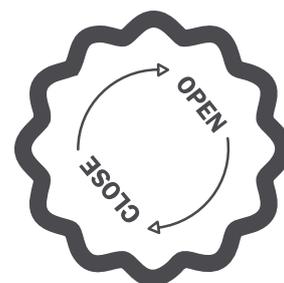
Inyectará humedad en el interior de la cámara. A mayor porcentaje, mayor inyección de vapor.



+ tiempo

TEMPORIZADOR

Podrás regular el tiempo hasta un máximo de 120 minutos o ponerlo en modo continuo (sin tiempo límite).



CONTROL DE TIRO

Podrás conservar o extraer la humedad del interior de la cámara de cocción.



CONTROL DIGITAL V2,4 - COMPACT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

-  Sistema de control digital
-  Facilidad de uso
-  Inversor de giro
-  Alarma fin de ciclo
-  Micro de puerta
-  Lámpara interior LED
-  Termostato de seguridad
-  Puerto USB
-  Conexión de agua 3/4
-  Vidrio abatible
-  Eléctrico
-  Bandejas GN 1/1 y GN 2/3

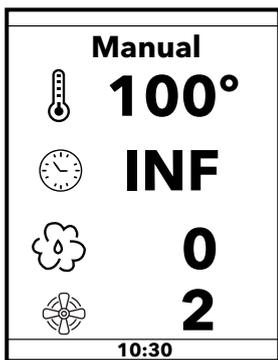
PRESTACIONES

-  Clima control
-  Autolimpieza (opcional)
-  Fan control (2 velocidades)
-  Sonda pincho (opcional)
-  Pre calentamiento
-  Enfriamiento
-  Recetario personalizable
-  Conexión QR con dispositivos inteligentes

ST series
Compact

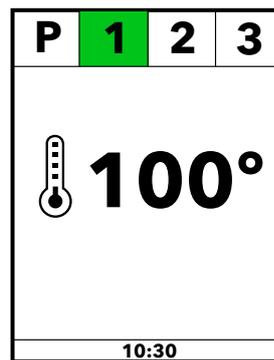
www.fmindustria.es

CONTROL DIGITAL V2,4 - COMPACT



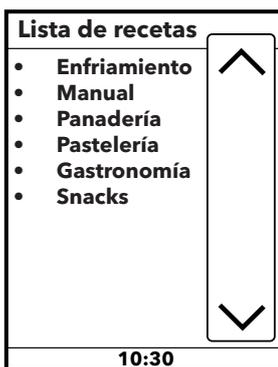
MODOS DE COCCIÓN

Dispone de los modos de cocción propios de un horno mixto. Podrás modificar tiempo, temperatura, humedad y velocidad de turbina.



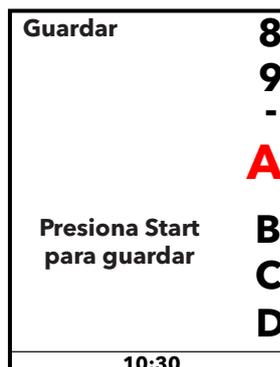
DIFERENTES FASES

Se pueden configurar hasta 4 fases de cocción con diferentes parámetros (3 fases + precalentamiento).



RECETARIO INTEGRADO

Con este horno podrás almacenar en memoria hasta 100 recetas diferentes con las fases ya mencionadas.



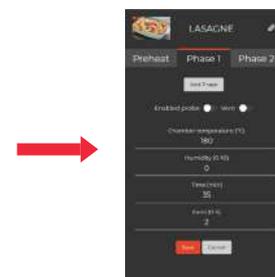
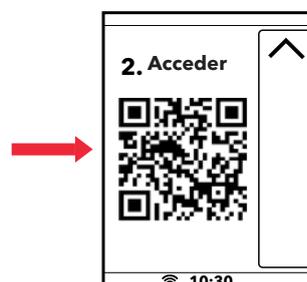
EDITA LAS RECETAS

Podrás crear, eliminar o modificar recetas, con nombre propios. De esta forma, tendrás tus propias recetas almacenadas en la memoria interna.



QR CONTROL

Con la conexión Wifi podrás tener conectado el horno con otro dispositivo a través de los QR* y así poder modificar las recetas del mismo de manera fácil y rápida.





CONTROL TÁCTIL V7- GASTRO/COMPACT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Sistema de control táctil



Facilidad de uso



Inversor de giro



Alarma fin de ciclo



Micro de puerta



Lámpara interior LED



Termostato de seguridad



Vidrio abatible



Conexión de agua 3/4



Puerto USB



Eléctrico o gas (PREMIX)



Bandejas GN 1/1 y GN 2/3

PRESTACIONES



Clima control (por %)



Steam control



Fan control (10 velocidades)



Autolimpieza



Pre calentamiento



Sonda multipunto



Enfriamiento



Delta T



Regeneración



Fermentación



Multicook/All On Time



Planificación



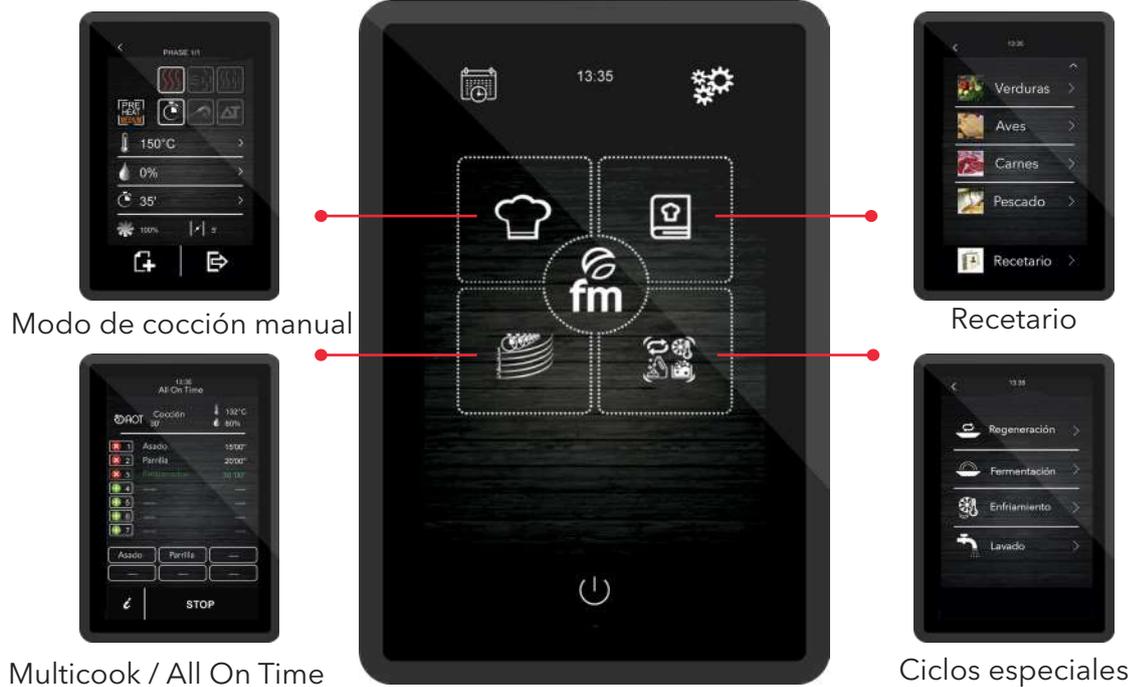
Recetario editable



Modo Hold



CONTROL TÁCTIL V7 - GASTRO/COMPACT



PLANIFICACIÓN

Te ofrece la posibilidad de programar distintos procesos, como el inicio de las recetas, los ciclos de lavado, el encendido de la máquina o el comienzo del modo "hold".



LAVADO AUTOMÁTICO

Hasta 5 ciclos de lavado, adaptados a la necesidad de limpieza del equipo.



MULTICOOK

Cocina diferentes alimentos con tiempos de cocción diferentes y el sistema te notificará el momento de ir retirando cada una de las bandejas.



ALL ON TIME

Cocina diferentes alimentos con tiempos de cocción diferentes y tenlos listos en el mismo momento. El sistema te notificará el momento de ir introduciendo bandejas en el interior para tenerlas listas en el mismo momento.



CONSUMOS

Supervisa de manera efectiva todos los consumos. Consumo de electricidad, agua y otros.



MODO HOLD

Te permitirá mantener el producto a la temperatura deseada en el interior de la cámara de cocción tras planificar una receta.



CONTROL TÁCTIL V7 - BAKERY



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Sistema de control táctil



Facilidad de uso



Inversor de giro



Alarma fin de ciclo



Micro de puerta



Lámpara interior LED



Termostato de seguridad



Vidrio abatible



Conexión de agua 3/4



Puerto USB



Eléctrico o gas (PREMIX)



Bandejas 600x400 y GN 1/1

PRESTACIONES



Clima control (por tiempo)



Steam control



Fan control (10 velocidades)



Autolimpieza (Opcional)



Pre calentamiento



Sonda multipunto (Opcional)



Enfriamiento



Delta T (Opcional)



Regeneración



Fermentación



Multicook/All On Time



Planificación



Recetario editable



Modo Hold



CONTROL TÁCTIL V7 - BAKERY



PLANIFICACIÓN

Te ofrece la posibilidad de programar distintos procesos, como el inicio de las recetas, los ciclos de lavado, el encendido de la máquina o el comienzo del modo "hold".



RECETARIO PROPIO

Te ofrece un recetario preinstalado con recetas del sector de la panadería, repostería y pastelería.



MULTICOOK

Cocina diferentes alimentos con tiempos de cocción diferentes y el sistema te notificará el momento de ir retirando cada una de las bandejas.



ALL ON TIME

Cocina diferentes alimentos con tiempos de cocción diferentes y tenlos listos en el mismo momento. El sistema te notificará el momento de ir introduciendo bandejas en el interior para tenerlas listas en el mismo momento.



CONSUMOS

Supervisa de manera efectiva todos los consumos. Consumo de electricidad, agua y otros.



MODO HOLD

Te permitirá mantener el producto a la temperatura deseada en el interior de la cámara de cocción tras planificar una receta.



CONTROL TÁCTIL V9

PREPÁRATE PARA UNA **EXPERIENCIA SIN IGUAL CONMIGO. YO SOY LA NOVEDAD.**

Soy el nuevo y potente horno mixto que llega para revolucionar tus experiencias culinarias.

Me caracterizo por ser un horno inteligente y multifuncional. Estoy diseñado pensando en tu comodidad y precisión al cocinar. Además soy muy eficiente, te ayudaré a cumplir los objetivos en el menor tiempo posible. Los resultados son de la más alta calidad y sorprenderán a los comensales. ¡Conmigo, tus habilidades culinarias se elevarán a un nivel superior!

¿Estás listo para **experimentar la excelencia** en la cocina?

PANTALLA DE 9 PULGADAS

Control total con solo deslizar tus dedos por mi amplia pantalla táctil.

NOVEDOSA INTERFAZ

Fácil de utilizar y te brinda un sinfín de posibilidades.

NUEVO CLOUD

Accede a todas mis configuraciones en línea, recibe actualizaciones y mejoras.

CONECTIVIDAD 4.0

Conéctate conmigo de manera rápida y estable y descubre un mundo lleno de oportunidades.

TRIPLE CRISTAL

Mi triple acristalamiento me hace más eficiente ante posibles pérdidas de calor.

PERSONALIZACIÓN DE ENTORNO

Podrás personalizar desde colores, diseños y disposición de elementos.

CARGA RECETAS E IMÁGENES

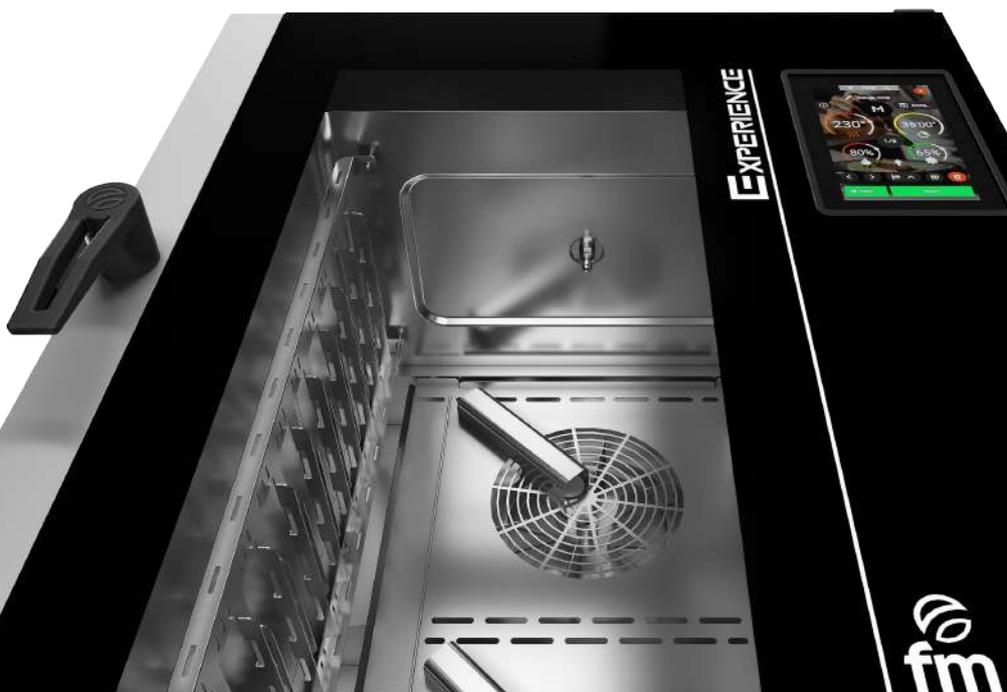
Podrás visualizar y personalizar paso a paso cada detalle de tus recetas favoritas.

NUEVO SISTEMA DE LAVADO

Mi sistema de recirculación te permitirá mantener mi interior como el primer día.

STEAM CONTROL PRO

Controla las condiciones ambientales del interior de la cámara de cocción.



ST series
Gastro

CONTROL TÁCTIL V9



SOY **MUCHO MÁS** QUE UN HORNO. SOY EL **COMPAÑERO CULINARIO** PERFECTO.

Explora nuevas posibilidades y disfruta de cocciones de alta calidad con la comodidad que siempre has soñado.

Con mi innovación y versatilidad, te ayudaré a lograr lo que siempre te habías propuesto en la cocina. Alcanza tus metas gastronómicas con mi asistencia constante y mis características avanzadas. Juntos, podemos convertir tus sueños culinarios en realidad.

¡No hay límites cuando estás a mi lado!

TODO LO QUE **NECESITAS**



EN UNA INTERFAZ **INNOVADORA**

VIVE LA **EXPERIENCIA**



DESDE CUALQUIER **DISPOSITIVO**

SONDA MULTIPUNTO



Con hasta 3 puntos de lectura.

GUÍAS



Sistema de guías antivuelco.

MANETA



Higiénica y ergonómica.

TRIPLE CRISTAL



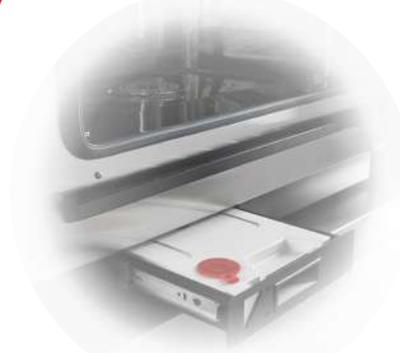
Permitirá un aislamiento térmico superior.

LÁMPARA LED

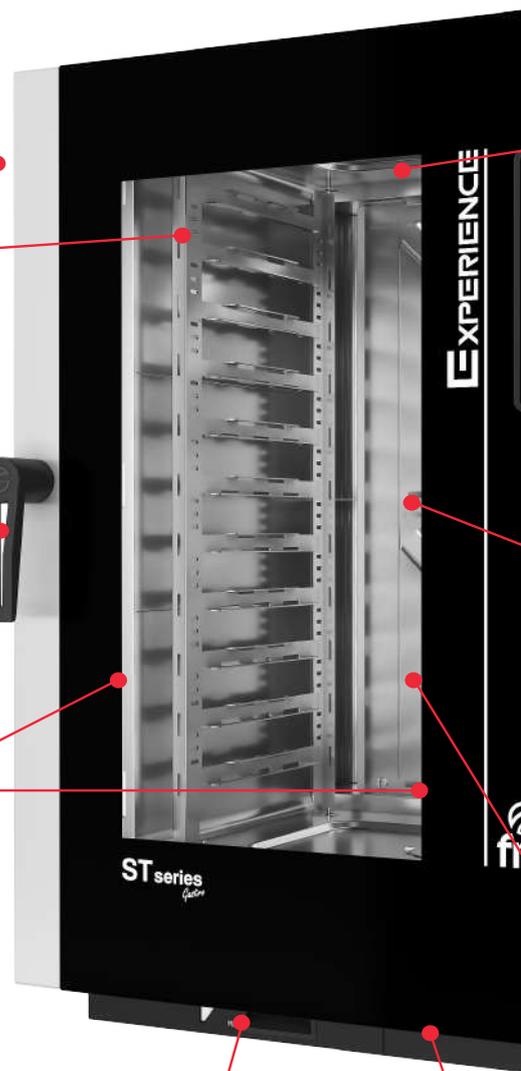


Visión total del interior con un bajo consumo energético.

DEPÓSITO INTEGRADO



Depósito integrado para el producto de la limpieza.



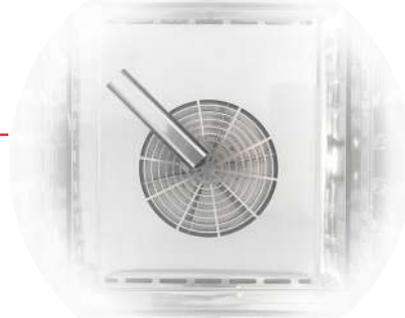


AUTOLIMPIEZA



Su nuevo sistema de recirculación permite un lavado más eficiente.

10 VELOCIDADES



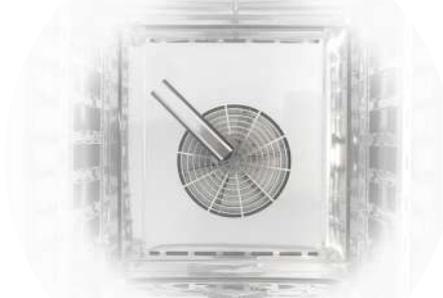
Sistema regulable de turbinas bidireccionales con hasta 10 velocidades.

BANDEJA RECOGEGOTAS



Esta bandeja favorecerá un ambiente más limpio en el lugar de trabajo.

CÁMARA DE ACERO AISI 304



Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304.

DOBLE CHIMENEA



Controla hasta el más mínimo detalle del ambiente del interior.

PANTALLA V9



Nueva pantalla de 9" con una interfaz multifuncional, renovada e intuitiva.

PUERTO USB



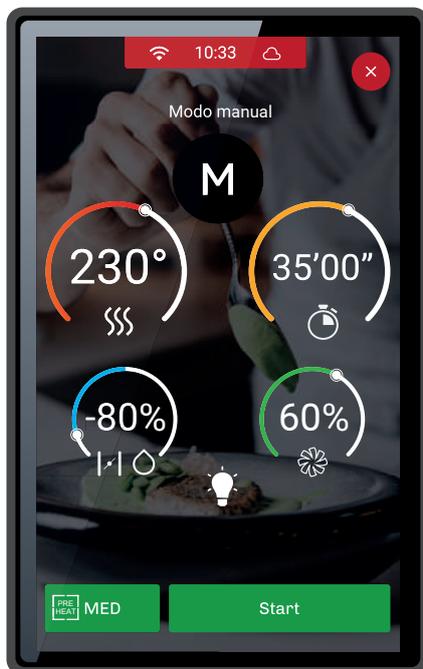
Para registrar datos HACCP, instalar actualizaciones o importar y exportar recetas.



STEAM CONTROL PRO

La función **Steam Control** te permite **extraer** la **humedad** del interior de la cámara de cocción hacia el exterior **programando** la salida de vapores por la chimenea.

Te permite cocinar con **calor seco** o **húmedo**, obteniendo unos resultados perfectos, uniformes y precisos.



Regula el porcentaje de vapor que se expulsará al exterior

ASADOS PERFECTOS



REBOZADOS CRUJIENTES



GRATINADOS



ACABADOS CROCANTES



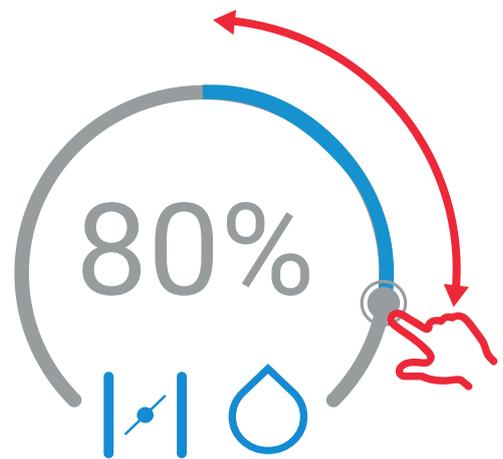
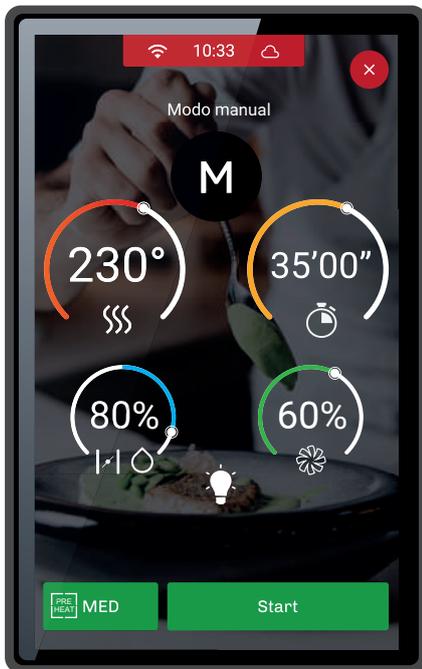
CLIMA CONTROL



La función **Clima Control** te permite programar el nivel de saturación de humedad en el interior de la cámara de cocción.

