



# ST *Bakery*

**EL ARTE DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA**



**EL ARTE DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA A TU ALCANCE.**

La **esencia** de cualquier panadería y pastelería radica en la calidad de los productos que allí se hornean. El trabajo que los **obradores** desempeñan en estos negocios es considerado un **arte** y transmitido de generación en generación.

El ST-Bakery está diseñado en base a las necesidades específicas de este sector, garantizando **gran rendimiento** y **calidad** gracias a sus cualidades.

**CARACTERÍSTICAS****ÓPTIMO****PRECISO****INNOVADOR****FLEXIBLE**

## ES EL HORNO QUE BUSCAS SI...

- Quieres ofrecer una experiencia de horneado in situ.
- Necesitas hornear alimentos específicos de panadería con la máxima calidad.
- Precisas de un horno específico de panadería completo, profesional y fácil de usar.
- No tienes suficiente con un horno de convección convencional.
- Tu prioridad es la fiabilidad y la garantía del horno.

## DISEÑADO PARA...



**PANADERÍAS**



**PASTELERÍAS Y  
REPOSTERÍAS**



**SUPERMERCADOS**



**CAFETERÍAS**



**TIENDAS DE  
CONVENIENCIA**



**PUNTOS DE VENTA**



El ST-Bakery está diseñado para satisfacer la demanda del sector de **panadería, bollería y pastelerías**, principalmente.

Es por ello que cuenta con las prestaciones ideales para este sector. Estas funciones **específicas** te permitirán conseguir el mejor horneado en tus productos. Estas características lo convierten en la **mejor opción** para panadería.



### INYECCIÓN HUMEDAD

Pulveriza el vapor sin dejar marca en el producto.



### ESPACIO

Distancia entre bandejas de 80 mm.



### CLIMA

Control de humedad por tiempo, ideal para panadería.



### TURBINA

Permitirá un mayor flujo de aire en el interior de la cámara de cocción.



### DISEÑO

Diseño moderno y sofisticado.



### LIMPIEZA

Fácil de limpiar y con función autoclean opcional.



### RECETARIO

Recetario de panificación exclusivo.



### ILUMINACIÓN

Iluminación LED para una correcta visualización del interior.



El ST-Bakery cumple a la perfección con las más altas exigencias del sector ya que te permite conseguir resultados **perfectos** y **uniformes** en el producto. Tiene la capacidad de pulverizar la cantidad de **humedad deseada** sin dejar ninguna marca en el producto final.

Su inversor de giro garantizará una distribución **uniforme** del vapor, y sus turbinas con velocidad regulable de hasta **10 velocidades**, garantizaran un acabado esponjoso y tierno al producto.



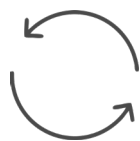
### CONTROL DE HUMEDAD POR TIEMPO

Podrás controlar el vapor que se genere en el interior de la cámara de cocción estableciendo el tiempo de inyección.



### INYECTOR DE VAPOR OPTIMIZADO

Diseñado específicamente para esta serie. Garantiza un acabado perfecto en el producto.



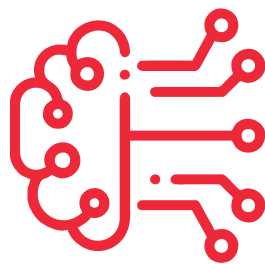
### INVERSOR DE GIRO

Con la bidireccionalidad de giro, el calor se repartirá de forma homogénea, dotando al producto de un acabado uniforme.



### HASTA 10 VELOCIDADES DE TURBINAS

Controlarás a la perfección la velocidad a la que se mueve el aire en el interior de la cámara.



La pantalla V7 ha sido adaptada para el ST-Bakery y dotarlo de **personalidad propia**.

Incluye prestaciones que han sido diseñadas **específicamente** para satisfacer las necesidades de este sector.

