

# SERIE STR / V1



- Pantalla táctil de 7".
- Conexión USB para registro de datos sistema HACCP.
- Control digital de la humedad porcentual del 0 al 100%.
- Regulación con doble velocidad de las turbinas.
- Control digital con 3 modos de cocción, calor seco, vapor y mixto.
- Funciones de regeneración, fermentación y mantenimiento.
- Enfriamiento de cámara y enfriamiento del desagüe.
- Recetario personalizable con 99 programas.
- Hasta seis fases de cocción en cada programa.
- Sistema de limpieza AUTO - CLEAN de serie.
- Salida de vapor de la cámara controlada y programable.
- Sonda corazón opcional.

Hasta 6 fases de cocción

3 modalidades de precalentamiento:

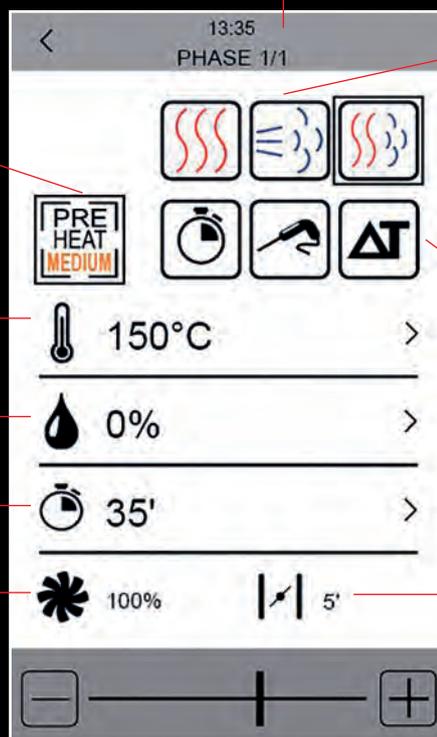


Programación de temperatura hasta 270 °C

Programación humedad

Programación tiempo

Doble velocidad del ventilador 50-100%



3 modos de cocción:



Seco, vapor y mixto

Modalidades de cocción



Por tiempo

Con sonda corazón (opcional)

Con ΔT (opcional)

Programación extracción vapores cámara de cocción



13:35  
PHASE 1/1

PRE HEAT MEDIUM

150°C

0%

35'

100%

TR series



## EXCELENTES ACABADOS Y TEXTURAS SUCULENTAS

El sistema **Steam Control** permite una salida de vapor controlada en el interior de la cámara, consiguiendo extraer o mantener la humedad en el interior de la misma. De esta forma podremos obtener dorados uniformes, asados de carne perfectos, gratinados, etc.

## NO TE PREOCUPES DEL LAVADO

Con nuestro sistema de limpieza **Auto-Clean**, no necesitaras estar presente durante la limpieza de tu horno. Solamente introduce en el interior una pastilla detergente y selecciona el modo de limpieza. Auto-Clean está disponible en todos nuestros hornos consiguiendo aumentar la eficiencia de lavado y simplificar las tareas de mantenimiento.



## ELIJA EL CLIMA PERFECTO PARA CADA PRODUCTO

Con el sistema **Clima Control** el horno adaptará el clima perfecto en la cámara de cocción para conseguir el acabado deseado en el alimento sin necesidad de seleccionar modos de cocción previamente.

## VERSATILIDAD DE PRODUCTOS CON COCCIONES UNIFORMES

Gracias a la tecnología **Fan Control** tienes la posibilidad de regular la velocidad de los ventiladores para cocinar cualquier tipo de alimento por muy delicado que sea, además gracias a la bidireccionalidad del ventilador obtendrá una uniformidad de cocción perfecta.



## MONITORIZA LA ACITIVIDAD DE TU HORNO FM

Disponible el **Registro de Datos** necesario para el cumplimiento del sistema HACCP.

**HACCP**



fr

ST





## PERSONALIZA TUS PROPIAS RECETAS



Configura manualmente tu programa de cocción para cualquier alimento de forma rápida e intuitiva sin necesidad de complicados procesos para la elaboración de tus recetas.

## CREA TU PROPIO RECETARIO



Personaliza tu propio **Recetario**, introduciendo las recetas que mas te gusten. Nuestros hornos cuentan con la posibilidad de almacenar hasta 99 programas diferentes, con hasta seis fases de cocción cada uno.

## RESULTADOS INIGUALABLES



Con la **Programación por Fases** podrá configurar cocciones a temperaturas y humedades diferentes en un mismo ciclo de cocción. De esta forma podrá cocinar el alimento y dorar o gratinar al final del proceso.



## TERMINA Y MANTENGA SUS ALIMENTOS CON TODAS SUS PROPIEDADES

Con la función de **Regeneración y Mantenimiento** podremos mantener la calidad de los alimentos elevando a temperatura de consumo alimentos refrigerados, congelados y envasados en un corto periodo de tiempo.