Podrás garantizar que tu comida se cocine en las **condiciones climáticas deseadas**.

Obtendrás platos **jugosos y tiernos**, con un color y sabor vibrantes, manteniendo al mismo tiempo todos sus **nutrientes y vitaminas** intactos.



Regula la saturación de vapor del interior de la cámara de cocción

BENEFICIOS DE LA FUNCIÓN CLIMA CONTROL

SATURACIÓN DE VAPOR IDEAL



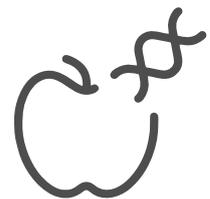
JUGOSIDAD Y TERNURA DESEADAS



COLORES VIBRANTES



VALOR NUTRICIONAL



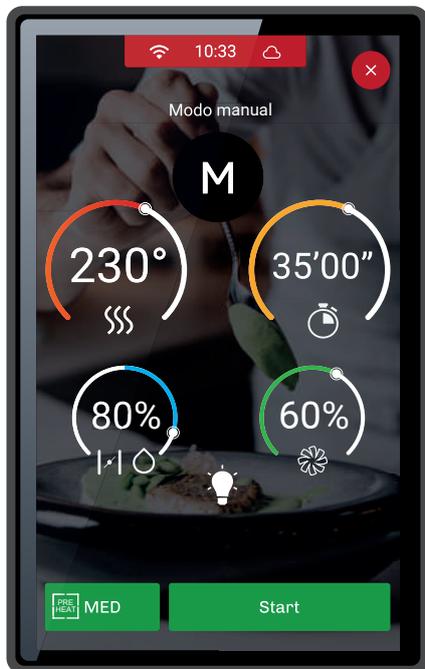


FAN CONTROL

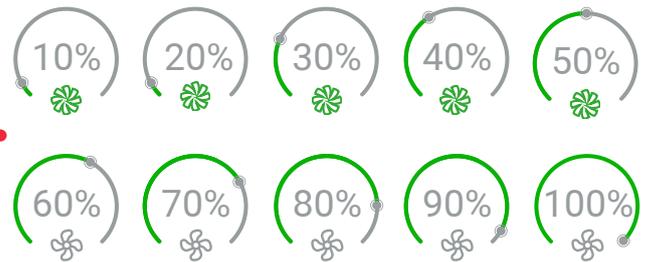
Potencia y versatilidad se combinan en nuestro sistema **Fan Control** que te permiten ajustar el funcionamiento de las turbinas de manera precisa.

Con hasta **10 niveles de velocidad** puedes adaptar el flujo de aire según las necesidades de cocción.

Con la **bidireccionalidad de giro**, lograrás una distribución uniforme de calor en toda la cámara.

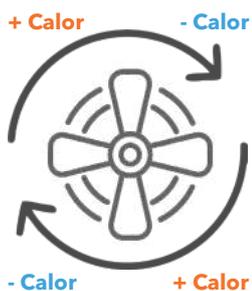


10 VELOCIDADES DE TURBINA

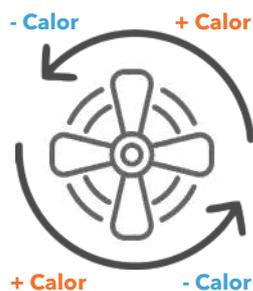


Podrás seleccionar la velocidad deseada en función de las necesidades de cocción

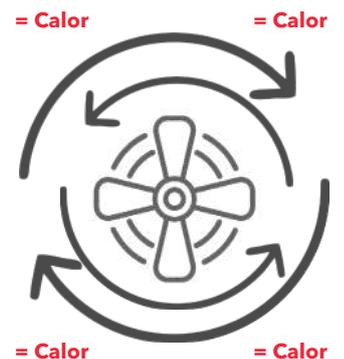
BIDIRECCIONALIDAD DE GIRO



+



=



El sistema de **Pre calentamiento** de nuestros hornos ofrecen numerosas ventajas en términos **operativos** y de **eficiencia energética**.

Solo tendrás que seleccionar el modo de pre calentamiento adecuado en función del tipo de producto, cantidad de carga y temperatura en el interior de la cámara de cocción.



Selecciona el modo de pre calentamiento.



Espera a que alcance la temperatura deseada.

BENEFICIOS DE LA FUNCIÓN PRECALENTAMIENTO

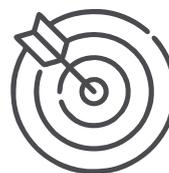
REDUCE ENERGÍA



USO FÁCIL E INTUITIVO



PRECISO



AHORRA TIEMPO

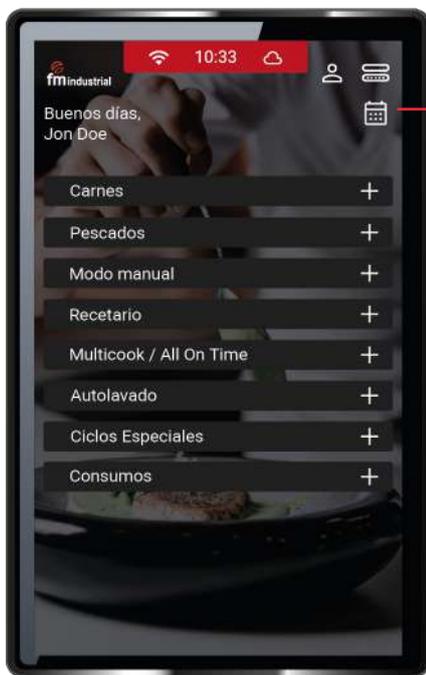




PLANIFICACIÓN

Puedes disfrutar de la experiencia de **programar** el encendido, la limpieza y el inicio de cocción de tus recetas favoritas.

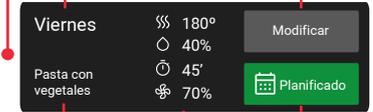
Obtén un **control total** sobre el funcionamiento del horno, incluso cuando no estés presente, logrando una optimización de tiempo, esfuerzo y energía.



Nueva planificación

Día de la semana

Modificar los parámetros de la planificación



Nombre de la receta

A la espera de ser confirmada

Datos de la planificación

Planificación confirmada.

PASOS A SEGUIR

PASO 1

Selecciona el calendario en la pantalla.



PASO 2

Selecciona la opción (Encendido, lavado o cocción de receta).



PASO 3

Establece la fecha y hora que decidas.



PASO 4

Reduce la carga de trabajo.

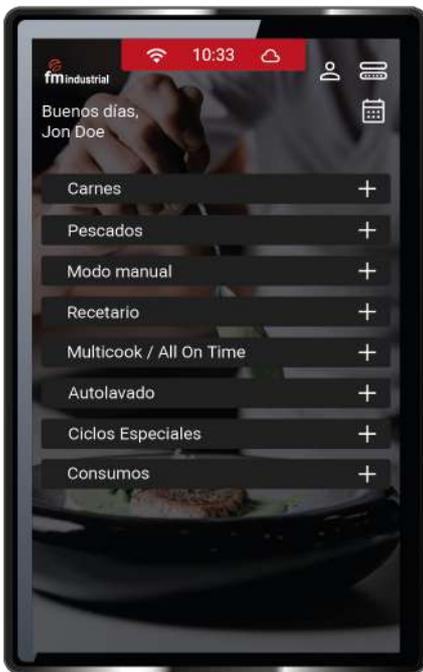




El Recetario integrado te permitirá **personalizar** y **diseñar** tus propias recetas.

Podrás ajustar parámetros de cocción, descripciones, etiquetas e imágenes.

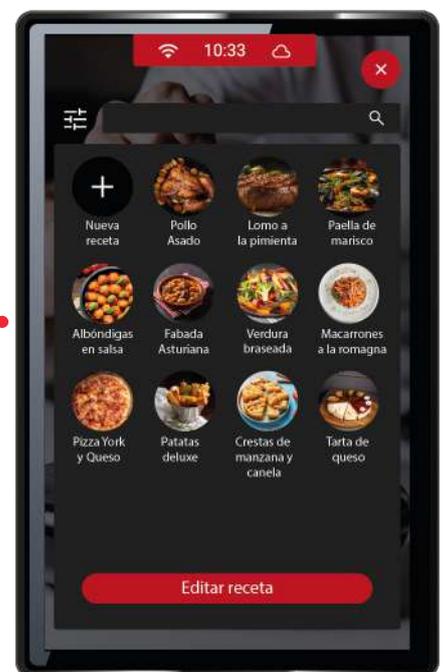
Simplificarás los procesos y aumentarás considerablemente tu producción.



Despliega el menú del recetario.



Crea o selecciona una receta.



Filtra, edita, crea y categoriza tus recetas.

BENEFICIOS DE LA FUNCIÓN RECETARIO

USO FÁCIL E INTUITIVO



OBTÉN RESULTADOS ÓPTIMOS



AHORRA TIEMPO



AUMENTA LA PRODUCCIÓN



El sistema **Multicook** maximiza la eficiencia del horno, permitiéndonos **cocinar simultáneamente** una variedad de alimentos con **distintos tiempos de cocción**.

Recibirás notificaciones en tiempo real a medida que las bandejas estén listas, garantizando, así, que todos los platos se sirvan en su punto exacto, sin retrasos.



Modo Multicook Activo

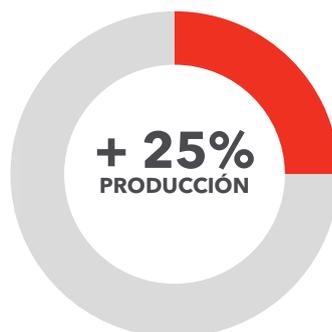
Acceso rápido de recetas

Cuenta regresiva para extraer bandejas

Recetas activas por bandeja



BENEFICIOS DE LA FUNCIÓN MULTICOOK



Nuestro innovador sistema **All On Time** permite la preparación simultánea de diferentes alimentos con diferentes tiempos de cocción, pero llevándolos a la perfección precisamente el **mismo momento**.

¡Deleita a tus clientes con con recetas preparadas al mismo tiempo!



Modo All On Time Activo

Acceso rápido de recetas

Cuenta regresiva para insertar bandejas

Recetas activas por bandeja



BENEFICIOS DE LA FUNCIÓN ALL ON TIME

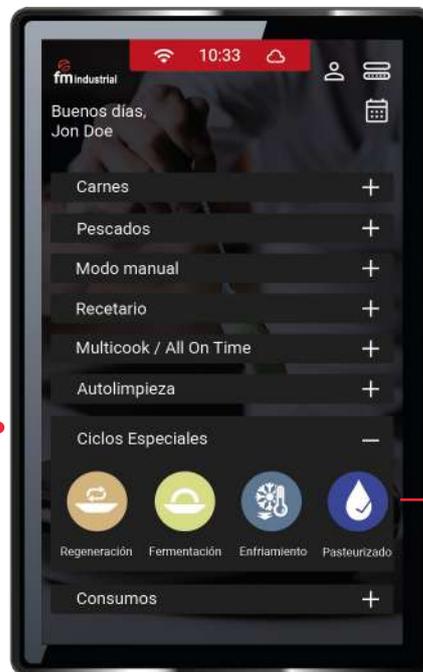
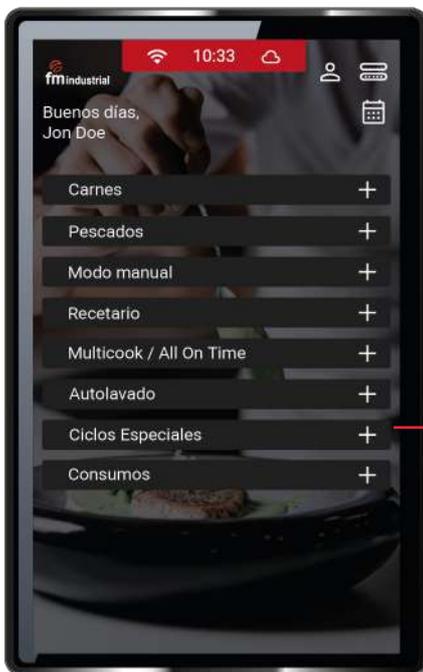




CICLOS ESPECIALES

Los ciclos especiales incorporados te brindarán la **flexibilidad** y el **control** que necesitas para preparar una amplia gama de platos deliciosos.

Cada una de estas funciones está específicamente diseñada para cumplir un propósito único y mejorar tus resultados culinarios.



- Ciclo de regeneración
- Ciclo de fermentación
- Ciclo de enfriamiento
- Ciclo de pasteurización

BENEFICIOS DE LA FUNCIÓN CICLOS ESPECIALES

USO FÁCIL E INTUITIVO



OBTÉN RESULTADOS ÓPTIMOS



AHORRA TIEMPO



AUMENTA LA PRODUCCIÓN





FERMENTACIÓN

Esta función proporciona un **ambiente controlado** y **cálido** para que la levadura y otros agentes fermentadores se activen y hagan crecer la masa.

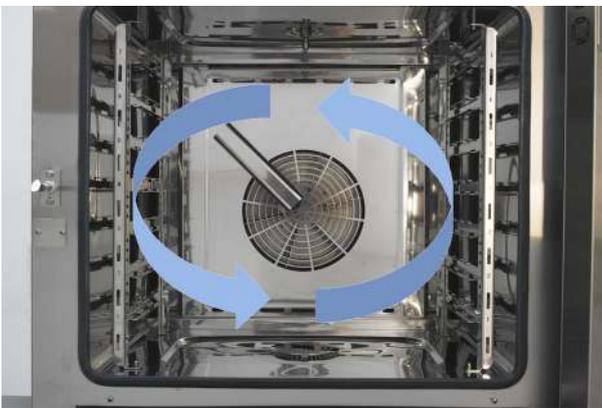
Podrás acelerar el ciclo de fermentación y obtener resultados de calidad en menos tiempo.



REGENERACIÓN

Función diseñada para **regenerar** y **recalentar** alimentos previamente cocinados.

Gracias a este ciclo, podrás restaurar platos preparados previamente, conservando la textura, sabor y calidad originales.



ENFRIAMIENTO

Este ciclo te permitirá **reducir la temperatura** del interior de la cámara de cocción de forma eficiente y rápida para poder empezar a preparar recetas que requieran de una **temperatura inferior**, garantizando resultados de calidad en todo momento.



PASTEURIZACIÓN

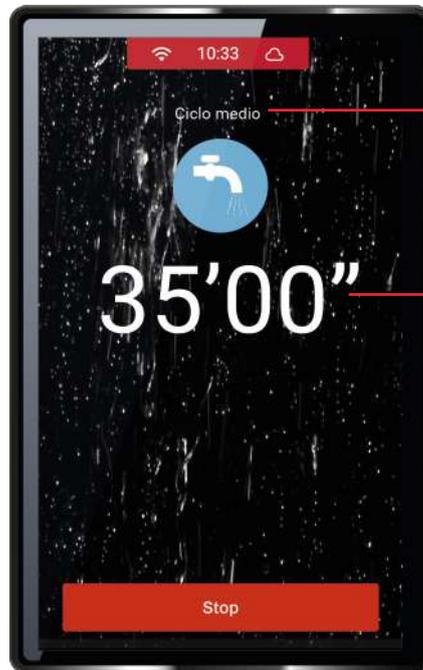
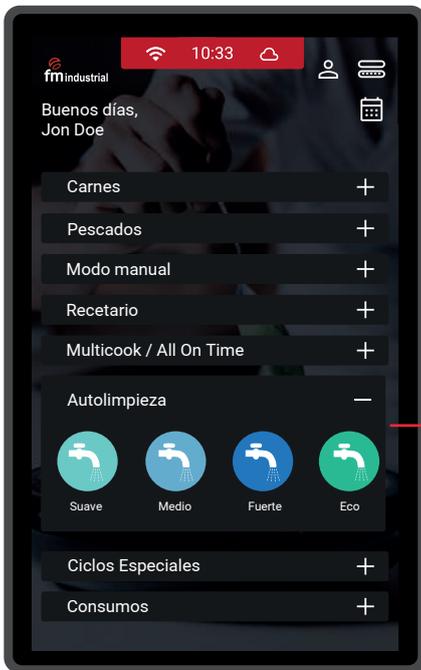
Este ciclo te garantiza que los alimentos sean tratados adecuadamente, cumpliendo con los **estándares de seguridad** establecidos, **eliminando** las bacterias en los alimentos, sin alterar sabor, textura o calidad.



AUTOLIMPIEZA

La función de **Autolimpieza** agilizará y facilitará el proceso de limpieza del horno. Su innovador sistema de recirculación te permitirá un lavado eficiente y totalmente automatizado.

Mantendrás tu horno **limpio** y en **óptimas condiciones** sin la necesidad de utilizar productos químicos agresivos y sin pasar largos periodos de tiempo fregando y raspando.

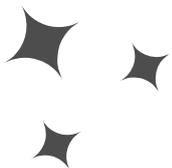


Ciclo de lavado establecido

Cuenta regresiva

BENEFICIOS DE LA FUNCIÓN AUTOLIMPIEZA

GARANTIZA UNA HIGIENE COMPLETA DEL EQUIPO



SIN NECESIDAD DE LAVADO MANUAL



REDUCE CARGAS DE TRABAJO



REDUCE COSTES OPERATIVOS





En un entorno cada vez más consciente del cuidado y conservación de nuestros recursos, nos complace presentarte la capacidad de **visualizar y controlar** los consumos del horno.

Tendrás un control total de tus gastos y podrás tomar decisiones informadas para una vida más **ecológica y eficiente**.



CONTROLA CADA CONSUMO



BENEFICIOS DE CONTROLAR LOS CONSUMOS

MAXIMIZA LA EFICIENCIA

CUIDA EL MEDIO AMBIENTE

MINIMIZA EL DESPERDICIO

CONTROLA LOS GASTOS





RESPONSIVE COOK

Con la tecnología **Responsive Cook** solo será necesario seleccionar el **tipo de cocción**, la **carga** de género y el **acabado deseado** del producto y el horno se ajustará automáticamente para obtener resultados perfectos.

¡Disfruta de tus comidas con la tranquilidad de obtener **resultados excepcionales** en cada ocasión!



La pantalla te guiará con los pasos para conseguir la cocción que necesitas.