### **CONTROL TOTAL DE PROCESOS**

Su tecnología te permitirá un control total del horno, desde la temperatura a la que estamos trabajando, tiempo, humedad, consumos o el proceso que se esté ejecutando en cada momento.



### **RECETARIO PROPIO DE PANADERÍA**

La serie Bakery-V7 incluye un recetario integrado de panadería que te ayudará a preparar las recetas más exigentes. Con capacidad para almacenar hasta 99 recetas.



### **OPTIMIZA TU NEGOCIO**

Sus prestaciones están diseñadas para facilitar tu trabajo. Automatizar procesos, cocinar varios alimentos a la vez, limpieza de horno automática,...





El ST-Bakery se caracteriza por su **flexibilidad**. Este horno cuenta con un **sistema de guías adaptable** a la necesidad de bandejas que se precise en el momento, teniendo la posibilidad de variar entre bandejas GN 1/1 y 600x400.

Su **distancia entre bandejas** es la ideal para hornear alimentos que adquieran volumen en el proceso de cocción.



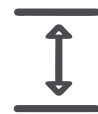
## TAMAÑO DE BANDEJAS

Modelos para bandejas GN 1/1, 600x400 y 800x600.



## CAPACIDAD DE BANDEJAS VARIABLE

Podrás elegir el modelo con la capacidad que más se adapte a tu modelo de negocio.



## DISTANCIA DE BANDEJAS

Distancia entre bandejas adecuada para hornos de panadería (80-100mm).



## TIPOS DE CONTROL

A elegir entre modelos de control manual o control táctil V7.



## MODELOS ELÉCTRICOS Y DE GAS

Disponibles con versión eléctrica y de gas.



## ADAPTABLES

Podrás personalizarlos a tus necesidades con un sistema de autolimpieza, sonda o cambio de apertura de puerta\*.

\*Opcionales



EXPERIENCE

200° 10:50 14:05

Manual mode

223°

03h 15'