## FERMENTACIÓN



Con este proceso conseguimos unas condiciones óptimas para garantizar una fermentación de calidad, consiguiendo texturas y acabados deseados.

# TR

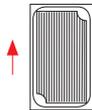


# SERIE STR 6x600x400

## STR 606 V1

Referencia	710649
Dimensiones internas	(An)490 x (F)655 X (Al)630 mm.
Dimensiones externas	(An)815 x (F)793 X (Al)865 mm.
 Potencia eléctrica	9.100 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	110 Kg
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 6 bandejas	600 x 400 /GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Cambio apertura de puerta	<b>380 €</b>

Posición bandeja longitudinal

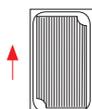


# SERIE STR 10x600x400

## STR 610 V1

Referencia	710650
Dimensiones internas	(An)490 x (F)655 X (Al)935 mm.
Dimensiones externas	(An)815 x (F)793 X (Al)1.170 mm.
 Potencia eléctrica	13.650 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	142 Kg
 Voltaje	400 V - 50/60 Hz
Conexión	Trifásico 3F + N + T
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 10 bandejas	600 x 400 /GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Cambio apertura de puerta	<b>380 €</b>

Posición bandeja longitudinal

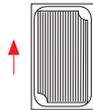


# SERIE STR 6x600x400

## STR 606 V1 GAS

Referencia	710651
Dimensiones internas	(An)490 x (F)655 X (Al)630 mm.
Dimensiones externas	(An)815 x (F)813 X (Al)1.015 mm.
 Potencia eléctrica	500 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	148 Kg
 Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Potencia Gas	13, 5kW - 11.620 kcal/h
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 6 bandejas	600 x 400 /GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Cambio apertura de puerta	<b>380 €</b>

Posición bandeja longitudinal

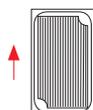


# SERIE STR 10x600x400

## STR 610 V1 GAS

Referencia	710652
Dimensiones internas	(An)490 x (F)655 X (Al)935 mm.
Dimensiones externas	(An)815 x (F)813 X (Al)1.320 mm.
 Potencia eléctrica	500 W
 Temperatura máxima	250°
 Peso	168 Kg
 Voltaje	230 V - 50/60 Hz
Conexión	Schuko monofásico
Potencia Gas	18kW - 15.480 kcal/h
Sistema autolimpieza	De serie
Kit sonda extraíble	Opcional
Capacidad 6 bandejas	600 x 400 /GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Cambio apertura de puerta	<b>380 €</b>

Posición bandeja longitudinal



## Modelos Smart System

Prestaciones / Equipamiento	STR	ST Compact	ST Bakery	ST Gastro
Pantalla táctil	●	●	●	●
Velocidad de las turbinas regulable porcentualmente de 10% al 100%	○	●	●	●
Doble velocidad de los ventiladores	●	○	○	○
Inversor de giro turbinas	●	●	●	●
Vapor por inyección directa	●	●	●	●
Lavado automático con bomba vibratoria mediante detergente y abrillantador	○	●	●	●
Sistema de limpieza mediante pastillas de doble acción	●	○	○	○
Vapor controlado digitalmente. Tiro abierto, tiro cerrado o programado	●	●	●	●
Tres modos de cocción, calor seco, cocción vapor y mixto, convección + vapor	●	●	●	●
Multicook / multinivel - elaboración multibandeja finalización programada	○	●	●	●
All On Time - finalización simultánea multibandeja	○	●	●	●
Bandeja recoge aguas integrada	●	●	●	●
99 programas con seis fases de cocción en cada uno	●	●	●	●
Precalentamiento	●	●	●	●
Sonda corazón extraíble, compatible con sonda de vacío y sonda multipunto	●	●	●	●
Enfriamiento de cámara	●	●	●	●
Programa directo para regeneración	●	●	●	●
Programa directo para fermentación	●	●	●	●
Recetario preestablecido de serie, editable y con imágenes	○	●	●	●
Enfriamiento del desagüe	●	●	●	●
Conexión USB registro HACCP	●	●	●	●
Modelo compatible para bandeja GN 1/1 y 600 x 400	●	●	●	●
Rack extraíble	●	●	●	●
Disponibilidad modelos de GAS	●	○	●	●
Quemador PREMIX	○	○	●	●
Quemador ATMOSFÉRICO	●	○	○	○
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	●	●	●	●
Cámara de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10	●	●	●	●
Cámara con cantos redondeados, soldada y con desagüe integrado	●	●	●	●
Ducha externa (opcional)	●	●	●	●
Cambio de sentido en apertura de puerta (opcional)	●	●	●	●
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	●	●	●	●
Campana con condensador de vapores y motor de extracción	●	●	●	●
Señalización de fin de cocción visual y acústica	●	●	●	●

● De serie

● Opcional

○ No disponible