Selecciona el tipo de cocción, la cantidad de carga y el acabado deseado y el horno hará el resto automáticamente

BENEFICIOS DE LA FUNCIÓN RESPONSIVE COOK

MAXIMIZA LA EFICIENCIA



REDUCE CARGAS DE TRABAJO



MINIMIZA EL DESPERDICIO



REDUCE COSTES OPERATIVOS





SELECCIONA EL TIPO DE COCCIÓN



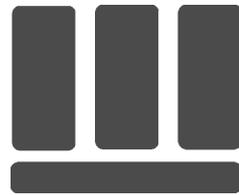
SELECCIONA LA CARGA DESEADA



Reducida

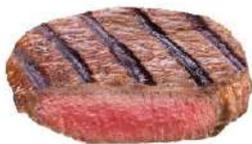


Media



Completa

SELECCIONA EL ACABADO DESEADO



Poco hecha



Al punto



Muy hecha

RESULTADOS



Asado perfecto
Exterior dorado
Interior jugoso
Mantiene nutrientes



Marcado de parrilla
Interior suave
Máximo sabor



Marcado de parrilla
Exterior crujiente
Interior jugoso
Punto de carne perfecto



EXPERIENCE



ST series
Gastro



ST

EXPERIENCE



EXPERIENCE



ST series
Gastro



STG 71 EXPERIENCE NEW

Ref. 710846

Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 x (Al)545 mm	
Dimensiones externas	(An)790 x (F)810 x (Al)830 mm	
Potencia eléctrica	10.250 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	109 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	7 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Conexión Wifi integrada	De serie	
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja transversal



STG 111 EXPERIENCE NEW

Ref. 710847

Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 x (Al)810 mm	
Dimensiones externas	(An)790 x (F)810 x (Al)1100 mm	
Potencia eléctrica	18.500 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	139 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	11 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Conexión Wifi integrada	De serie	
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja transversal



ACCESORIOS ST EXPERIENCE

SOPORTES



STG EXPERIENCE

300 NEW

Nº Guías- 0

REFERENCIA

710928

DIMENSIONES

(An)725 x (F)650 x (Al)300 mm

MOD. COMPATIBLES

71 EXPERIENCE
111 EXPERIENCE



STG EXPERIENCE

650 NEW

Nº Guías- 6

710929

(An)725 x (F)650 x (Al)650 mm

71 EXPERIENCE
111 EXPERIENCE

STG EXPERIENCE

850 NEW

Nº Guías- 8

710930

(An)725 x (F)650 x (Al)850 mm

71 EXPERIENCE
111 EXPERIENCE



Ref. 710286

SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES

ARMARIOS



STG H-650

NEW

710848

(An)790 x (F)678 x (Al)650 mm

71 EXPERIENCE
111 EXPERIENCE

STG H-850

NEW

710849

(An)790 x (F)678 x (Al)850 mm

71 EXPERIENCE
111 EXPERIENCE

CAMPANAS



STG V9"

NEW

710850

(An)790 x (F)840 x (Al)230 mm

71 EXPERIENCE
111 EXPERIENCE

STG V9" DUO

NEW

710851

(An)790 x (F)840 x (Al)230 mm

71 EXPERIENCE
111 EXPERIENCE



KIT CARBÓN ACTIVO

NEW

710907

(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm

71 EXPERIENCE
111 EXPERIENCE

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



STG V9"

NEW

710852

(An)790 x (F)335 x (Al)230 mm

71 EXPERIENCE
111 EXPERIENCE

STG V9" DUO

NEW

710853

(An)790 x (F)335 x (Al)230 mm

71 EXPERIENCE
111 EXPERIENCE

ACCESORIOS ST EXPERIENCE

KIT SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STG V97 <small>NEW</small>	710854	(An)790 x (F)770 x (Al)100 mm	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE

KIT 1ª INSTALACIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
UNO <small>NEW</small>	710938	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE
DUO <small>NEW</small>	710922	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE

KIT SONDA EXTRAÍBLE



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
VACÍO	710376	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE
MULTIPUNTO	710620	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE

DETERGENTES



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
ACTIVE DUAL CLEAN 5KG. <small>NEW</small>	710918	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE
ACTIVE DUAL CLEAN 10KG. <small>NEW</small>	710919	71 EXPERIENCE 111 EXPERIENCE

BANDEJAS



GN 1/1	STARTER KIT
Páginas 179-181	Página 189



www.fmindustrial.es

ST series *Gastro*



ST *Gastro*



STG 51 M

Ref. 710777

Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 x (Al)410 mm
Dimensiones externas	(An)790 x (F)795 x (Al)690 mm
Potencia eléctrica	7.750 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	77 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	5 bandejas GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm

Posición de bandeja transversal



STG 51 V7

Ref. 710778

Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 x (Al)410 mm	
Dimensiones externas	(An)790 x (F)795 x (Al)690 mm	
Potencia eléctrica	7.750 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	86 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	5 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja transversal



STG 71 M

Ref. 710557

Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 x (Al)545 mm
Dimensiones externas	(An)790 x (F)795 x (Al)825 mm
Potencia eléctrica	10.200 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	89 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	7 bandejas GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm

Posición de bandeja transversal



STG 71 V7

Ref. 710558

Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 x (Al)545 mm	
Dimensiones externas	(An)790 x (F)795 x (Al)825 mm	
Potencia eléctrica	10.200 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	94 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	7 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja transversal



STG 71 M GAS

Ref. 710559

Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 x (Al)545 mm
Dimensiones externas	(An)790 x (F)900 x (Al)840 mm
Potencia eléctrica	650 W
Potencia gas	14kW - 12040 kcal/h
Temperatura máxima	250° C
Peso	112 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	7 bandejas GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm



Quemador Premix

Posición de bandeja transversal



STG 71 V7 GAS

Ref. 710560

Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 x (Al)545 mm	
Dimensiones externas	(An)790 x (F)900 x (Al)840 mm	
Potencia eléctrica	650 W	
Potencia gas	14kW - 12040 kcal/h	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	119 Kg	
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	7 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03



Quemador Premix

Posición de bandeja transversal



STG 111 M

Ref. 710561

Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 x (Al)810 mm
Dimensiones externas	(An)790 x (F)790 x (Al)1090 mm
Potencia eléctrica	18.500 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	114 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	11 bandejas GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm

Posición de bandeja transversal 



STG 111 V7

Ref. 710562

Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 x (Al)810 mm	
Dimensiones externas	(An)790 x (F)790 x (Al)1090 mm	
Potencia eléctrica	18.500 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	127 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	11 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja transversal 



STG 111 M GAS

Ref. 710563

Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 x (Al)810 mm
Dimensiones externas	(An)790 x (F)900 x (Al)1110 mm
Potencia eléctrica	650 W
Potencia gas	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	250° C
Peso	140 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	11 bandejas GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm



Quemador Premix

Posición de bandeja transversal



STG 111 V7 GAS

Ref. 710564

Dimensiones internas	(An)620 x (F)405 x (Al)810 mm	
Dimensiones externas	(An)790 x (F)900 x (Al)1110 mm	
Potencia eléctrica	650 W	
Potencia gas	20kW - 17200 kcal/h	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	149 Kg	
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	11 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03



Quemador Premix

Posición de bandeja transversal



STG 201 ET

Ref. 710565

Dimensiones internas	(An)700 x (F)500 x (Al)1480 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)915 x (Al)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	20 bandejas GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Carro extraíble (T)	De serie

Posición de bandeja transversal



STG 201 V7 T

Ref. 710566

Dimensiones internas	(An)700 x (F)500 x (Al)1480 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)915 x (Al)1865 mm	
Potencia eléctrica	26.250 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	260 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	20 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Carro extraíble (T)	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja transversal



STG 201 V7 T PLUS NEW

Ref. 710903

Dimensiones internas	(An)700 x (F)500 x (Al)1480 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)915 x (Al)1865 mm	
Potencia eléctrica	36.250 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	260 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	20 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Carro extraíble (T)	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja transversal 



STG 201 V7 T GAS

Ref. 710567

Dimensiones internas	(An)700 x (F)500 x (Al)1480 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1025 x (Al)1865 mm	
Potencia eléctrica	1.300 W	
Potencia gas	40kW - 34400 kcal/h	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	300 Kg	
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	20 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Carro extraíble (T)	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

 Quemador Premix

Posición de bandeja transversal 

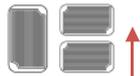


STG 72 V7

Ref. 710568

Dimensiones internas	(An)620 x (F)725 x (Al)545 mm	
Dimensiones externas	(An)790 x (F)1220 x (Al)825 mm	
Potencia eléctrica	14.200 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	136 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	7 bandejas GN 2/1 14 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja longitudinal GN 2/1
Posición de bandeja transversal GN 1/1



STG 72 V7 GAS

Ref. 710569

Dimensiones internas	(An)620 x (F)725 x (Al)545 mm	
Dimensiones externas	(An)790 x (F)1220 x (Al)840 mm	
Potencia eléctrica	200 W	
Potencia gas	20kW - 17200 kcal/h	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	145 Kg	
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	7 bandejas GN 2/1 14 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03



Quemador Premix

Posición de bandeja longitudinal GN 2/1
Posición de bandeja transversal GN 1/1

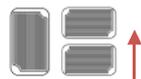


STG 112 V7

Ref. 710570

Dimensiones internas	(An)620 x (F)725 x (Al)810 mm	
Dimensiones externas	(An)790 x (F)1220 x (Al)1090 mm	
Potencia eléctrica	28.500 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	178 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	11 bandejas GN 2/1 22 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja longitudinal GN 2/1
Posición de bandeja transversal GN 1/1



STG 112 V7 GAS

Ref. 710571

Dimensiones internas	(An)620 x (F)725 x (Al)810 mm	
Dimensiones externas	(An)790 x (F)1220 x (Al)1110 mm	
Potencia eléctrica	650 W	
Potencia gas	28kW - 24080 kcal/h	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	182 Kg	
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	11 bandejas GN 2/1 22 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03



Quemador Premix

Posición de bandeja longitudinal GN 2/1
Posición de bandeja transversal GN 1/1

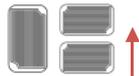


STG 202 V7 T

Ref. 710572

Dimensiones internas	(An)700 x (F)740 x (Al)1480 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1180 x (Al)1865 mm	
Potencia eléctrica	46.250 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	270 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	20 bandejas GN 2/1 40 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Carro extraíble (T)	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja longitudinal GN 2/1
Posición de bandeja transversal GN 1/1



STG 202 V7 T PLUS NEW

Ref. 710904

Dimensiones internas	(An)700 x (F)740 x (Al)1480 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1180 x (Al)1865 mm	
Potencia eléctrica	61.250W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	270 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	20 bandejas GN 2/1 40 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Carro extraíble (T)	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja longitudinal GN 2/1
Posición de bandeja transversal GN 1/1



STG 202 V7 T GAS

Ref. 710573

Dimensiones internas	(An)700 x (F)740 x (Al)1480 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1260 x (Al)1865 mm	
Potencia eléctrica	1.300 W	
Potencia gas	56 kW - 48150 kcal/h	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	358 Kg	
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	20 bandejas GN 2/1 40 bandejas GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Carro extraíble (T)	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03



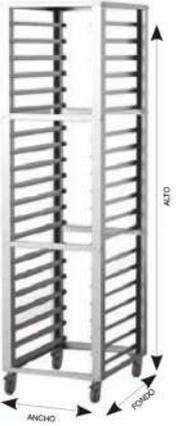
Quemador Premix

Posición de bandeja longitudinal GN 2/1
Posición de bandeja transversal GN 1/1



ACCESORIOS ST *Gastro*

CARROS

	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
	CARRO 20 GN 1/1 N° Guías- 20	710403 (An)440 x (F)540 x (Al)1700 mm	GASTRO
	CARRO 20 GN 2/1 N° Guías- 20	710408 (An)640 x (F)660 x (Al)1700 mm	GASTRO
	CARRO ST 20 GN 1/1 N° Guías- 20	710347 (An)760 x (F)595 x (Al)1765 mm	201 ET 201 V7 T 201 V7 T PLUS 201 V7 T GAS
	CARRO ST 20 GN 2/1 N° Guías- 20	710348 (An)760 x (F)765 x (Al)1765 mm	202 V7 T 202 V7 T PLUS 202 V7 T GAS

ACCESORIOS ST *Gastro*

SOPORTES

	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
	STG 300 Nº Guías- 0	710574 (An)725 x (F)650 x (Al)300 mm	51 M/V7 71 M/V7 71 GAS M/V7 111 M/V7 111 GAS M/V7
	STG 650 Nº Guías- 6	710575 (An)725 x (F)650 x (Al)650 mm	51 M/V7 71 M/V7 71 GAS M/V7 111 M/V7 111 GAS M/V7
	STG 850 Nº Guías- 8	710576 (An)725 x (F)650 x (Al)850 mm	51 M/V7 71 M/V7 71 GAS M/V7 111 M/V7 111 GAS M/V7
	STG 300 2/1 Nº Guías- 0	710577 (An)725 x (F)1050 x (Al)300 mm	72 V7 72 GAS V7 112 V7 112 V7 GAS
	STG 650 2/1 Nº Guías- 7	710578 (An)725 x (F)1050 x (Al)650 mm	72 V7 72 GAS V7 112 V7 112 V7 GAS
	STG 850 2/1 Nº Guías- 9	710579 (An)725 x (F)1050 x (Al)850 mm	72 V7 72 GAS V7 112 V7 112 V7 GAS
	Ref. 710286	SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES	

ARMARIOS

	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
	STG H-650 	710848 (An)790 x (F)678 x (Al)650 mm	51 M/V7 71 M/V7 71 GAS M/V7 111 M/V7 111 GAS M/V7
	STG H-850 	710849 (An)790 x (F)678 x (Al)850 mm	51 M/V7 71 M/V7 71 GAS M/V7 111 M/V7 111 GAS M/V7

ACCESORIOS ST *Gastro*

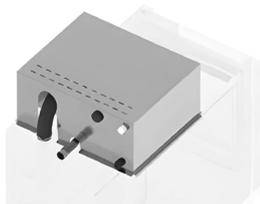
CAMPANAS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STG	710581	(An)790 x (F)840 x (Al)230 mm	51 M/V7 71 M/V7 111 M/V7
STG DUO	710704	(An)790 x (F)840 x (Al)230 mm	51 M/V7 71 M/V7 111 M/V7
STG 201	710582	(An)880 x (F)1020 x (Al)300 mm	201 ET 201 V7T 201 V7T PLUS
STG 2/1	710583	(An)790 x (F)1270 x (Al)300 mm	72 V7 112 V7
STG 202	710627	(An)880 x (F)1285 x (Al)300 mm	202 V7 T 202 V7 T PLUS
KIT CARBÓN ACTIVO <small>NEW</small>	710907	(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm	GASTRO



KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STG	710584	(An)790 x (F)335 x (Al)230 mm	51 M/V7 71 M/V7 111 M/V7 201 ET/V7/V7TPLUS
STG DUO	710716	(An)790 x (F)335 x (Al)230 mm	51 M/V7 71 M/V7 111 M/V7
STG 2/1	710585	(An)790 x (F)490 x (Al)230 mm	72 V7 112 V7 202 V7T/V7TPLUS

KIT SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STG	710586	(An)790 x (F)770 x (Al)100 mm	51 M/V7 71 M/V7 111 M/V7 72 V7
STG ELÉCTRICO/ GAS	710699	(An)790 x (F)875 x (Al)100 mm	71 GAS M/V7 111 GAS M/V7 72 GAS V7

KIT INSTALACIÓN GAS



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
710442	MODELOS GAS

ACCESORIOS ST *Gastro*

KIT 1ª INSTALACIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
UNO	710832	GASTRO
DUO	710835	GASTRO

MÓDULO WIFI



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
STG	710789	MODELOS V7

KIT Sonda EXTRAÍBLE



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
VACÍO	710376	MODELOS V7
MULTIPUNTO	710620	MODELOS V7

KIT DEPÓSITO FRONTAL



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
STG 	710869	MODELOS V7 (EXCEPTO HORNO DE CARRO)

DETERGENTES



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
DETERGENTE 5KG.	870H02	MODELOS V7

DETERGENTE 10KG.	870H08	MODELOS V7
-------------------------	--------	------------



ABRILLANTADOR 5KG.	870H03	MODELOS V7
---------------------------	--------	------------

ABRILLANTADOR 10KG.	870H09	MODELOS V7
----------------------------	--------	------------

BANDEJAS



GN 1/1	GN 2/1	STARTER KIT
Páginas 179-181	Página 182	Página 189



www.fmindustrial.es

ST series

Compact



ST *Compact*



ST series

fm

STC 623 V2'4 NEW

Ref. 710855

Dimensiones internas	(An)385 x (F)385 x (Al)385 mm	
Dimensiones externas	(An)530 x (F)600 x (Al)670 mm	
Potencia eléctrica	5.700 W	
Temperatura máxima	250° C	
Peso	63 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	4 GN 2/3 profundidad 65 mm	
	6 GN 2/3 profundidad 40 mm	
	11 GN 2/3 profundidad 20 mm	
Lavado automático	Opcional	Ref. 710914
Sonda pincho	Opcional	Ref. 710913
Cambio a monofásico (230V)	Opcional	Ref. 000054

Posición de bandeja longitudinal



STC 623 V7 NEW

Ref. 710856

Dimensiones internas	(An)385 x (F)385 x (Al)385 mm	
Dimensiones externas	(An)530 x (F)600 x (Al)670 mm	
Potencia eléctrica	5.700 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	69 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	4 GN 2/3 profundidad 65 mm	
	6 GN 2/3 profundidad 40 mm	
	11 GN 2/3 profundidad 20 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03
Cambio a monofásico (230V)	Opcional	Ref. 000054

Posición de bandeja longitudinal



STC 611 V2'4 NEW

Ref. 710857

Dimensiones internas	(An)385 x (F)560 x (Al)385 mm	
Dimensiones externas	(An)530 x (F)775 x (Al)670 mm	
Potencia eléctrica	7.200 W	
Temperatura máxima	250° C	
Peso	74 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	4 GN 1/1 profundidad 65 mm	
	6 GN 1/1 profundidad 40 mm	
	11 GN 1/1 profundidad 20 mm	
Lavado automático	Opcional	Ref. 710914
Sonda pincho	Opcional	Ref. 710913

Posición de bandeja longitudinal



STC 611 V7 NEW

Ref. 710858

Dimensiones internas	(An)385 x (F)560 x (Al)385 mm	
Dimensiones externas	(An)530 x (F)775x (Al)670 mm	
Potencia eléctrica	7.200 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	77 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	4 GN 1/1 profundidad 65 mm	
	6 GN 1/1 profundidad 40 mm	
	11 GN 1/1 profundidad 20 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja longitudinal



STC 611 V2'4 W NEW

Ref. 710861

Dimensiones internas	(An)560 x (F)385 x (Al)385 mm	
Dimensiones externas	(An)720 x (F)600 x (Al)670 mm	
Potencia eléctrica	7.200 W	
Temperatura máxima	250° C	
Peso	66 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	4 GN 1/1 profundidad 65 mm	
	6 GN 1/1 profundidad 40 mm	
	11 GN 1/1 profundidad 20 mm	
Lavado automático	Opcional	Ref. 710914
Sonda pincho	Opcional	Ref. 710913

Posición de bandeja transversal



STC 611 V7 W NEW

Ref. 710862

Dimensiones internas	(An)560 x (F)385 x (Al)385 mm	
Dimensiones externas	(An)720 x (F)620x (Al)670 mm	
Potencia eléctrica	7.200 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	68 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	4 GN 1/1 profundidad 65 mm	
	6 GN 1/1 profundidad 40 mm	
	11 GN 1/1 profundidad 20 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja transversal



STC 1011 V2'4 NEW

Ref. 710859

Dimensiones internas	(An)385 x (F)560 x (Al)605 mm	
Dimensiones externas	(An)530 x (F)775 x (Al)890 mm	
Potencia eléctrica	11.400 W	
Temperatura máxima	250° C	
Peso	86 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	6 GN 1/1 profundidad 65 mm	
	10 GN 1/1 profundidad 40 mm	
	19 GN 1/1 profundidad 20 mm	
Lavado automático	Opcional	Ref. 710914
Sonda pincho	Opcional	Ref. 710913

Posición de bandeja longitudinal



STC 1011 V7 NEW

Ref. 710860

Dimensiones internas	(An)385 x (F)560 x (Al)605 mm	
Dimensiones externas	(An)530 x (F)775 x (Al)890 mm	
Potencia eléctrica	11.400 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	89 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	6 GN 1/1 profundidad 65 mm	
	10 GN 1/1 profundidad 40 mm	
	19 GN 1/1 profundidad 20 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja longitudinal



STC 1011 V2'4 W NEW

Ref. 710863

Dimensiones internas	(An)560 x (F)385 x (Al)605 mm	
Dimensiones externas	(An)720 x (F)600 x (Al)890 mm	
Potencia eléctrica	11.400 W	
Temperatura máxima	250°C	
Peso	89 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	6 GN 1/1 profundidad 65 mm	
	10 GN 1/1 profundidad 40 mm	
	19 GN 1/1 profundidad 20 mm	
Lavado automático	Opcional	Ref. 710914
Sonda pincho	Opcional	Ref. 710913

Posición de bandeja transversal



STC 1011 V7 W NEW

Ref. 710864

Dimensiones internas	(An)560 x (F)385 x (Al)605 mm	
Dimensiones externas	(An)720 x (F)620 x (Al)890 mm	
Potencia eléctrica	11.400 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	92 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	6 GN 1/1 profundidad 65 mm	
	10 GN 1/1 profundidad 40 mm	
	19 GN 1/1 profundidad 20 mm	
Lavado automático	De serie	
Sonda multipunto	De serie	
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja transversal



ACCESORIOS ST *Compact*

CARROS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
CARRO 20 GN 1/1	710403	(An)440 x (F)540 x (Al)1700 mm	COMPACT

SOPORTES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST-C 650 B Nº Guías- 7	710475	(An)490 x (F)495 x (Al)650 mm	623 V2'4/V7

ST-C 850 B Nº Guías- 10	710476	(An)490 x (F)495 x (Al)850 mm	623 V2'4/V7
-----------------------------------	--------	-------------------------------	-------------

ST-C 200 Nº Guías- 0	710471	(An)490 x (F)670 x (Al)200 mm	611 V2'4/V7 1011 V2'4/V7
--------------------------------	--------	-------------------------------	-----------------------------



ST-C 400 Nº Guías- 0	710472	(An)490 x (F)670 x (Al)400 mm	611 V2'4/V7 1011 V2'4/V7
--------------------------------	--------	-------------------------------	-----------------------------

ST-C 650 Nº Guías- 7	710473	(An)490 x (F)670 x (Al)650 mm	611 V2'4/V7 1011 V2'4/V7
--------------------------------	--------	-------------------------------	-----------------------------

ST-C 850 Nº Guías- 10	710474	(An)490 x (F)670 x (Al)850 mm	611 V2'4/V7 1011 V2'4/V7
---------------------------------	--------	-------------------------------	-----------------------------

STC 200 W Nº Guías- 0	710477	(An)700 x (F)495 x (Al)200 mm	611 W V2'4/V7 1011 W V2'4/V7
---------------------------------	--------	-------------------------------	---------------------------------



STC 400 W Nº Guías- 0	710478	(An)700 x (F)495 x (Al)400 mm	611 W V2'4/V7 1011 W V2'4/V7
---------------------------------	--------	-------------------------------	---------------------------------

STC 650 W Nº Guías- 7	710479	(An)700 x (F)495 x (Al)650 mm	611 W V2'4/V7 1011 W V2'4/V7
---------------------------------	--------	-------------------------------	---------------------------------

STC 850 W Nº Guías- 10	710480	(An)700 x (F)495 x (Al)850 mm	611 W V2'4/V7 1011 W V2'4/V77
----------------------------------	--------	-------------------------------	----------------------------------



Ref. 710286

SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES

ACCESORIOS ST *Compact*

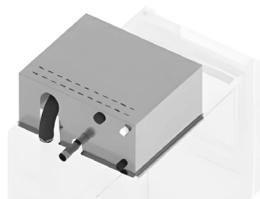
CAMPANAS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STC-2/3	710482	(An)530 x (F)735 x (Al)235 mm	623 V2'4/V7
STC-2/3 DUO	710701	(An)530 x (F)735 x (Al)235 mm	623 V2'4/V7
STC-1/1	710481	(An)530 x (F)915 x (Al)235 mm	611 V2'4/V7 1011 V2'4/V7
STC-1/1 DUO	710702	(An)530 x (F)915 x (Al)235 mm	611 V2'4/V7 1011 V2'4/V7
STC-W 1/1	710483	(An)720 x (F)750 x (Al)235 mm	611 W V2'4/V7 1011 W V2'4/V7
STC-W 1/1 DUO	710703	(An)720 x (F)750 x (Al)235 mm	611 W V2'4/V7 1011 W V2'4/V7
KIT CARBÓN ACTIVO <small>NEW</small>	710907	(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm	COMPACT



KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STC-2/3	710712	(An)530 x (F)330 x (Al)235 mm	623 V2'4/V7
STC-2/3 DUO	710713	(An)530 x (F)330 x (Al)235 mm	623 V2'4/V7
STC	710487	(An)530 x (F)475 x (Al)235 mm	611 V2'4/V7 1011 V2'4/V7
STC DUO	710714	(An)530 x (F)475 x (Al)235 mm	611 V2'4/V7 1011 V2'4/V7
STC-W 1/1	710488	(An)720 x (F)330 x (Al)235 mm	611 W V2'4/V7 1011 W V2'4/V7
STC-W 1/1 DUO	710715	(An)720 x (F)330 x (Al)235 mm	611 W V2'4/V7 1011 W V2'4/V7

ACCESORIOS ST *Compact*

KIT SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST-2/3	710485	(An)530 x (F)625 x (Al)100 mm	623 V2'4/V7
ST-1/1	710484	(An)530 x (F)800 x (Al)100 mm	611 V2'4/V7 1011 V2'4/V7
ST-W 1/1	710486	(An)720 x (F)625 x (Al)100 mm	611 W V2'4/V7 1011 W V2'4/V7

KIT 1ª INSTALACIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
UNO V2,4	710916	MODELOS V2'4
DUO V2,4	710939	MODELOS V2'4
UNO V7	710832	MODELOS V7
DUO V7	710835	MODELOS V7

MÓDULO WIFI



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
	710789	MODELOS V7

LAVADO AUTOMÁTICO



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
	710914	MODELOS V 2'4

ACCESORIOS ST *Compact*

KIT SONDA EXTRAÍBLE



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
PINCHO	710913	MODELOS V2'4
VACÍO	710376	MODELOS V7
MULTIPUNTO	710620	MODELOS V7

KIT DEPÓSITO FRONTAL



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
STC W ^{NEW}	710871	611 W V2'4/V7 1011 W V2'4/V7

DETERGENTES

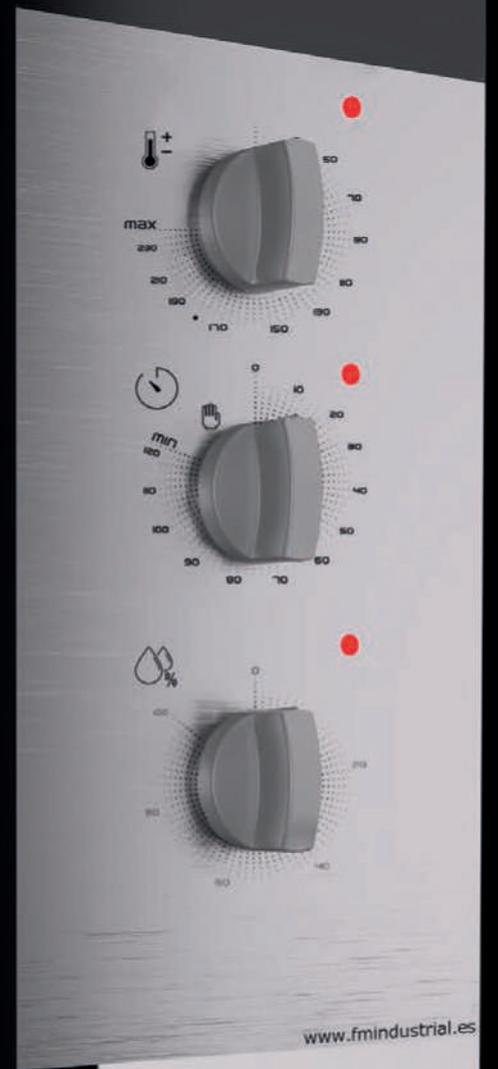


	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
DETERGENTE 5KG.	870H02	MODELOS V7
DETERGENTE 10KG.	870H08	MODELOS V7
ABRILLANTADOR 5KG.	870H03	MODELOS V7
ABRILLANTADOR 10KG.	870H09	MODELOS V7
ACTIVE DUAL CLEAN 5KG. ^{NEW}	710918	MODELOS V2'4
ACTIVE DUAL CLEAN 10 KG. ^{NEW}	710919	MODELOS V2'4

BANDEJAS



GN 2/3	GN 1/1	STARTER KIT
Página 178	Páginas 179-181	Página 189



www.fmindustrial.es

ST series
Bakery



ST *Bakery*



www.fmindustrial.es

ST series
Bakery

STB 604 M

Ref. 710489

Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)390 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)905 x (Al)675 mm
Potencia eléctrica	7.500 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	93 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 bandejas 600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm

Posición de bandeja transversal



STB 604 V7

Ref. 710490

Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)390 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)905 x (Al)675 mm
Potencia eléctrica	7.500 W
Temperatura máxima	Hasta 300° C
Peso	103 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4 bandejas 600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm

Lavado automático	Opcional	Ref. 710141
Sonda multipunto	Opcional	Ref. 710620
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja transversal



STB 606 M

Ref. 710491

Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)550 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)905 x (Al)835 mm
Potencia eléctrica	10.500 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	105 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	6 bandejas 600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm

Posición de bandeja transversal



STB 606 V7

Ref. 710492

Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)550 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)955 x (Al)835 mm	
Potencia eléctrica	10.650 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	116 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	6 bandejas 600x400 / GN 1/1	
Distancia entre bandejas	80 mm	
Lavado automático	Opcional	Ref. 710141
Sonda multipunto	Opcional	Ref. 710620
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja transversal



STB 606 M GAS

Ref. 710493

Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)550 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)985 x (Al)850 mm
Potencia eléctrica	650 W
Potencia gas	14kW - 12040 kcal/h
Temperatura máxima	250° C
Peso	128 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	6 bandejas 600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm



Quemador Premix

Posición de bandeja transversal



STB 606 V7 GAS

Ref. 710494

Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)550 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)985 x (Al)850 mm	
Potencia eléctrica	650 W	
Potencia gas	14kW - 12040 kcal/h	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	132 Kg	
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	6 bandejas 600x400 / GN 1/1	
Distancia entre bandejas	80 mm	
Lavado automático	Opcional	Ref. 710141
Sonda multipunto	Opcional	Ref. 710620
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03



Quemador Premix

Posición de bandeja transversal



STB 610 M

Ref. 710495

Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)875 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)905 x (Al)1155 mm
Potencia eléctrica	15.600 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	139 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 bandejas 600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm

Posición de bandeja transversal



STB 610 V7

Ref. 710496

Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)875 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)955 x (Al)1155 mm	
Potencia eléctrica	15.600 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	160 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	10 bandejas 600x400 / GN 1/1	
Distancia entre bandejas	80 mm	
Lavado automático	Opcional	Ref. 710141
Sonda multipunto	Opcional	Ref. 710620
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja transversal



STB 610 M GAS

Ref. 710497

Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)875 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)985 x (Al)1175 mm
Potencia eléctrica	650 W
Potencia gas	20kW - 17200 kcal/h
Temperatura máxima	250° C
Peso	162 Kg
Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	10 bandejas 600x400 / GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm



Quemador Premix

Posición de bandeja transversal



STB 610 V7 GAS

Ref. 710498

Dimensiones internas	(An)710 x (F)500 x (Al)875 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)985 x (Al)1175 mm	
Potencia eléctrica	650 W	
Potencia gas	20kW - 17200 kcal/h	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	168 Kg	
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	10 bandejas 600x400 / GN 1/1	
Distancia entre bandejas	80 mm	
Lavado automático	Opcional	Ref. 710141
Sonda multipunto	Opcional	Ref. 710620
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03



Quemador Premix

Posición de bandeja transversal



STB 616 ET

Ref. 710499

Dimensiones internas	(An)700 x (F)500x (Al)1480 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)915 x (Al)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 bandejas 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm
Carro extraíble (T)	De serie

Posición de bandeja transversal



STB 616 V7 T

Ref. 710500

Dimensiones internas	(An)700 x (F)500 x (Al)1480 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)915 x (Al)1865 mm	
Potencia eléctrica	26.250 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	260 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	16 bandejas 600x400	
Distancia entre bandejas	80 mm	
Carro extraíble (T)	De serie	
Lavado automático	Opcional	Ref. 710356
Sonda multipunto	Opcional	Ref. 710620
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja transversal



STB 616 V7 T GAS

Ref. 710501

Dimensiones internas	(An)700 x (F)500 x (Al)1480 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1025 x (Al)1865 mm	
Potencia eléctrica	1.300 W	
Potencia gas	40kW - 34400 kcal/h	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	300 Kg	
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	16 bandejas 600x400	
Distancia entre bandejas	80 mm	
Carro extraíble (T)	De serie	
Lavado automático	Opcional	Ref. 710356
Sonda multipunto	Opcional	Ref. 710620
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03



Quemador Premix

Posición de bandeja transversal

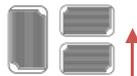


STB 5/86 V7

Ref. 710502

Dimensiones internas	(An)710 x (F)900 x (Al)555 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1375 x (Al)835 mm	
Potencia eléctrica	18.650 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	157 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	5 bandejas 800x600 / (10) 600x400	
Distancia entre bandejas	100 mm	
<i>Opcional 6 bandejas</i>	6 bandejas 800x600 / (12) 600x400	
<i>Distancia entre bandejas (6)</i>	80 mm	
Lavado automático	Opcional	Ref. 710141
Sonda multipunto	Opcional	Ref. 710620
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja longitudinal 800 x 600
Posición de bandeja transversal 600 x 400



STB 5/86 V7 GAS

Ref. 710503

Dimensiones internas	(An)710 x (F)900 x (Al)555 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1380 x (Al)850 mm	
Potencia eléctrica	650 W	
Potencia gas	20kW - 17200 kcal/h	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	155 Kg	
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	5 bandejas 800x600 / (10) 600x400	
Distancia entre bandejas	100 mm	
<i>Opcional 6 bandejas</i>	6 bandejas 800x600 / (12) 600x400	
<i>Distancia entre bandejas (6)</i>	80 mm	
Lavado automático	Opcional	Ref. 710141
Sonda multipunto	Opcional	Ref. 710620
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

 Quemador Premix

Posición de bandeja longitudinal 800 x 600
Posición de bandeja transversal 600 x 400

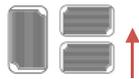


STB 8/86 V7

Ref. 710504

Dimensiones internas	(An)710 x (F)900 x (Al)875 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1375 x (Al)1155 mm	
Potencia eléctrica	29.300 W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	180 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	8 bandejas 800x600 / (16) 600x400	
Distancia entre bandejas	100 mm	
<i>Opcional 10 bandejas</i>	10 bandejas 800x600 / (20) 600x400	
<i>Distancia entre bandejas (10)</i>	80 mm	
Lavado automático	Opcional	Ref. 710141
Sonda multipunto	Opcional	Ref. 710620
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja longitudinal 800 x 600
Posición de bandeja transversal 600 x 400



STB 8/86 V7 GAS

Ref. 710505

Dimensiones internas	(An)710 x (F)900 x (Al)875 mm	
Dimensiones externas	(An)880 x (F)1395 x (Al)1170 mm	
Potencia eléctrica	650 W	
Potencia gas	28kW - 24080 kcal/h	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	195 Kg	
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	8 bandejas 800x600 / (16) 600x400	
Distancia entre bandejas	100 mm	
<i>Opcional 10 bandejas</i>	10 bandejas 800x600 / (20) 600x400	
<i>Distancia entre bandejas (10)</i>	80 mm	
Lavado automático	Opcional	Ref. 710141
Sonda multipunto	Opcional	Ref. 710620
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

 **Quegador Premix**

Posición de bandeja longitudinal 800 x 600
Posición de bandeja transversal 600 x 400

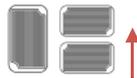


STB 18/86 V7 T

Ref. 710506

Dimensiones internas	(An)680 x (F)900 x (Al)1865 mm	
Dimensiones externas	(An)990 x (F)1450 x (Al)2010 mm	
Potencia eléctrica	50.600W	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	320 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	18 bandejas 800x600 (36) 600x400	
Distancia entre bandejas	90 mm	
Carro extraíble (T)	De serie	
Sonda multipunto	Opcional	Ref. 710620
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

Posición de bandeja longitudinal 800 x 600
Posición de bandeja transversal 600 x 400



STB 18/86 V7 T GAS

Ref. 710507

Dimensiones internas	(An)680 x (F)900 x (Al)1865 mm	
Dimensiones externas	(An)990 x (F)1430 x (Al)2010 mm	
Potencia eléctrica	1.300 W	
Potencia gas	56 kW - 48150 kcal/h	
Temperatura máxima	Hasta 300° C	
Peso	360 Kg	
Voltaje	230 V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	18 bandejas 800x600 (36) 600x400	
Distancia entre bandejas	90 mm	
Carro extraíble (T)	De serie	
Sonda multipunto	Opcional	Ref. 710620
Módulo Wifi	Opcional	Ref. 710789
Cambio apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H03

 Quemador Premix

Posición de bandeja longitudinal 800 x 600
Posición de bandeja transversal 600 x 400



MÓDULO STB

MÓDULO STB

Ref. 710580

Dimensiones internas	(An)670 x (F)560 x (Al)180 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)945 x (Al)385 mm
Potencia eléctrica	5.400 W
Temperatura máxima	350° C
Peso	145 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Superficie útil de cocción	670 x 525 mm
Humidificador (opcional)	Opcional Ref. 710602



TOUCHSCREEN 5"



REGULACIÓN DE TEMPERATURA TECHO Y SUELO



ALCANZA HASTA 350°C



STEAM CONTROL



MODO AHORRO DE ENERGÍA

6 phases

HASTA 6 FASES DE COCCIÓN



RECETARIO EDITABLE



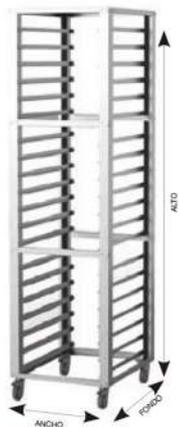
PROGRAMACIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO



SISTEMA HUMIDIFICADOR INYECCIONES MANUALES Y/O PROGRAMADAS

ACCESORIOS ST *Bakery*

CARROS



CARRO 10B
600/400
N° Guías- 10

710097

(An)510 x (F)610 x (Al)1015 mm

BAKERY

CARRO 20B
600/400
N° Guías- 20

710095

(An)510 x (F)610 x (Al)1860 mm

BAKERY

CARRO ST 16
600/400
N° Guías- 16

710346

(An)760 x (F)595 x (Al)1730 mm

616 ET
616 V7 T
616 V7 T GAS



CARRO ST 18
800/600
N° Guías- 18

710625

(An)760 x (F)895 x (Al)1730 mm

18/86 V7 T
18/86 V7 T GAS

ACCESORIOS ST Bakery

SOPORTES



STB 300
N° Guías- 0

REFERENCIA

710508

DIMENSIONES

(An)810x (F)760 x (Al)300 mm

MOD. COMPATIBLES

604 M/V7
606 M/V7
610 M/V7
606 GAS M/V7
610 GAS M/V7



STB 650
N° Guías- 6

710509

(An)810x (F)760 x (Al)650 mm

604 M/V7
606 M/V7
610 M/V7
606 GAS M/V7
610 GAS M/V7



STB 850
N° Guías- 8

710510

(An)810x (F)760 x (Al)850 mm

604 M/V7
606 M/V7
610 M/V7
606 GAS M/V7
610 GAS M/V7

**STB 300
(800X600)**
N° Guías- 0

710511

(An)810 x (F)1175 x (Al)300 mm

5/86 V7
5/86 V7 GAS
8/86 V7
8/86 V7 GAS

**STB 650
(800X600)**
N° Guías- 6

710512

(An)810 x (F)1175 x (Al)650 mm

5/86 V7
5/86 V7 GAS
8/86 V7
8/86 V7 GAS

**STB 850
(800X600)**
N° Guías- 8

710513

(An)810 x (F)1175 x (Al)850 mm

5/86 V7
5/86 V7 GAS
8/86 V7
8/86 V7 GAS

**MÓDULO
STB 650**
N° Guías- 6

710785

(An)810x (F)760 x (Al)650 mm

MÓDULO STB



Ref. 710286

SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES

CAMPANAS



STB M

REFERENCIA

710514

DIMENSIONES

(An)880 x (F)1060 x (Al)315 mm

MOD. COMPATIBLES

606 M / 606 M / 610 M

STB M DUO

710756

(An)880 x (F)1060 x (Al)315 mm

606 M / 606 M / 610 M

STB V7

710515

(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm

604 V7 / 606 V7
610 V7 / 616 V7

STB V7 DUO

710757

(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm

604 V7 / 606 V7
610 V7 / 616 V7

STB 80X60

710516

(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm

5/86 V7
8/86 V7

STB 18/86 V7

710798

(An)880 x (F)1865 x (Al)315 mm

18/86 V7

MÓDULO STB

710705

(An)880 x (F)1550 x (Al)315 mm

MÓDULO STB

**KIT CARBÓN
ACTIVO**

710907

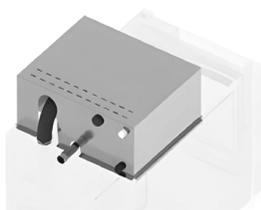
(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm

BAKERY



ACCESORIOS ST *Bakery*

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STB	710517	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	MODELOS MANUALES
STB V7	710518	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	MODELOS V7
STB V7 DUO	710804	(An)510 x (F)350 x (Al)315 mm	MODELOS V7

KIT SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STB M	710689	(An)880 x (F)935 x (Al)100 mm	ELÉCTRICOS MANUAL
STB V7	710519	(An)880 x (F)935 x (Al)100 mm	ELÉCTRICOS V7
STB ELÉCTRICO/ GAS	710707	(An)880 x (F)935 x (Al)100 mm	MODELOS GAS
MÓDULO STB	710632	(An)880 x (F)935 x (Al)100 mm	MÓDULO STB

KIT INSTALACIÓN GAS



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
710442	MODELOS GAS

KIT 1ª INSTALACIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
UNO	710832	BAKERY
DUO	710835	BAKERY
MÓDULO STB	710711	MÓDULO STB

MÓDULO WIFI



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
710789	MODELOS V7

ACCESORIOS ST Bakery

LAVADO AUTOMÁTICO



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
710141	MODELOS V7
710356	MODELOS V7 (HORNO DE CARRO)

KIT SONDA EXTRAÍBLE



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
VACÍO 710376	MODELOS V7
MULTIPUNTO 710620	MODELOS V7

KIT DEPÓSITO FRONTAL



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
STB  710872	MODELOS V7 (EXCEPTO HORNO DE CARRO)

DETERGENTES



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
DETERGENTE 5KG. 870H02	MODELOS V7
DETERGENTE 10KG. 870H08	MODELOS V7
ABRILLANTADOR 5KG. 870H03	MODELOS V7
ABRILLANTADOR 10KG. 870H09	MODELOS V7

BANDEJAS

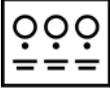


BANDEJAS BAKERY

Páginas 184-185



COMPARATIVA DE MODELOS

Tres Modos de cocción seleccionables (calor seco, cocción al vapor y mixto)	
Vaporización directa mediante pulsador	
Sonda al corazón, vacío y multipunto	
Diferentes fases de cocción	
Ciclos especiales	
Puerto USB - Posibilidad de registro HACCP	
Consulta de consumos	
 Tipos de control	Control Manual
	Control Manual con Display
	Control con Pantalla Táctil
 Temporizador	Manual de 0 a 120 minutos o modo continuo
	Programable con tiempo y modo continuo
Pre calentamiento (3 modos de intensidad)(*V2,4 con 1 modo y Experience con 4 modos)	
 Fan Control	Doble velocidad (60% y 100%)
	Hasta 10 velocidades (0% to 100%)
 Clima Control	Humedad regulable del 0 % al 100%
	Humedad regulable por segundos
 Steam control	Sistema de tiro manual
	Sistema de tiro programable
	Steam Control Pro
 Autolimpieza	Hasta 3 programas de lavado
	Hasta 5 programas de lavado
	Nuevo sistema de recirculación
 Planificación	Posibilidad de programar la cocción de recetas
	Posibilidad de programar la cocción de recetas, el encendido y el lavado
 Recetario	Preestablecido sin posibilidad de editar imágenes
	Preestablecido con posibilidad de editar imágenes
 Multicook - elaboración multibandeja con finalización programada	
 All on Time - finalización multibandeja simultánea a la vez	
 Modelos de gas	Quemador atmosférico
	Quemador Premix
Módulo Wifi	
Conectividad con el cloud	
Responsive cook - gestión en función del tamaño y acabado deseado del producto	

● De serie ● Opcional al solicitar pedido ○ No disponible





RX

RX 203

Ref. 710520

Dimensiones internas	(An)360 x (F)290 x (Al)260 mm
Dimensiones externas	(An)500 x (F)545 x (Al)455 mm
Potencia eléctrica	2.250 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	22 Kg
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	3x340x240 - 3xGN 1/2
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	3 bandejas aluminio perforadas
RX 203 H Ref. 710521	(incluye humidificador)

Termostato de seguridad - Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo



RX 304

Ref. 710522

Dimensiones internas	(An)450 x (F)370 x (Al)345 mm
Dimensiones externas	(An)590 x (F)660 x (Al)540 mm
Potencia eléctrica	3.100 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	33 Kg
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4x430x340 - 4xGN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 bandejas aluminio perforadas
RX 304 H Ref. 710523	(incluye humidificador)

Termostato de seguridad - Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo



RX 424

Ref. 710524

Dimensiones internas	(An)500 x (F)415 x (Al)345 mm
Dimensiones externas	(An)640 x (F)710 x (Al)540 mm
Potencia eléctrica	3.100 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	37 Kg.
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4x480x340 - 4xGN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas
RX 424 H Ref. 710525	(incluye humidificador)

Alarma fin de ciclo - Termostato de seguridad - Lámpara interior
Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo



RX 424 PLUS NEW

Ref. 710923

Dimensiones internas	(An)560 x (F)415 x (Al)345 mm
Dimensiones externas	(An)700 x (F)710 x (Al)540 mm
Potencia eléctrica	3.800 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	40 Kg
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4x480X340 - 4xGN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas
RX 424 PLUS H Ref. 710925	(incluye humidificador)

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad - Inversor de giro - Lámpara interior - Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo



RX 603

Ref. 710527

Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)285 mm
Dimensiones externas	(An)820 x (F)800 x (Al)475 mm
Potencia eléctrica	3.900 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	48 Kg
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	3x600x400 - 3xGN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	3 parrillas
RX 603 H Ref. 710528	(incluye humidificador)

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad - Inversor de giro - Lámpara interior - Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo



RXP 604

Ref. 710546

Dimensiones internas	(An)620 x (F)450 x (Al)350 mm
Dimensiones externas	(An)760 x (F)745 x (Al)545 mm
Potencia eléctrica	3.800 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	52 Kg
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4x600x340 - 4xGN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas
RXP 604 H Ref. 710636	(incluye humidificador)

Alarma fin de ciclo - Termostato de seguridad - Lámpara interior - Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo



RX 604

Ref. 710529

Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)365 mm
Dimensiones externas	(An)820 x (F)800 x (Al)560 mm
Potencia eléctrica	5.700 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	56 Kg
Voltaje	400 V - 50/60Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4x600x400 - 4xGN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas
RX 604 H Ref. 710530	(incluye humidificador)

Cambio a monofásico (230V) Opcional Ref. 999H01

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad - Inversor de giro - Lámpara interior - Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo



RX 604 PLUS

Ref. 710531

Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)365 mm
Dimensiones externas	(An)820 x (F)800 x (Al)560 mm
Potencia eléctrica	6.300 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	60 Kg
Voltaje	400 V - 50/60Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4x600x400 - 4xGN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas
RX 604 PLUS H Ref. 710532	(incluye humidificador)

Cambio a monofásico (230V) Opcional Ref. 999H01

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad - Inversor de giro - Lámpara interior - Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo



RXL 304

Ref. 710534

Dimensiones internas	(An)450 x (F)370 x (Al)345 mm
Dimensiones externas	(An)590 x (F)665 x (Al)540 mm
Potencia eléctrica	3.100 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	38 Kg
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4x430x340 - 4xGN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 bandejas aluminio perforadas
RXL 304 H Ref. 710535	(incluye humidificador)
Cambio de apertura de puerta	Opcional Ref. 999H08

Termostato de seguridad - Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo



RXL 424

Ref. 710536

Dimensiones internas	(An)500 x (F)420 x (Al)345 mm
Dimensiones externas	(An)640 x (F)710 x (Al)540 mm
Potencia eléctrica	3.100 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	38 Kg
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4x480x340 - 4xGN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas
RXL 424 H Ref. 710537	(incluye humidificador)
Cambio de apertura de puerta	Opcional Ref. 999H08

Alarma fin de ciclo - Termostato de seguridad - Lámpara interior - Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo



RXL 424 PLUS NEW

Ref. 710924

Dimensiones internas	(An)560 x (F)415 x (Al)345 mm
Dimensiones externas	(An)700 x (F)715 x (Al)540 mm
Potencia eléctrica	3.800 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	40 Kg
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4x480x340 - 4xGN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas
RXL 424 PLUS H Ref. 710926	(incluye humidificador)

Cambio de apertura de puerta Opcional Ref. 999H08

Alarma fin de ciclo - Termostato de seguridad - Lámpara interior - Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo



RXL 603

Ref. 710538

Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)285 mm
Dimensiones externas	(An)820 x (F)800 x (Al)475 mm
Potencia eléctrica	3.900 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	50 Kg
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	3x600x400 - 3xGN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	3 parrillas
RXL 603 H Ref. 710539	(incluye humidificador)

Cambio de apertura de puerta Opcional Ref. 999H08

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad - Inversor de giro - Lámpara interior - Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo



RXL 604 PLUS

Ref. 710540

Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)365 mm	
Dimensiones externas	(An)820 x (F)800 x (Al)560 mm	
Potencia eléctrica	6.300 W	
Temperatura máxima	250° C	
Peso	60 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	4x600x400 - 4xGN 1/1	
Distancia entre bandejas	80 mm	
Dotación	4 parrillas	
RXL 604 PLUS H	(incluye humidificador)	
Ref. 710541		
Cambio de apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H08
Cambio a monofásico (230V)	Opcional	Ref. 999H01

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad
 - Inversor de giro - Lámpara interior - Temporizador 0-60 minutos -
 Modo continuo



RX 424 HG

Ref. 710526

Dimensiones internas	(An)500 x (F)420 x (Al)345 mm	
Dimensiones externas	(An)640 x (F)710 x (Al)540 mm	
Potencia eléctrica	3.100 W	
Temperatura máxima	250° C	
Peso	39 Kg	
Voltaje	230 V - 50/60Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	4x480x340 - 4xGN 2/3	
Distancia entre bandejas	80 mm	
Dotación	4 parrillas	

Humidificador - Grill - Alarma fin de ciclo - Termostato de seguridad -
 Lámpara interior - Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo



RX 604 PLUS HG

Ref. 710533

Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)365 mm
Dimensiones externas	(An)820 x (F)800 x (Al)560 mm
Potencia eléctrica	6.300 W
Temperatura máxima	250° C
Peso	61 Kg
Voltaje	400 V - 50/60Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4x600x400 - 4xGN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas
Cambio a monofásico (230V)	Opcional Ref. 999H01

Humidificador - Grill - Alarma fin de ciclo - Termostato de seguridad - Lámpara interior - Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo



RXD 384 V2'4 NEW

Ref. 710838

Dimensiones internas	(An)450 x (F)370 x (Al)345 mm
Dimensiones externas	(An)590 x (F)710 x (Al)555 mm
Potencia eléctrica	3.200 W
Temperatura máxima	260° C
Peso	38 Kg
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	4x430x340 - 4xGN 2/3
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad
 - Inversor de giro - Lámpara interior - Clima control - Steam control -
 Recetario personalizable - QR control - Precalentamiento



RXD 604 PLUS V2'4 NEW

Ref. 710840

Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)365 mm
Dimensiones externas	(An)820 x (F)800 x (Al)570 mm
Potencia eléctrica	6.300 W
Temperatura máxima	260° C
Peso	60 Kg
Voltaje	400 V - 50/60Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	4x600x400 - 4xGN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Dotación	4 parrillas
Cambio a monofásico	Opcional Ref. 999H01

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad
 - Inversor de giro - Lámpara interior - Clima control - Steam control -
 Recetario personalizable - QR control - Precalentamiento



RXDL 384 V2'4 NEW

Ref. 710839

Dimensiones internas	(An)450 x (F)370 x (Al)345 mm	
Dimensiones externas	(An)590 x (F)730 x (Al)555 mm	
Potencia eléctrica	3.200 W	
Temperatura máxima	260° C	
Peso	38 Kg	
Voltaje	230 V - 50/60Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	4x430x340 - 4xGN 2/3	
Distancia entre bandejas	80 mm	
Dotación	4 parrillas	
Cambio de apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H08

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad
 - Inversor de giro - Lámpara interior - Clima control - Steam control -
 Recetario personalizable - QR control - Precalentamiento



RXDL 604 PLUS V2'4 NEW

Ref. 710841

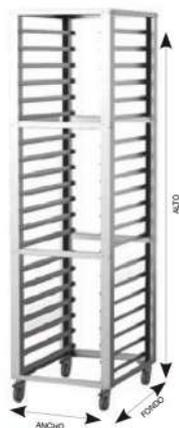
Dimensiones internas	(An)680 x (F)470 x (Al)365 mm	
Dimensiones externas	(An)820 x (F)820 x (Al)570 mm	
Potencia eléctrica	6.300 W	
Temperatura máxima	260° C	
Peso	60 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	4x600x400 - 4xGN 1/1	
Distancia entre bandejas	80 mm	
Dotación	4 parrillas	
Cambio de apertura de puerta	Opcional	Ref. 999H08
Cambio a monofásico	Opcional	Ref. 999H01

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad
 - Inversor de giro - Lámpara interior - Temporizador 0-60 minutos -
 Modo continuo



ACCESORIOS RX

CARROS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
CARRO 10B 480/340	710099	(An)455 x (F)500 x (Al)1015mm	424 / 424 PLUS
CARRO 20B 480/340	710098	(An)450 x (F)500 x (Al)1860mm	424 / 424 PLUS
CARRO 10B 600/400	710097	(An)510 x (F)610 x (Al)1015mm	603 / 604 / 604 PLUS
CARRO 20B 600/400	710095	(An)510 x (F)610 x (Al)1860mm	603 / 604 / 604 PLUS

SOPORTES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
RX 43/34 N° Guías- 8	710547	(An)590 x (F)580 x (Al)850mm	304 / 384 Compatible con GN 2/3
RX 48/34 N° Guías- 8	710548	(An)625 x (F)640 x (Al)850mm	424 Compatible con GN 2/3
RX 48/34 PLUS N° Guías- 8	710959	(An)700 x (F)710 x (Al)850mm	424 PLUS Compatible con GN 1/1
RX 60/40 BAJO N° Guías- 5	710667	(An)810 x (F)700 x (Al)610mm	603 / 604 / 604 PLUS Compatible con GN 1/1
RX 60/40 N° Guías- 8	710549	(An)810 x (F)700 x (Al)850mm	603 / 604 / 604 PLUS Compatible con GN 1/1



Ref. 710286

SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES

CAMPANAS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
RX 60/40	710631	(An)820 x (F)850 x (Al)235 mm	603 / 604 / 604 PLUS
RX 60/40 DUO	710706	(An)820 x (F)850 x (Al)235 mm	603 / 604 / 604 PLUS



KIT CARBÓN ACTIVO

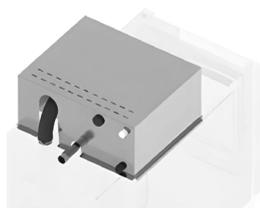
710907

(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm

RX

ACCESORIOS RX

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
SERIE RX	710551	(An)170 x (F)60 x (Al)400 mm	SERIE RX
SERIE RX H2O	710552	(An)500 x (F)90 x (Al)285 mm	SERIE RX
SERIE RX DUO	710553	(An)580 x (F)200 x (Al)180 mm	SERIE RX

KIT SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
RX 43/34	710554	(An)590 x (F)675 x (Al)90 mm	304 / 384
RX 48/34	710555	(An)640 x (F)720 x (Al)90 mm	424
RX 48/34 PLUS 	710960	(An)700 x (F)710 x (Al)850mm	424 PLUS
RX 60/40	710556	(An)820 x (F)800 x (Al)90 mm	603 / 604 / 604 PLUS

KIT DE BOMBA



	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	MOD. COMPATIBLES
SERIE RX H2O	710781	Bomba de entrada de agua	MODELOS H

BANDEJAS



GN 2/3	GN 1/1	60X40
Página 178	Páginas 179-181	Páginas 184-185


fm

ST_{EAST}



USB 

ST *Fast*

EL PODER DE LA COCCIÓN ULTRARRÁPIDA.

El horno de cocción ultrarrápido **ST-Fast** reúne una combinación de tecnologías para la cocción, tales como la **convección, microondas e impigement**, lo que garantiza tiempos de cocción inferiores a los hornos convencionales.

Su **diseño** es moderno, vanguardista e innovador y será el centro de todas las miradas. Destaca además por su **funcionalidad**, siendo un horno compacto por fuera y amplio por dentro. Su tecnología de cocción te permitirá preparar platos en cuestión de **segundos**. Pizzas en 100 segundos, wraps de pollo en 90 segundos o nuggets en 170 segundos.

SUPERANDO LÍMITES



EXPERIMENTA LA AUTÉNTICA VELOCIDAD.

Nuestro ST-Fast es el socio **ideal** para **bares, cafeterías, servicios de comida rápida, negocios de comida a domicilio, ghost kitchens** y **tiendas de conveniencia 24 horas**.

Considerando sus prestaciones, este horno representa una **revolución** en términos de **eficiencia, rapidez** y **calidad** de cocción. Su tecnología permite realizar una serie de acciones que van desde **asar y hornear**, hasta **tostar y recalentar**.

DISEÑADO PARA...


BARES/CAFETERÍAS



COMIDA RÁPIDA/A
DOMICILIO




GHOST
KITCHEN
GHOST KITCHENS



TIENDA DE
CONVENIENCIA 24 H.



APROVECHA EL ESPACIO

Dimensiones externas compactas sin perder espacio de la cámara de cocción

BAJA EMISIÓN DE RUIDO

Gran aislamiento acústico que lo convierte en la opción perfecta para espacios abiertos al público

PANTALLA CAPACITIVA E INTUITIVA

Fácil de utilizar, guía todos los procesos y muestra cada dato

DISEÑO ATRACTIVO

Atraerá las miradas de todos los clientes

FÁCIL DE LIMPIAR

Interior en acero inoxidable, con superficie lisa y esquinas redondeadas que facilitan su limpieza

MÁS CALIDAD EN MENOS TIEMPO

Su tecnología de cocción combinada se traduce en resultados de mayor calidad

CONVERTIDOR CATALÍTICO

Evita la necesidad de un sistema de ventilación externa

CONEXIÓN USB

Podrás descargar datos HACCP y exportar/importar recetas

GRAN AISLAMIENTO TÉRMICO

Aporta más seguridad en el entorno de trabajo

RECETAS PERSONALIZABLES

Con una capacidad de almacenamiento de hasta 300 recetas

CONEXIÓN WIFI INTEGRADA

Podrás gestionar recetas a través de la nube

SIENTE LA VELOCIDAD EXTREMA**Pizza fresca****1 porción****Nuggets congelados**
12 - 14 uds.**Sandwich mixto fresco**
1 ud.**Bocadillo fresco regenerado**
1 ud.

*Los tiempos indicados para la realización de estas recetas son orientativos y han sido realizados en laboratorio, donde se mantienen unas condiciones ideales para los procesos de cocción.

PRESTACIONES

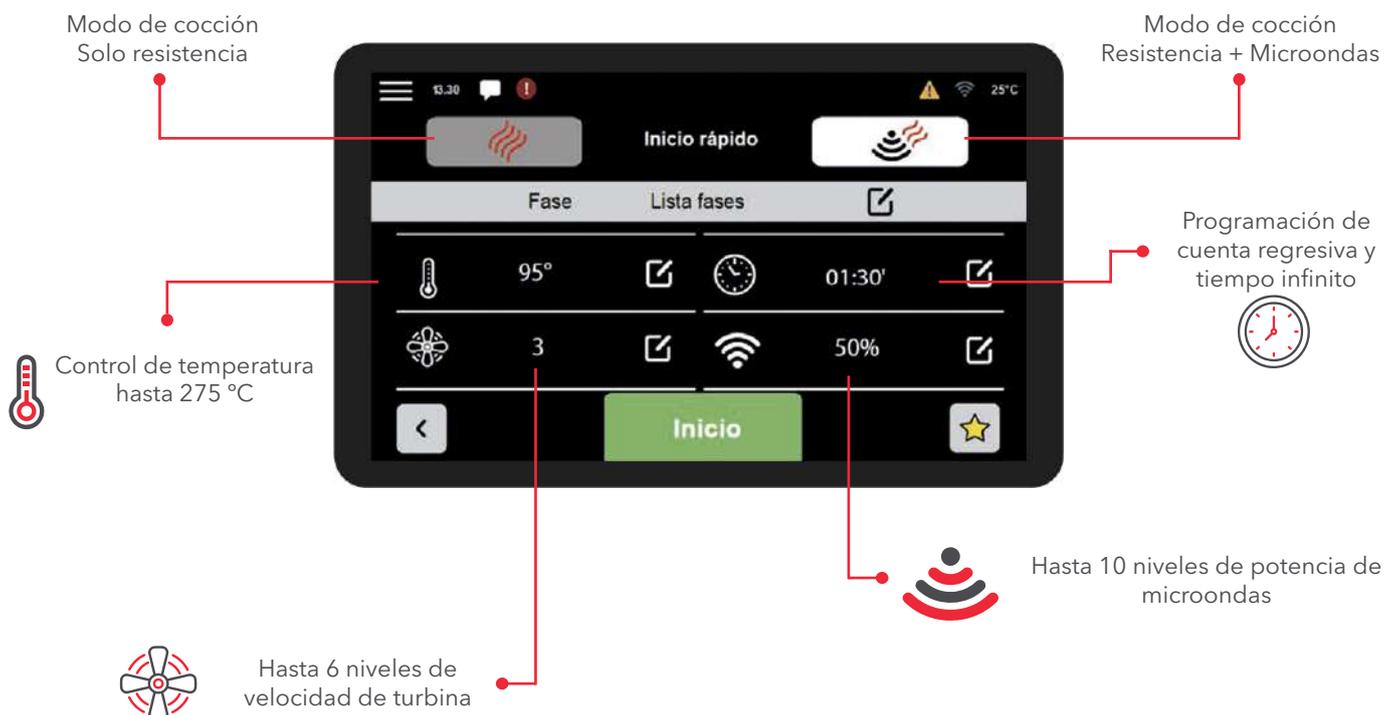
EL CENTRO DE OPERACIONES: LA PANTALLA.

Dispone de un panel táctil de **alta resolución** que le permite pulsar, desplazarse y navegar por la interfaz de forma intuitiva, gracias a la gran cantidad de iconos que simplifican la comprensión del funcionamiento de la misma.



CONTROL DE CADA PARÁMETRO.

Controla cada **parámetro** del horno desde su intuitiva y poderosa interfaz.

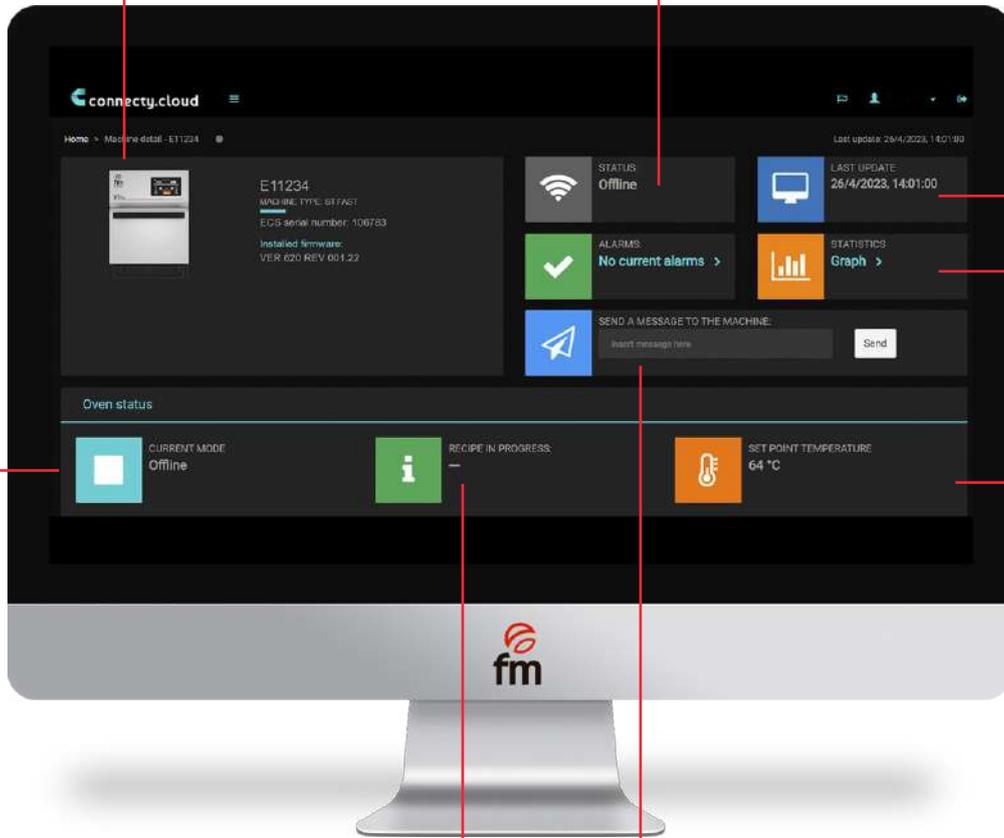


CONECTIVIDAD CLOUD

Estado general de la máquina

Online/Offline

Actualizaciones



Estadísticas

Estado online del horno

Temperatura del horno

Receta activa en proceso

Enviar mensajes (Desde cualquier dispositivo)



Los mensajes se reflejarán en la pantalla del horno

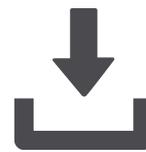
CONECTIVIDAD TOTAL INTEGRADA



Conexión Wifi



Controla los procesos desde cualquier dispositivo



Descarga actualizaciones de software, idiomas, recetas...



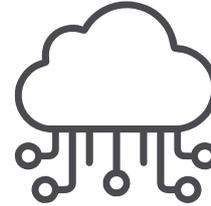
Entrada USB para importar o exportar recetas y descargar datos

CONECTIVIDAD CLOUD



CUENTA DE CONNECTY.CLOUD

Podrás aprovechar la suscripción al connecty.cloud de forma completamente **gratuita**, sin necesidad de pagar un extra por el servicio.



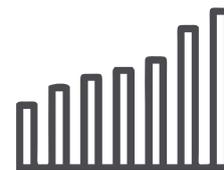
GEOLOCALIZACIÓN

Tendrás **geolocalizados** cada uno de los hornos que estén asociados a tu cuenta de Connecty.cloud. Podrás **acceder** a ellos a través del mapa y **enviar mensajes y recetas** o **comprobar el estado** de cada horno.



CONSUMOS CONTROLADOS

Dispondrás de un **informe detallado** de los consumos del horno (eléctrico, agua,...).



CREA RECETAS

Gracias al Cloud, podrás **crear** las recetas con la configuración deseada, y **unificarlas** en todos los hornos para que el resultado siempre sea el mismo en cada uno de ellos.



STF 21

Ref. 710865

Dimensiones internas	(An)320 x (F)310 x (Al)190 mm
Dimensiones externas	(An)425 x (F)630 x (Al)580 mm
Potencia total	3.750 W
Potencia convección	2.200 W
Potencia microondas	1.000 W
Temperatura máxima	275° C
Peso	78 Kg
Voltaje	230 V - 50Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	1 x 300x300 (incluida)
Módulo Wifi	De serie
Paleta incluida	Ref. 710746
Bandeja Teflón Malla incluida	Ref. 710754



STF 22

Ref. 710867

Dimensiones internas	(An)320 x (F)310 x (Al)190 mm	
Dimensiones externas	(An)425 x (F)630 x (Al)580 mm	
Potencia total	6.000 W	
Potencia convección	2.200 W	
Potencia microondas	2.000 W	
Temperatura máxima	275° C	
Peso	85 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	1 x 300x300 (incluida)	
Módulo Wifi	De serie	
Cambio a monofásico (230V)	Opcional	Ref.999H01
Paleta incluida	Ref. 710746	
Bandeja Teflón Malla incluida	Ref. 710754	



STF 21 BLACK NEW

Ref. 710866

Dimensiones internas	(An)320 x (F)310 x (Al)190 mm
Dimensiones externas	(An)425 x (F)630 x (Al)580 mm
Potencia total	3.750 W
Potencia convección	2.200 W
Potencia microondas	1.000 W
Temperatura máxima	275° C
Peso	78 Kg
Voltaje	230 V - 50Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	1 x 300x300 (incluida)
Módulo Wifi	De serie
Paleta incluida	Ref. 710746
Bandeja Teflón Malla incluida	Ref. 710754

**STF 22 BLACK** NEW

Ref. 710868

Dimensiones internas	(An)320 x (F)310 x (Al)190 mm	
Dimensiones externas	(An)425 x (F)630 x (Al)580 mm	
Potencia total	6.000 W	
Potencia convección	2.200 W	
Potencia microondas	2.000 W	
Temperatura máxima	275° C	
Peso	85 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	1 x 300x300 (incluida)	
Módulo Wifi	De serie	
Cambio a monofásico (230V)	Opcional	Ref.999H01
Paleta incluida	Ref. 710746	
Bandeja Teflón Malla incluida	Ref. 710754	



STF 32 NEW

Ref. 710917

Dimensiones internas	(An)420 x (F)505 x (Al)168 mm	
Dimensiones externas	(An)525x (F)740 x (Al)580 mm	
Potencia total	7.000 W	
Potencia convección	3.200 W	
Potencia microondas	2.000 W	
Temperatura máxima	275° C	
Peso	84 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	1 x 400x400 (incluida)	
Módulo Wifi	De serie	
Cambio a monofásico (230V)	Opcional	Ref.999H01
Paleta incluida	Ref. 710944	
Bandeja Teflón Malla incluida	Ref. 710949	

**STF 32 BLACK** NEW

Ref. 710920

Dimensiones internas	(An)420 x (F)505 x (Al)168 mm	
Dimensiones externas	(An)525x (F)740 x (Al)580 mm	
Potencia total	7.000 W	
Potencia convección	3.200 W	
Potencia microondas	2.000 W	
Temperatura máxima	275° C	
Peso	84 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Capacidad de bandejas	1 x 400x400 (incluida)	
Módulo Wifi	De serie	
Cambio a monofásico (230V)	Opcional	Ref.999H01
Paleta incluida	Ref. 710944	
Bandeja Teflón Malla incluida	Ref. 710949	



STF 41

Ref. 710905

Dimensiones internas	(An)480 x (F)405 x (Al)305 mm
Dimensiones externas	(An)590 x (F)750 x (Al)675 mm
Potencia total	5.600 W
Potencia convección	3.500 W
Potencia microondas	1.000 W
Temperatura máxima	275° C
Peso	98 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	3 x 430x340 (1 incluida)
Distancia entre bandejas	80 mm
Módulo Wifi	De serie
Cambio a monofásico (230V)	Opcional Ref.999H01
Paleta incluida	Ref. 710746

**STF 42**

Ref. 710906

Dimensiones internas	(An)480 x (F)405 x (Al)305 mm
Dimensiones externas	(An)590 x (F)750 x (Al)675 mm
Potencia total	7.200 W
Potencia convección	3.500 W
Potencia microondas	2.000 W
Temperatura máxima	275° C
Peso	110 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	3 x 430x340 (1 incluida)
Distancia entre bandejas	80 mm
Módulo Wifi	De serie
Cambio a monofásico (230V)	Opcional Ref.999H01
Paleta incluida	Ref. 710746



RECETAS FAST

		ST F21	ST F22	ST F32	ST F41	ST F42
						
Patatas fritas congeladas		500g 210s	500g 180s	500g 240s	500g 290s	500g 260s
Bacon fresco		10-12 tiras 145s	10-12 tiras 100s	16-18 tiras 125s	20-22 tiras 225s	20-22 tiras 180s
Pizza fresca		1 porción 100s	1 porción 60s	1 Ud. 125s	1 Ud. 170s	1 Ud. 140s
Nuggets de pollo congelados		12/14 Uds. 170s	12/14 Uds. 110s	16/18 Uds. 150s	18/20 Uds. 230s	18/20 Uds. 190s
Sandwich mixto fresco		1 Ud. 70s	1 Ud. 55s	4 Uds. 80s	4 Uds. 80s	4 Uds. 65s
Wrap de pollo fresco		1 Ud. 90s	1 Ud. 75s	4 Uds. 90s	4 Uds. 190s	4 Uds. 160s
Bocadillo fresco regenerado		1 Ud. 50s	1 Ud. 40s	3 Uds. 100s	3 Uds. 190s	3 Uds. 160s
Croissant fresco regenerado		1 Ud. 70 s	1 Ud. 50s	4 Uds. 60s	4 Uds. 190s	4 Uds. 160s
Napolitana fresca regenerada		1 Ud. 60s	1 Ud. 45s	4 Uds. 60s	4 Uds. 180s	4 Uds. 150s
Salmón fresco		1 Ud. (180g) 110s	1 Ud. (180g) 75s	4 Uds. (180g) 120s	4 Uds. (180g) 190s	4 Uds. (180g) 160s

*Los tiempos indicados para la realización de estas recetas son orientativos y han sido realizadas en laboratorio, donde se mantienen unas condiciones ideales para los procesos de cocción.

*Los tiempos indicados para los modelos de hornos ST-F 41/42 han sido estimados teniendo en cuenta la ejecución de un ciclo de cocción en modo combinado (resistencias + microondas) y usando solo una bandeja.

ACCESORIOS FAST

SOPORTES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST-F 21/22	710747	(An)430 x (F)625 x (Al)950 mm	21 / 21 BLACK 22 / 22 BLACK
ST-F 31/32 <small>NEW</small>	710927	(An)525 x (F)700 x (Al)950 mm	32 / 32 BLACK
ST-F 41/42	710748	(An)595 x (F)715 x (Al)950 mm	41 / 42

ACCESORIO SUPERIOR



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST-F 21/22 <small>NEW</small>	710931	(An)430 x (F)520 x (Al)55 mm	21 / 21 BLACK 22 / 22 BLACK
ST-F 21/22 BLACK <small>NEW</small>	710932	(An)430 x (F)520 x (Al)55 mm	21 / 21 BLACK 22 / 22 BLACK
ST-F 32 <small>NEW</small>	710933	(An)530 x (F)635 x (Al)55 mm	32 / 32 BLACK
ST-F 32 BLACK <small>NEW</small>	710941	(An)530 x (F)635 x (Al)55 mm	32 / 32 BLACK

CANALIZADOR DE VENTILACIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST-F 21/22 <small>NEW</small>	710934	(An)425 x (F)40x (Al)150 mm	21 / 21 BLACK 22 / 22 BLACK
ST-F 21/22 BLACK <small>NEW</small>	710935	(An)425 x (F)40x (Al)150 mm	21 / 21 BLACK 22 / 22 BLACK
ST-F 32 <small>NEW</small>	710936	(An)525 x (F)40 x (Al)150 mm	32 / 32 BLACK
ST-F 32 BLACK <small>NEW</small>	710937	(An)525 x (F)40 x (Al)150 mm	32 / 32 BLACK

PALETAS



	REFERENCIA	DIMENSIONES
PALETA ST-F 21/22	710746	300 x 300 mm
PALETA ST-F 32	710944	380X380 mm

TEFLONES ADHESIVOS



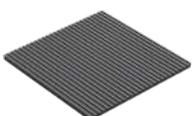
	REFERENCIA	DIMENSIONES
ST-F 21/22 <small>NEW</small>	710886	21 / 21 BLACK 22 / 22 BLACK
ST-F 32	710942	32 / 32 BLACK

PINZAS



	REFERENCIA
PINZAS <small>NEW</small>	710878

BANDEJAS



BANDEJAS FAST	STARTER KIT FAST
Páginas 186-187	Página 189



ST *Grill*

UNA TENDENCIA CULINARIA EN CRECIMIENTO.

Nuestro horno de brasas **ST-Grill** es una sofisticada **fusión** entre una parrilla y un horno, diseñado específicamente para **satisfacer** las exigentes necesidades del sector de la hostelería, restauración y caterings.

En este horno, el carbón es el **elemento principal**, actuando como fuente de calor y dotando al alimento de un **sabor tradicional** y **único**. Al combinar las funciones propias de parrilla y horno, el producto se asa, sella y ahúma simultáneamente.

TRADICIÓN CON FUEGO



EL FUEGO QUE CREA SABOR.

El horno de brasas ST-Grill se caracteriza por su **alta calidad** y **rendimiento excepcional**. Construido con materiales duraderos y resistentes, este horno **garantiza** una distribución uniforme del calor, permitiendo una cocción precisa y eficiente de los alimentos.

Con el ST-Grill, podrán disfrutar de las delicias de las comidas de brasas con una **garantía profesional** de alto nivel.

DISEÑADO PARA...

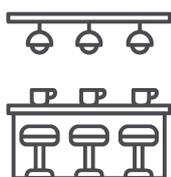


BRASERÍAS



ASADORES

BARES/TAPERÍAS/
RESTAURANTES



COCINAS EXTERIORES



SISTEMA DE REGULACIÓN DE HUMO

Su **sistema de regulación de tiros** garantizará una temperatura entre los 250°C y los 350°C.



250 - 350°C

IDEAL PARA TODO TIPO DE ALIMENTOS

Dotarás a tus recetas con todo el **sabor** y **aroma** distintivo del carbón.



GRAN EFICIENCIA ENERGÉTICA

Aumenta en gran medida el tiempo de uso de cada carga de carbón gracias a su **gran aislamiento térmico**.



HORNO Y PARRILLA COMBINADOS

Es el **híbrido perfecto** entre una parrilla tradicional y un horno.



FÁCIL MANTENIMIENTO

Su cajón cenicero, caja recoge grasas y rejillas de fundición extraíbles te **facilitarán** su limpieza del horno



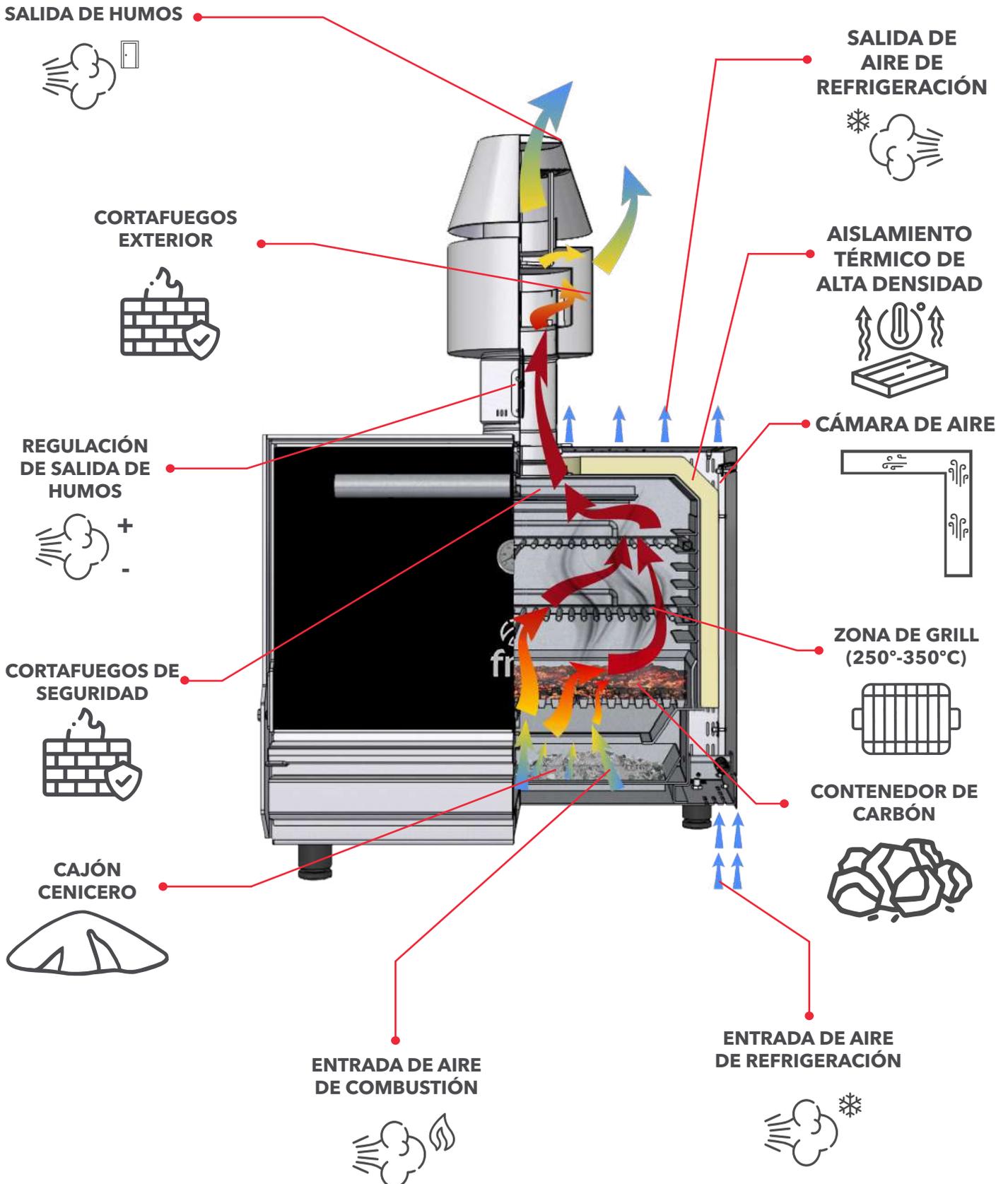
FABRICADO CON MATERIALES DE CALIDAD

Construido en **acero inoxidable** de alta calidad. Cuenta con un **sistema antiimpacto** y un **gran aislamiento térmico**.



¿CÓMO FUNCIONA?

El ST-Grill es un horno que utiliza exclusivamente el **calor generado del carbón**. Este esquema os presenta la **anatomía completa** del horno, los flujos de aire y cómo recorren el interior del horno desde su entrada, hasta su extracción, garantizando una reparto **homogéneo** del calor y **garantizando** un resultado impecable.



ADAPTADO A TU NECESIDAD



ST Grill 300



PARRILLA DE DOTACIÓN
(570 x 350mm)



COMENSALES
(40-50)

W

POTENCIA APROX.
3kW



ST Grill 400



PARRILLA DE DOTACIÓN
(570 x 520mm)



COMENSALES
(75-90)

W

POTENCIA APROX.
4,5kW



ST Grill 500



PARRILLA DE DOTACIÓN
(760 x 520mm)



COMENSALES
(100-120)

W

POTENCIA APROX.
5,5kW

ST G300

Ref. 710719

Parrilla de dotación	1 x (570 x 350 mm)
Compatibilidad con GN	1 bandeja GN1/1
Tiempo de encendido	45 min aprox
Potencia aprox.	3 kW
Comensales	40-50
Temperatura de trabajo	250° - 350° C
Peso	200 Kg
Medidas externas (sin accesorios)	(An)740 x (F)575 x (Al)670 mm
Diámetro salida de gases	120 mm

Incluye: cortatiros, atizador, pala, pinza y cepillo - Interior en acero inoxidable



ST G300 S

Ref. 710801

Parrilla de dotación	1 x (570 x 350 mm)
Compatibilidad con GN	1 bandeja GN1/1
Tiempo de encendido	45 min aprox
Potencia aprox.	3 kW
Comensales	40-50
Temperatura de trabajo	250° - 350° C
Peso	200 Kg
Medidas externas (sin accesorios)	(An)740 x (F)575 x (Al)670 mm
Diámetro salida de gases	120 mm

Incluye: cortatiros, atizador, pala, pinza y cepillo - Interior en acero



ST G400

Ref. 710720

Parrilla de dotación	1 x (570 x 520 mm)
Compatibilidad con GN	1 bandeja GN1/1
Tiempo de encendido	45 min aprox
Potencia aprox.	4,5 kW
Comensales	75-90
Temperatura de trabajo	250° - 350° C
Peso	240 Kg
Medidas externas (sin accesorios)	(An)740 x (F)720 x (Al)680 mm
Diámetro salida de gases	120 mm

Incluye: cortatiros, atizador, pala, pinza y cepillo - Interior en acero inoxidable



ST G400 S

Ref. 710802

Parrilla de dotación	1 x (570 x 520 mm)
Compatibilidad con GN	1 bandeja GN1/1
Tiempo de encendido	45 min aprox
Potencia aprox.	4,5 kW
Comensales	75-90
Temperatura de trabajo	250° - 350° C
Peso	240 Kg
Medidas externas (sin accesorios)	(An)740 x (F)720 x (Al)680 mm
Diámetro salida de gases	120 mm

Incluye: cortatiros, atizador, pala, pinza y cepillo - Interior en acero



ST G500

Ref. 710721

Parrilla de dotación	1 x (760 x 520 mm)
Compatibilidad con GN	2 bandejas GN1/1
Tiempo de encendido	45 min aprox
Potencia aprox.	5,5 kW
Comensales	100-120
Temperatura de trabajo	250° - 350° C
Peso	285 Kg
Medidas externas (sin accesorios)	(An)930 x (F)720x (Al)680 mm
Diámetro salida de gases	120 mm

Incluye: cortatiros, atizador, pala, pinza y cepillo - Interior en acero inoxidable



ST G500 S

Ref. 710803

Parrilla de dotación	1 x (760 x 520 mm)
Compatibilidad con GN	2 bandejas GN1/1
Tiempo de encendido	45 min aprox
Potencia aprox.	5,5 kW
Comensales	100-120
Temperatura de trabajo	250° - 350° C
Peso	285 Kg
Medidas externas (sin accesorios)	(An)930 x (F)720 x (Al)680 mm
Diámetro salida de gases	120 mm

Incluye: cortatiros, atizador, pala, pinza y cepillo - Interior en acero



ACCESORIOS GRILL

SOPORTES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST - G300	710733	(An)725 x (F)510 x (Al)825 mm	G300/G300S
ST - G400	710734	(An)725 x (F)655 x (Al)825 mm	G400/G400S
ST - G500	710735	(An)915 x (F)655 x (Al)825 mm	G500/G500S

ARMARIOS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST - G300	710736	(An)720 x (F)505 x (Al)800 mm	G300/G300S
ST - G400	710737	(An)720 x (F)650 x (Al)800 mm	G400/G400S
ST - G500	710738	(An)910 x (F)650 x (Al)800 mm	G500/G500S

ATEMPERADOR



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
ST - G300 	710739	(An)720 x (F)500 x (Al)195 mm	G300/G300S
ST - G400 	710740	(An)720 x (F)650 x (Al)195 mm	G400/G400S
ST - G500 	710741	(An)910 x (F)650 x (Al)195 mm	G500/G500S

HIBACHI



	REFERENCIA	DIMENSIONES
GN 1/6 	710875	(An)285 x (F)180 x (Al)240 mm
GN 1/3 	710876	(An)435 x (F)200 x (Al)240 mm
GN 1/2 	710877	(An)413 x (F)280 x (Al)220 mm

ACCESORIOS GRILL

INCLUIDOS

		REFERENCIA
	CORTATIROS	710722
	PALA PARA CENIZAS	710727
	PINZA ALAMBRE 6MM 	710900
	CEPILLO	710729
	ATIZADOR L-450	710725
	ATIZADOR L-750	710726
	PARRILLA 570X350	710730
	PARRILLA 570X520	710731
	PARRILLA 760X520	710732

COMPLEMENTOS

		REFERENCIA
	CORTAFUEGOS	710723
	SOMBRERO CORTACHISPAS	710724
	SACO DE CARBÓN MARABÚ 15KG. 	710901

ACCESORIOS



ACCESORIOS ST GRILL 



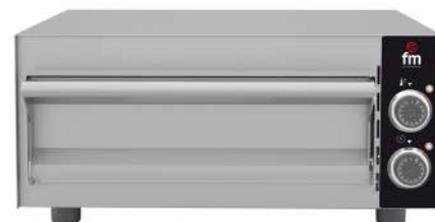
ST *Pizza*

STZ 133

Ref. 710589

Dimensiones internas	(An)405 x (F)370 x (Al)80 mm
Dimensiones externas	(An)535 x (F)535 x (Al)261 mm
Potencia eléctrica	2.000 W
Temperatura máxima	320° C
Peso	20 Kg
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad	1 pizza x ø 350 mm

Superficie de cocción con material refractario de alta calidad -
Temporizador 0-60 min. - Modo continuo - Alarma fin de ciclo



Posición de bandeja



STZ 233

Ref. 710590

Dimensiones internas	2x (An)405 x (F)370 x (Al)80 mm
Dimensiones externas	(An)535 x (F)535 x (Al)390 mm
Potencia eléctrica	3.000 W
Temperatura máxima	320° C
Peso	28 Kg
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad	2 pizzas x ø 350 mm

Superficie de cocción con material refractario de alta calidad -
Temporizador 0-60 minutos - Modo continuo - Alarma fin de ciclo



Posición de bandeja



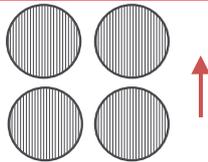
STZ 433 M

Ref. 710591

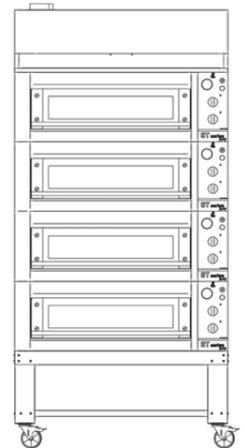
Dimensiones internas	(An)820x (F)720 x (Al)190 mm
Dimensiones externas	(An)1090 x (F)990 x (Al)390 mm
Potencia eléctrica	5.600 W
Temperatura máxima	400° C
Peso	110 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Cambio a monofásico (230V)	Opcional Ref. 999H01
Superficie de cocción	820 x 700 mm
Capacidad	4 pizzas x ø 330 mm

Termómetro - Superficie de cocción con piedra refractaria de alta calidad - Lámpara interior LED - Regulación temperatura de suelo / techo independiente

Posición de bandeja



Módulo apilable hasta 4 niveles
(incluir kit de superposición)



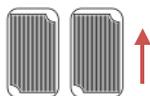
STZ 433 V5

Ref. 710587

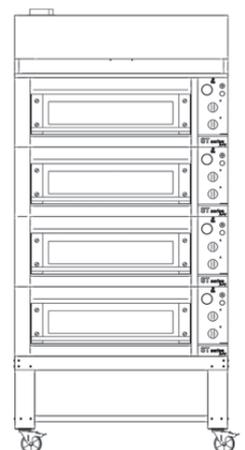
Dimensiones internas	(An)820 x (F)700 x (Al)190 mm
Dimensiones externas	(An)1090 x (F)990 x (Al)390 mm
Potencia eléctrica	5.600 W
Temperatura máxima	350° C
Peso	110 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Superficie de cocción	820 x 700 mm
Capacidad de bandejas	2 bandejas x 600x400
Humidificador	Opcional Ref. 710602
Cambio a monofásico (230V)	Opcional Ref. 999H01

Pantalla táctil 5" - Superficie de cocción con piedra refractaria de alta calidad - Lámpara LED- Regulación temperatura suelo / techo independiente

Posición de bandeja longitudinal



Módulo apilable hasta 4 niveles
(incluir kit de superposición)



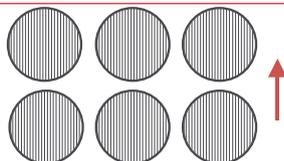
STZ 633 M

Ref. 710592

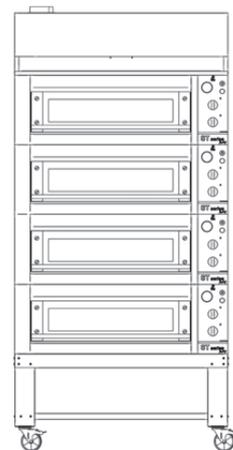
Dimensiones internas	(An)1230 x (F)700 x (Al)190 mm
Dimensiones externas	(An)1500 x (F)990 x (Al)390 mm
Potencia eléctrica	8.800 W
Temperatura máxima	400° C
Peso	140 Kg
Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Superficie de cocción	1230 x 700 mm
Capacidad	6 pizzas x ø 330 mm

Termómetro - Superficie de cocción con piedra refractaria de alta calidad - Lámpara interior LED - Regulación temperatura de suelo / techo independiente

Posición de bandeja



Módulo apilable hasta 4 niveles
(incluir kit de superposición)



STZ 633 V5

Ref. 710588

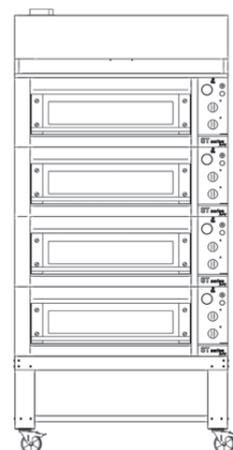
Dimensiones internas	(An)1230 x (F)700 x (Al)190 mm	
Dimensiones externas	(An)1500 x (F)990 x (Al)390 mm	
Potencia eléctrica	8.800 W	
Temperatura máxima	350° C	
Peso	140 Kg	
Voltaje	400 V - 50/60 Hz	
Conexión	Trifásica 3F + N + T	
Superficie de cocción	1230 x 700 mm	
Capacidad de bandejas	3 bandejas x 600x400	
Humidificador	Opcional	Ref. 710602

Pantalla táctil 5" - Superficie de cocción con piedra refractaria de alta calidad - Lámpara LED- Regulación temperatura suelo / techo independiente

Posición de bandeja longitudinal



Módulo apilable hasta 4 niveles
(incluir kit de superposición)



ACCESORIOS PIZZA

SOPORTES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STZ - 433 H1000 (1 o 2 módulos)	710593	(An)1090 x (F)940 x (Al)1000mm	433M / 433 V5
STZ - 433 H650 (3 módulos)	710594	(An)1090 x (F)940 x (Al)650mm	433M / 433 V5
STZ - 433 H350 (4 módulos)	710595	(An)1090 x (F)940 x (Al)350mm	433M / 433 V5
STZ - 633 H1000 (1 o 2 módulos)	710596	(An)1500 x (F)940 x (Al)1000mm	633M / 633 V5
STZ - 633 H650 (3 módulos)	710597	(An)1500 x (F)940 x (Al)650mm	633M / 633 V5
STZ - 633 H350 (4 módulos)	710598	(An)1500 x (F)940 x (Al)350mm	633M / 633 V5
Racks opcional 5 guías	710683	600x400	ST-PIZZA
8 guías	710682		



CAMPANAS



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STZ - 433 UNO	Ref. 710599	(An)1090 x (F)1300 x (Al)300mm	433M / 433 V5
DUO	Ref. 710760		
TRIPLE	Ref. 710761		
CUÁDRUPLE	Ref. 710762		
STZ - 633 UNO	Ref. 710600	(An)1500 x (F)1300 x (Al)300mm	633M / 633 V5
DUO	Ref. 710763		
TRIPLE	Ref. 710764		
CUÁDRUPLE	Ref. 710765		

KIT CONDENSADOR DE VAPORES



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
STZ UNO	Ref. 710601	(An)1070 x (F)440 x (Al)240mm	433M / 433 V5 633M / 633 V5
DUO	Ref. 710766		
TRIPLE	Ref. 710767		
CUÁDRUPLE	Ref. 710768		

KIT DE SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
STZ		433M / 433 V5 633M / 633 V5
DUO	Ref. 710672	
TRIPLE	Ref. 710718	
CUÁDRUPLE	Ref. 710780	

BANDEJAS



MOLDES PIZZA	60X40
--------------	-------



180°C

fm

FERMENTADORAS

FERMENTADORAS

HEMOS CREADO EL **ENTORNO PERFECTO** PARA LA **FERMENTACIÓN** DEL PRODUCTO.

Las condiciones para que se consiga una **perfecta fermentación** del producto son exigentes. La temperatura y el nivel de humedad deben ser los correctos para conseguir un producto de **calidad**.

Nuestras fermentadoras han sido diseñadas bajo este principio y garantizan un resultado único e inigualable. La perfección será el resultado.



F 408

Ref. 710603

Dimensiones internas	(An)490 x (F)560 x (Al)650 mm
Dimensiones externas	(An)640 x (F)640 x (Al)975 mm
Potencia eléctrica	700 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	35 Kg
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	8 bandejas x 480x340
Distancia entre bandejas	80 mm



F 608

Ref. 710782

Dimensiones internas	(An)610 x (F)645 x (Al)650 mm
Dimensiones externas	(An)820 x (F)700 x (Al)975 mm
Potencia eléctrica	1.400 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	42 Kg
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	8 bandejas x 600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm



STF 610

Ref. 710626

Dimensiones internas	(An)720 x (F)850 x (Al)425 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)950 x (Al)690 mm
Potencia eléctrica	1.400 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	60 Kg
Voltaje	230V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	5 bandejas x 800x600 10 bandejas x 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm

Conexión de agua 3/4" - Llenado depósito de agua mediante pulsador
- Compatible medida STBakery



STF 620

Ref. 710606

Dimensiones internas	(An)720 x (F)850 x (Al)825 mm
Dimensiones externas	(An)880 x (F)950 x (Al)1090 mm
Potencia eléctrica	1.400 W
Temperatura máxima	85° C
Peso	80 Kg
Voltaje	230V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	10 bandejas x 800x600 20 bandejas x 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm

Conexión de agua 3/4" - Llenado depósito de agua mediante pulsador
- Compatible medida ST Bakery



STF 433

Ref. 710769

Dimensiones internas	(An)720 x (F)885 x (Al)425 mm	
Dimensiones externas	(An)1090 x (F)985 x (Al)690 mm	
Potencia eléctrica	1.400 W	
Temperatura máxima	85° C	
Peso	80 Kg	
Voltaje	230 V - 50/60Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	5 bandejas x 800x600 10 bandejas x 600x400	
Distancia entre bandejas	80 mm	
Kit Superposición STF/STZ 433	Opcional	Ref. 710796

Conexión de agua 3/4" - Llenado depósito de agua mediante pulsador
- Compatible medida STZ 433



STF 633

Ref. 710770

Dimensiones internas	(An)1335 x (F)885 x (Al)425 mm	
Dimensiones externas	(An)1500 x (F)985 x (Al)690 mm	
Potencia eléctrica	2.100 W	
Temperatura máxima	85° C	
Peso	105 Kg	
Voltaje	230V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Capacidad de bandejas	5 bandejas x 800x600 10 bandejas x 600x400	
Distancia entre bandejas	80 mm	
Kit Superposición STF/STZ 633	Opcional	Ref. 710797

Conexión de agua 3/4" - Llenado depósito de agua mediante pulsador
- Compatible medida STZ 633





fm
www.fmindustrial.es

100°
+0°C
100°



Control knob with a red indicator light and a scale.

REGENERADORES

RG 311 A

Ref. 710610

Dimensiones internas	(An)594 x (F)386 x (Al)240 mm
Dimensiones externas	(An)700 x (F)695 x (Al)450 mm
Potencia eléctrica	3.900 W
Temperatura máxima	140-160° C
Peso	41 Kg
Voltaje	230 V - 50/60Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	3 bandejas x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm
Cambio de apertura de puerta	Opcional Ref. 999H08

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad - Inversor de giro



RG 311

Ref. 710607

Dimensiones internas	(An)594 x (F)386 x (Al)240 mm
Dimensiones externas	(An)700 x (F)695 x (Al)450 mm
Potencia eléctrica	3.900 W
Temperatura máxima	170° C
Peso	41Kg
Voltaje	230V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas	3 bandejas x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm
Humedad regulable	0-100%
Conexión de agua	Si
Pre calentamiento automático	Si
Programas de cocción	99 (3 fases cada uno)
Cambio apertura de puerta	Opcional Ref. 999H08

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad - Inversor de giro



ACCESORIOS RG



Soporte RG - 8 Guías (Ref. 710630)

Suplemento ruedas (Ref. 710286)

RG 611 A

Ref. 710611

Dimensiones internas	(An)594 x (F)386 x (Al)451 mm
Dimensiones externas	(An)700 x (F)695 x (Al)710 mm
Potencia eléctrica	5.650 W
Temperatura máxima	140-160° C
Peso	54 Kg
Voltaje	400V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Cambio a monofásico (230V)	Opcional Ref. 999H01
Capacidad de bandejas	6 bandejas x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm
Cambio de apertura de puerta	Opcional Ref. 999H08

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad - Inversor de giro



RG 611

Ref. 710608

Dimensiones internas	(An)594 x (F)386 x (Al)451 mm
Dimensiones externas	(An)700 x (F)695 x (Al)710 mm
Potencia eléctrica	5.650 W
Temperatura máxima	170° C
Peso	54Kg
Voltaje	400V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Cambio a monofásico (230V)	75€ Ref. 999H01
Capacidad de bandejas	6 bandejas x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm
Humedad regulable	0-100%
Conexión de agua	Si
Pre calentamiento automático	Si
Programas de cocción	99 (3 fases cada uno)
Cambio apertura de puerta	Opcional Ref. 999H08

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad - Inversor de giro



ACCESORIOS RG



Soporte RG - 8 Guías (Ref. 710630)

Suplemento ruedas (Ref. 710286)

RG 1011 A

Ref. 710612

Dimensiones internas	(An)594 x (F)386 x (Al)710 mm
Dimensiones externas	(An)735 x (F)695 x (Al)980 mm
Potencia eléctrica	10.300 W
Temperatura máxima	140-160° C
Peso	85 Kg
Voltaje	400V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 bandejas x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm
Cambio de apertura de puerta	Opcional Ref. 999H08

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad - Inversor de giro

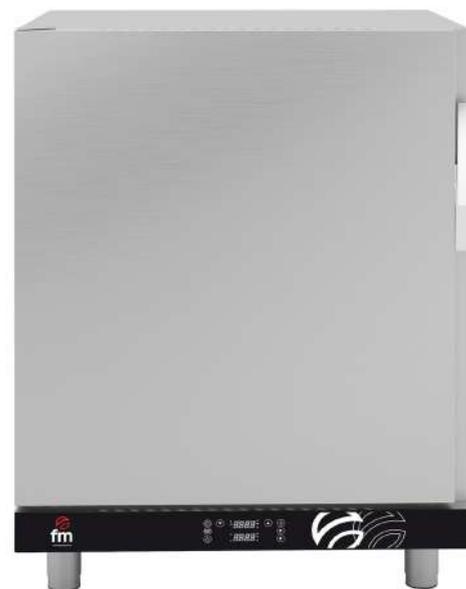


RG 1011

Ref. 710609

Dimensiones internas	(An)594 x (F)386 x (Al)710 mm
Dimensiones externas	(An)735 x (F)695 x (Al)980 mm
Potencia eléctrica	10.300 W
Temperatura máxima	170° C
Peso	85 Kg
Voltaje	400V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 bandejas x GN 1/1
Distancia entre bandejas	65 mm
Humedad regulable	0-100%
Conexión de agua	Si
Pre calentamiento automático	Si
Programas de cocción	99 (3 fases cada uno)
Cambio apertura de puerta	Opcional Ref. 999H08

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad - Inversor de giro



ACCESORIOS RG



Soporte RG - 8 Guías (Ref. 710630)

Suplemento ruedas (Ref. 710286)

RG 1021 A

Ref. 710771

Dimensiones internas	(An)594 x (F)710 x (Al)710 mm
Dimensiones externas	(An)735 x (F)1020 x (Al)985 mm
Potencia eléctrica	18.400 W
Temperatura máxima	140-160° C
Peso	105 Kg
Voltaje	400V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 bandejas x GN 2/1
Distancia entre bandejas	65 mm
Cambio de apertura de puerta	Opcional Ref. 999H08

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad - Inversor de giro



RG 1021

Ref. 710772

Dimensiones internas	(An)594 x (F)710 x (Al)710 mm
Dimensiones externas	(An)735 x (F)1020 x (Al)985 mm
Potencia eléctrica	18.400 W
Temperatura máxima	170° C
Peso	105 Kg
Voltaje	400V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas	10 bandejas x GN 2/1
Distancia entre bandejas	65 mm
Humedad regulable	0-100%
Conexión de agua	Si
Pre calentamiento automático	Si
Programas de cocción	99 (3 fases cada uno)
Cambio apertura de puerta	Opcional Ref. 999H08

Alarma fin de ciclo - Micro de puerta - Termostato de seguridad - Inversor de giro



ACCESORIOS RG



Soporte RG 2/1 - 8 Guías (Ref. 710826)

Suplemento ruedas (Ref. 710286)



GRILL

GRILL

¡ENCUENTRA EL GRILL **PERFECTO** PARA CADA OCASIÓN!

Con una variedad de estilos y tamaños, estas planchas de **alto rendimiento** garantizan una cocción uniforme y **resultados excepcionales**, ya sea que estés preparando un desayuno sencillo o una cena gourmet para la familia y amigos. Cada Grill ha sido escogido pensando en la **durabilidad, facilidad de uso y limpieza**, garantizando que tu inversión no sólo sea un complemento práctico, sino una aventura culinaria versátil y gratificante.



GR 1

Ref. 710613

Dimensiones Externas	(An)330 x (F)430 x (Al)260 mm	
Potencia eléctrica	2.000 W	
Temperatura máxima	250° C	
Peso	21 Kg	
Voltaje	230V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Superficie útil de cocción	255 x 245 mm	
GRL - 1 (Plancha base lisa)	Opcional	Ref. 710621

Superficie de cocción de hierro fundido - Recoge grasas frontal -
Plancha base y tapa acanaladas - Tapa basculante con freno
- Tapa regulable en altura según necesidad

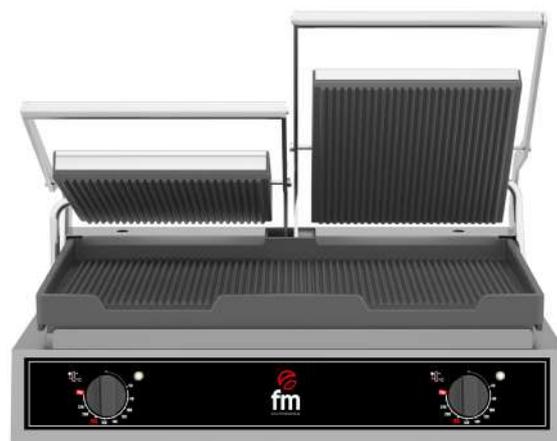


GR 2

Ref. 710614

Dimensiones Externas	(An)650 x (F)430 x (Al)260 mm	
Potencia eléctrica	4.000 W	
Temperatura máxima	250° C	
Peso	40 Kg	
Voltaje	230V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Superficie útil de cocción	550 x 245 mm	
GRL - 2 (Plancha base lisa)	Opcional	Ref. 710622

Superficie de cocción de hierro fundido - Recoge grasas frontal -
Plancha base y tapa acanaladas - Tapa basculante con freno
- Tapa regulable en altura según necesidad



GR 3

Ref. 710615

Dimensiones Externas	(An)440 x (F)430 x (Al)260 mm	
Potencia eléctrica	3.300 W	
Temperatura máxima	250° C	
Peso	28 Kg	
Voltaje	230V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Superficie útil de cocción	360 x 245 mm	
GRL - 3 (Plancha base lisa)	Opcional	Ref. 710623

Superficie de cocción de hierro fundido - Recoge grasas frontal -
Plancha base y tapa acanaladas - Tapa basculante con freno
- Tapa regulable en altura según necesidad





TOSTADORES

TOSTADORES

TTH 3002

Ref. 710616

Dimensiones de cocción	(An)220 x (F)500 x (Al)70 mm
Dimensiones externas	(An)750 x (F)420 x (Al)250 mm
Potencia eléctrica	3.000 W
Peso	20 Kg
Voltaje	230V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico

Velocidad de avance regulable - Resistencias con regulación de potencia independiente - Bandeja inferior extraíble - Doble sentido de giro



TTH 4400

Ref. 710617

Dimensiones de cocción	(An)340 x (F)555 x (Al)70 mm	
Dimensiones externas	(An)1258 x (F)590 x (Al)320 mm	
Potencia eléctrica	4.400 W	
Peso	35 Kg	
Voltaje	230V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Cambio a trifásico	Opcional	Ref. 999106

Velocidad de avance regulable - Bandeja inferior extraíble- Regulación de altura para entrada de alimentos (Mín 30 / Máx 70) - Doble sentido de giro - Bandeja superior calentaplatos



TTV 2400

Ref. 710618

Dimensiones de cocción	(An)295 x (F)460 x (Al)70 mm
Dimensiones externas	(An)480 x (F)535 x (Al)400 mm
Potencia eléctrica	2.800 W
Peso	20 Kg
Voltaje	230V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko Monofásico

Velocidad de avance regulable - Resistencias con regulación de potencia independiente - Bandeja inferior extraíble



TTV 4000

Ref. 710619

Dimensiones de cocción	(An)390 x (F)570 x (Al)70 mm	
Dimensiones externas	(An)570 x (F)644 x (Al)400 mm	
Potencia eléctrica	4.000 W	
Peso	22 Kg	
Voltaje	230V - 50/60 Hz	
Conexión	Schuko Monofásico	
Cambio a trifásico	Opcional	Ref. 999106

Velocidad de avance regulable - Resistencias con regulación de potencia independiente - Bandeja inferior extraíble





ST series
Bakery

fm

115°C
120°C
1200 min

80°

fm

COMPOSICIONES

CAMPANA C01
Ref. 710758

RXDL 604 PLUS V2'4
Ref. 710841

RXD 604 PLUS V2'4
Ref. 710838

STF 610
Ref. 710626



Kit de superposición C01

Ref. 710799

COMPOSICIÓN C01

Ref. 710773



Campana C02
Ref. 710705

STB 606 V7
Ref. 710492

Módulo STB
Ref. 710580

STF 610
Ref. 710626



Kit de superposición C02

Ref. 710632

COMPOSICIÓN C02

Ref. 710774





Kit de superposición C03

Ref. 710793

COMPOSICIÓN C03

Ref. 710775



Campana C04
Ref. 710759

**BANDEJERO
600X400**
Ref. 710779

STB 606 V7
Ref. 710492

STZ 633 V5
Ref. 710588

STF 633
Ref. 710770



Kit de superposición C04

Ref. 710795

COMPOSICIÓN C04

Ref. 710776





A hand is shown holding a white, cylindrical object, possibly a container or a component, against a dark background. The background features a faint, light-colored grid pattern. The word "ACCESORIOS" is prominently displayed in the center in a large, white, bold, sans-serif font.

ACCESORIOS

ACCESORIOS COMUNES

En esta sección están los accesorios comunes a todos los hornos de nuestro catálogo. Desde una ducha externa, filtros del agua o manoplas térmicas, hasta paneles aislantes o nuestro spray forno-lux.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
 DUCHA EXTERNA STC-STG-STB 710310	Ducha externa para lavado del horno. Se trata de una ducha universal con soporte y manguera de 1 metro con capacidad de expulsar litros de agua con gran potencia.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
 FILTRO DE AGUA (8000 L) 710352	Diseñado para eliminar impurezas, sedimentos y contaminantes del agua del sistema de lavado de los hornos. Tiene una capacidad de hasta 8000 litros antes de requerir reemplazo o mantenimiento.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
 CABEZAL CONEXIÓN DE FLTRO 710350	Sirve para conectar el filtro de agua con el circuito de limpieza del horno.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
 DIGIMETER 710090	El "Digimeter" se encargará de contabilizar los litros de agua utilizados por el filtro para tener un riguroso control del mantenimiento y sustitución del filtro.

ACCESORIOS COMUNES

	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
	FILTRO CARBÓN ACTIVO NEW 710943	Filtro de recambio para el kit de carbón activo.
	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
	M² PANEL AISLANTE 710456	Estos paneles se encargarán de aislar , aún más, el poder calorífico generado por el horno, garantizando una seguridad extra y ofreciendo la posibilidad de posicionar otros elementos sensibles al calor cerca del horno.
	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
	SPRAY FORNO - LUX 870H12	El spray Forno-Lux se encargará de disolver la grasa y residuos carbonizados del interior de la cámara del horno. Fácil de utilizar, dejará el horno reluciente y sin olores químicos. Especialmente ideal para los modelos manuales y ST-Fast
	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
	MANOPLAS TÉRMICAS 870H01	Estas manoplas térmicas de alta calidad , ofrecen una protección superior contra el calor, permitiendo un manejo seguro de bandejas y demás utensilios.



A dark, low-key photograph of a server rack. The rack is filled with server units, and a person's arm is visible on the left side, reaching towards the equipment. The lighting is dramatic, highlighting the metallic surfaces of the server rack against a dark background.

BANDEJAS

CUBETA INOX GN 2/3



DESCRIPCIÓN

Sus **bordes redondeados** facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.

Ideal para cocinar pastas y arroces, para asar carnes, verduras y pescados y para preparar guisos.

REFERENCIA

DIMENSIONES

840H10

H20

840H11

H40

840H12

H65

CUBETA INOX PERFORADA GN 2/3



DESCRIPCIÓN

Sus **bordes redondeados** facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.

Gracias a su superficie perforada es **ideal para** cocinar alimentos al vapor como verduras, pescados, fritos o arroces.

REFERENCIA

DIMENSIONES

840H19

H20

840H20

H40

840H21

H65

BANDEJA LISA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN

Esta bandeja es **ideal para** cocinar a la plancha productos como carne o pescado.

Su **superficie antiadherente** facilitará su limpieza tras el horneado ya que evitará que se queden incrustados los restos de las cocciones.

REFERENCIA

DIMENSIONES

810H17

GN 2/3

BANDEJA LISA DE ALUMINIO PERFORADA ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN

Esta bandeja es **ideal para** hornear productos que precisen de cocción al vapor.

Su **superficie antiadherente** facilitará su limpieza tras el horneado ya que evitará que se queden incrustados los restos de las cocciones.

REFERENCIA

DIMENSIONES

810H18

GN 2/3

REJILLA INOX



DESCRIPCIÓN

Su material de composición la dota de una alta **durabilidad y resistencia**.

Ideal para cocinar alimentos que necesitan recibir calor por todas sus caras como, por ejemplo, carnes, pescados o verduras, acompañado de una fuente inferior que recoja el jugo del alimento.

REFERENCIA

DIMENSIONES

840H27

GN 2/3

CUBETA INOX GN 1/1



DESCRIPCIÓN

Sus **bordes redondeados** facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.

Ideal para cocinar pastas y arroces, para asar carnes, verduras y pescados y para preparar guisos.

REFERENCIA

840H07

DIMENSIONES

H20

840H08

H40

840H51

H65

CUBETA INOX PERFORADA GN 1/1



DESCRIPCIÓN

Sus **bordes redondeados** facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.

Gracias a su superficie perforada es **ideal para** cocinar alimentos al vapor como verduras, pescados, fritos o arroces.

REFERENCIA

840H16

DIMENSIONES

H20

840H17

H40

840H50

H65

BANDEJA LISA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN

Esta bandeja es **ideal para** cocinar a la plancha productos como carne o pescado.

Su **superficie antiadherente** facilitará su limpieza tras el horneado ya que evitará que se queden incrustados los restos de las cocciones.

REFERENCIA

810H14

DIMENSIONES

GN 1/1

BANDEJA LISA DE ALUMINIO PERFORADA ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN

Esta bandeja es **ideal para** hornear productos que precisen de cocción al vapor.

Su **superficie antiadherente** facilitará su limpieza tras el horneado ya que evitará que se queden incrustados los restos de las cocciones.

REFERENCIA

810H15

DIMENSIONES

GN 1/1

PLANCHA GRILL ALUMINIO ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN

Ideal para cocinar alimentos a la plancha dejando la marca tradicional de una parrilla en el acabado final del producto.

REFERENCIA

840H03

DIMENSIONES

GN 1/1

CUBETA ALUMINIO ANTIADHERENTE 65MM.



DESCRIPCIÓN

Cubeta de aluminio antiadherente de tamaño con una profundidad de 65 mm.

Ideal para cocinar pastas y arroces, para asar carnes, verduras y pescados y para preparar guisos.

REFERENCIA

840H29

DIMENSIONES

GN 1/1

REJILLA INOX



DESCRIPCIÓN

Su material de composición la dota de una alta **durabilidad** y **resistencia**.

Ideal para cocinar alimentos que necesitan recibir calor por todas sus caras como, por ejemplo, carnes, pescados o verduras, acompañado de una fuente inferior que recoja el jugo del alimento.

REFERENCIA

840H26

DIMENSIONES

GN 1/1

PARRILLA ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN

Esta parrilla antiadherente te ayudará a **cocinar a la parrilla** todo lo que desees, consiguiendo un acabado único.

Su rejilla marcará el producto dotándolo de ese **acabado a la parrilla** perfecto.

REFERENCIA

840H37

DIMENSIONES

GN 1/1

BANDEJA MULTIFUNCIÓN ANTIADHERENTE NEW



DESCRIPCIÓN

Nueva bandeja con doble **superficie antiadherente**. Podrás utilizar una de sus dos caras en función del alimento que se desee hornear.

Ideal para cocinar alimentos como carne, verdura, pescados...

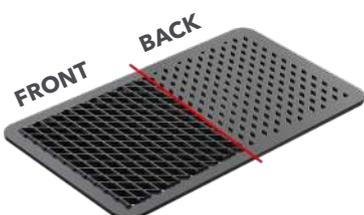
REFERENCIA

710887

DIMENSIONES

GN 1/1

PARRILLA ALUMINIO PERFORADA DOBLE CARA NEW



DESCRIPCIÓN

Bandeja de aluminio perforado que ampliará tus capacidades en la cocina.

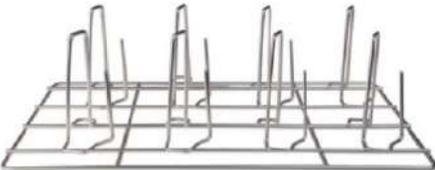
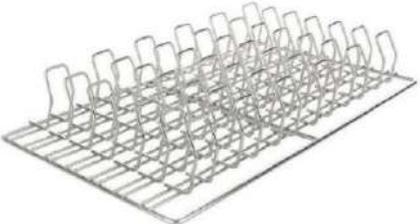
Esta nueva bandeja de doble cara te permitirá dar un **marcado diferente** al producto, pudiendo escoger entre un marcado tipo parrilla o plancha.

REFERENCIA

710889

DIMENSIONES

GN 1/1

CUBETA GRANITO H 40MM.	DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
	<p>Cubeta con revestimiento de granito de tamaño GN 1/1 y con una profundidad de 40 cm.</p> <p>Su superficie poco porosa y fácil de limpiar la convierte en una bandeja ideal para cocinar alimentos con alto contenido graso.</p>	840H36	GN 1/1
BANDEJA PARA HUEVOS NEW	DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
	<p>Esta nueva bandeja, específica para huevos, te permitirá cocinar a la vez desde 6 hasta 11 huevos con un resultado perfecto.</p>	840H28	GN 1/1 6 huevos
		710888	GN 1/1 11 huevos
CESTA PARA FRITURAS	DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
	<p>Cesta de tamaño GN 1/1 diseñada para cocinar cualquier tipo de fritura como patatas, tempuras y otros.</p>	840H34	GN 1/1
BANDEJA PARA POLLOS	DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
	<p>Bandeja de acero inoxidable de tamaño GN 1/1 diseñada para cocinar pollos, con capacidad para hasta 8 pollos.</p>	840H39	GN 1/1
BANDEJA PARA COSTILLAS	DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	DIMENSIONES
	<p>Bandeja de acero inoxidable de tamaño GN 1/1 diseñada para cocinar hasta 7 costillas.</p>	840H40	GN 1/1

CUBETA INOX GN 2/1



DESCRIPCIÓN

Sus **bordes redondeados** facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.

Ideal para cocinar pastas y arroces, para asar carnes, verduras y pescados y para preparar guisos.

REFERENCIA

DIMENSIONES

840H04

H20

840H05

H40

840H06

H65

CUBETA INOX PERFORADA GN 2/1



DESCRIPCIÓN

Sus **bordes redondeados** facilitan su manejo y su superficie permite un lavado fácil y rápido.

Gracias a su superficie perforada es **ideal para** cocinar alimentos al vapor como verduras, pescados, fritos o arroces.

REFERENCIA

DIMENSIONES

840H13

H20

840H14

H40

840H15

H65

REJILLA INOX



DESCRIPCIÓN

Su material de composición la dota de una alta **durabilidad y resistencia**.

Ideal para cocinar alimentos que necesitan recibir calor por todas sus caras como, por ejemplo, carnes, pescados o verduras, acompañado de una fuente inferior que recoja el jugo del alimento.

REFERENCIA

DIMENSIONES

840H25

GN 2/1

MOLDE PIZZA ALUMINIO



DESCRIPCIÓN

Molde de aluminio para pizzas. Disponible con distintos diámetros de tamaño (250mm - 300mm - 350 mm).

Esta bandeja es **ideal para** cocinar pizzas.

REFERENCIA

DIMENSIONES

811H01

ø 250 mm

811H02

ø 300 mm

811H03

ø 350 mm

MOLDE PIZZA REJILLA



DESCRIPCIÓN

Molde de aluminio para pizzas. Disponible con distintos diámetros de tamaño (250mm - 300mm - 350 mm).

Esta bandeja es **ideal para** cocinar pizzas.

REFERENCIA

DIMENSIONES

811H04

ø 250 mm

811H05

ø 300 mm

811H06

ø 350 mm

SARTÉN/CAZUELA



DESCRIPCIÓN

Cazuela de 20 cm de diámetro. Su material es altamente resistente a las altas temperaturas, a la abrasión y al desgaste.

Es **ideal para** cocinar productos típicos de sartén como tortillas, crepes, gambas al ajillo y otros.

REFERENCIA

DIMENSIONES

840H32

ø 20 cm

REJILLA INOX



DESCRIPCIÓN

Rejilla de acero inoxidable disponible en tamaño 600X400. Su material de composición la dota de una alta **durabilidad y resistencia.**

Ideal para hornear, fermentar y regenerar productos como pan, bollos o bizcochos.

REFERENCIA

DIMENSIONES

840H41

600X400

840H44

800X600

REJILLA CROMADA



DESCRIPCIÓN

Ideal para hornear, fermentar y regenerar productos como pan, bollos y otras especialidades del mundo de la panadería.

REFERENCIA

DIMENSIONES

820H03

430X340

820H01

480X340

820H02

600X400

BANDEJA LISA DE ALUMINIO



DESCRIPCIÓN

Esta bandeja es **ideal para** hornear productos como pan rústico o galletas ya que la repartición de calor en la bandeja genera una miga densa y consistente.

REFERENCIA

DIMENSIONES

810H10

430X340

810H06

480X340

810H04

600X400

810H21

800X600

BANDEJA LISA DE ACERO INOXIDABLE



DESCRIPCIÓN

Esta bandeja es **ideal para** hornear productos como pan rústico o galletas ya que la repartición de calor en la bandeja genera una miga densa y consistente.

REFERENCIA

DIMENSIONES

860H12

340X240

860H07

430X340

860H08

480X340

860H09

600X400

BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO

DESCRIPCIÓN

REFERENCIA

DIMENSIONES



Su **superficie porosa** permite conseguir un acabado más esponjoso y compacto.

Ideal para hornear, fermentar y regenerar productos como pan, croissants o bizcochos.

810H09

340X240

810H01

430X340

810H02

480X340

810H03

600X400

810H22

800X600

BANDEJA PERFORADA ACANALADA 5 CANALES

DESCRIPCIÓN

REFERENCIA

DIMENSIONES



Su forma permite el horneado de barras de pan en poco tiempo

Ideal para hornear pan.

810H05

600X400

810H23

800X600

BANDEJA LISA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE

DESCRIPCIÓN

REFERENCIA

DIMENSIONES



Su superficie antiadherente la hace fácil y rápida de limpiar.

Esta bandeja es **ideal para** hornear productos como pan rústico o galletas ya que la repartición de calor en la bandeja genera una miga densa y consistente.

810H11

600X400

810H19

800X600

BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE

DESCRIPCIÓN

REFERENCIA

DIMENSIONES



Su **porosidad** permite conseguir un acabado más esponjoso y compacto.

Esta bandeja es **ideal para** hornear, fermentar y regenerar productos como pan, croissants o bizcochos.

810H12

600X400

810H20

800X600

BANDEJA LISA INOX



REFERENCIA

DIMENSIONES

710749

300X300

BANDEJA LISA INOX



REFERENCIA

DIMENSIONES

710750

430X340

BANDEJA TEFLÓN FONDO MALLA



REFERENCIA

DIMENSIONES

710754

270X270

710949 

380X380

BANDEJA TEFLÓN FONDO LISO



REFERENCIA

DIMENSIONES

710755

265X265

710950 

380X380

BANDEJA TEFLÓN REFORZADA MALLA 



REFERENCIA

DIMENSIONES

710945

270X270

710947

380X380

BANDEJA TEFLÓN REFORZADA LISA 



REFERENCIA

DIMENSIONES

710946

270X270

710948

380X380

FORRO BANDEJA TEFLÓN MALLA



REFERENCIA

DIMENSIONES

710751

400X300

FORRO BANDEJA SILICONA LISO



REFERENCIA

DIMENSIONES

710752

400X300

FORRO BANDEJA SILICONA PERFORADO



REFERENCIA

710753

DIMENSIONES

400X300

PALETA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE NEW



REFERENCIA

710885

DIMENSIONES

425X295

CAZUELA ALUMINIO ANTIADHERENTE

ø 19CM. NEW



REFERENCIA

710881

DIMENSIONES

190X190

SARTÉN ALUMINIO ANTIADHERENTE

CUADRADA LISA P 3MM. NEW



REFERENCIA

710879

DIMENSIONES

260X260

SARTÉN ALUMINIO ANTIADHERENTE

CUADRADA RALLADA P 3MM. NEW



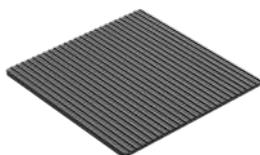
REFERENCIA

710880

DIMENSIONES

260X260

BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE NEW



REFERENCIA

710884

DIMENSIONES

310X295

BANDEJA 5 HUEVOS NEW



REFERENCIA

710882

DIMENSIONES

280X290

BOWL ALUMINIO ANTIADHERENTE P 5MM. NEW



REFERENCIA

710883

DIMENSIONES

240X150

CESTA (SIN ASAS) NEW



REFERENCIA

DIMENSIONES

710897

260X260X50

CUBETA ALUMINIO FUNDIDO ANTIADHERENTE P 55MM. NEW



REFERENCIA

DIMENSIONES

710890

GN 1/3

710891

GN 1/2

710892

GN 2/3

710893

GN 1/1

CAZUELA DE ALUMINIO NEW



REFERENCIA

DIMENSIONES

710894

ø 20 cm

710895

ø 24 cm

710896

ø 28 cm

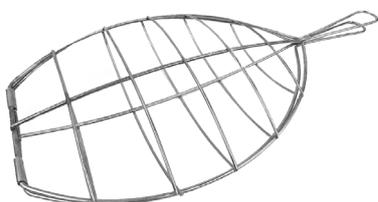
BESUGUERA NEW



REFERENCIA

710898

RODABALLERA NEW



REFERENCIA

710899

STARTER KITS

STARTER KIT GASTRO-COMPACT NEW

Ref. 710873



ARTÍCULOS DEL STARTER KIT

REFERENCIAS

BANDEJA PARA HUEVOS	840H28
PARRILLA ALUMINIO PERFORADA DOBLE CARA	710889
CUBETA INOX. PERFORADA GN 1/1 H40	840H17
CUBETA INOX. LISA GN 1/1 H40	840H08
CESTA PARA FRITURAS	840H34

STARTER KIT FAST NEW

Ref. 710874



ARTÍCULOS DEL STARTER KIT

REFERENCIAS

PINZAS	710878
BOWL ALUMINIO ANTIADHERENTE	710883
BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE	710884
BANDEJA TEFLÓN LISA	710755

NOTAS







Ctra. de Rute km. 2'700
14900 LUCENA (Córdoba)
SPAIN

Tel: (0034) 957 501 101

www.fmindustrial.es

Síguenos en redes sociales

 @hornosfm.industrial

 @fm_industrial_

 FM Industrial

 @fm_industrial

 @fm_industrial