50%

OH

50%

Stop



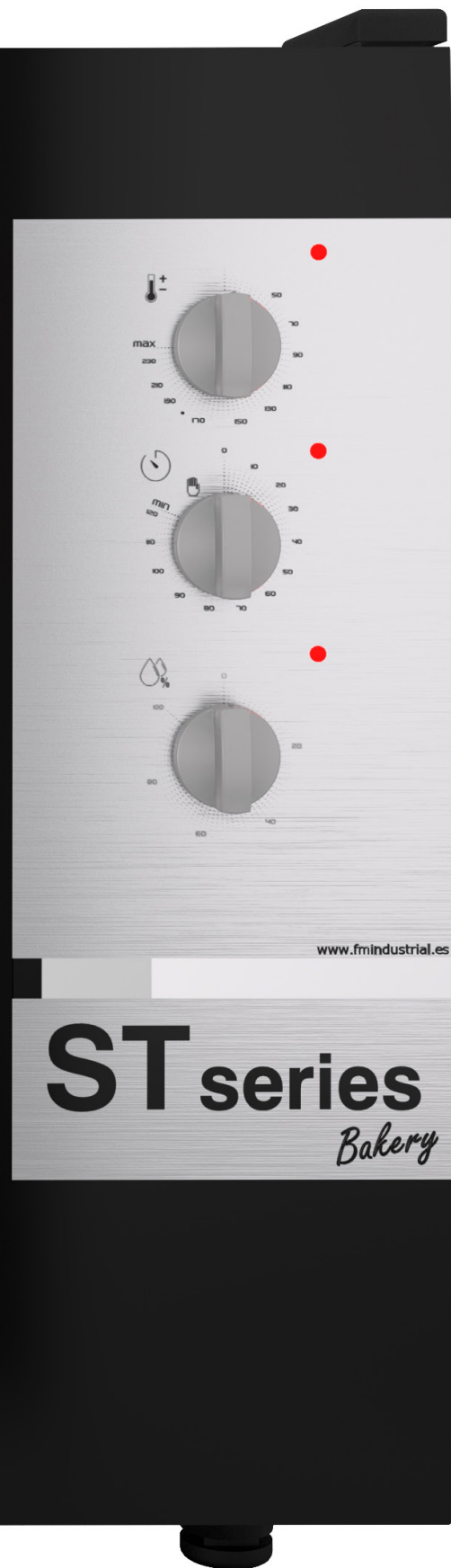
ST series  
Gastro














# TIPOS DE CONTROL





# CONTROL MANUAL

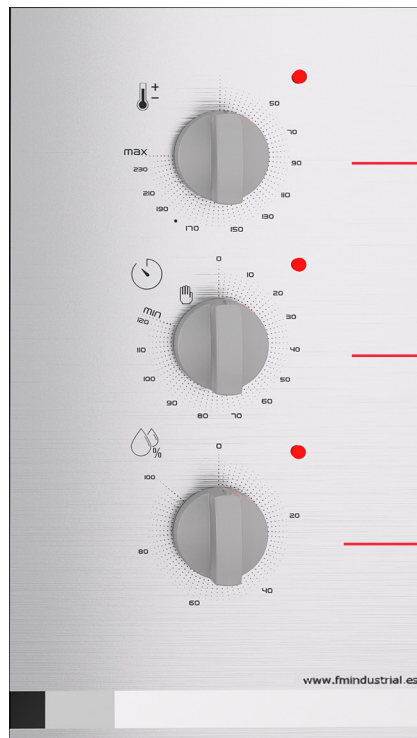


## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

-  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

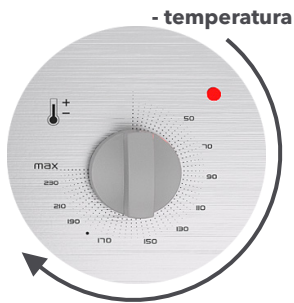
-  Humedad regulable de 0 a 100%
-  Control de tiro manual
  - Temporizador 0 -120 minutos y modo continuo
  - Regulador de temperatura de 0 a 250°C



Regulador de temperatura (0 a 250°C)

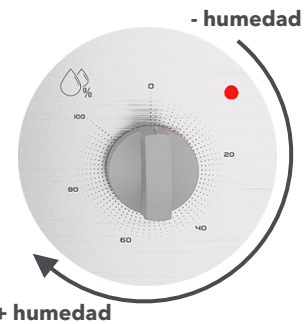
0-120' temporizador / Modo continuo

0-100% humedad regulable



## REGULADOR DE TEMPERATURA

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



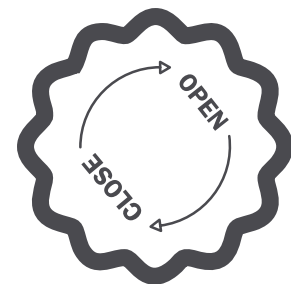
## REGULADOR DE HUMEDAD

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



## 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 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 GN 1/1 y 600x400

## PRESTACIONES



Clima control



Steam control



Fan control (10 velocidades)



Autolimpieza (Opcional)



Pre calentamiento



Sonda (Opcional)



Enfriamiento



Delta T (Opcional)



Regeneración



Fermentación



Multicook/All On Time



Planificación



Recetario editable



Modo Hold



www.fmindustrial.es

**ST series**  
Bakery



# CONTROL TÁCTIL V7 - BAKERY



Modo de cocción manual

Recetario

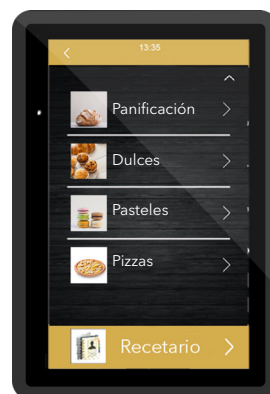
Multicook / All On Time

Ciclos especiales



## 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.



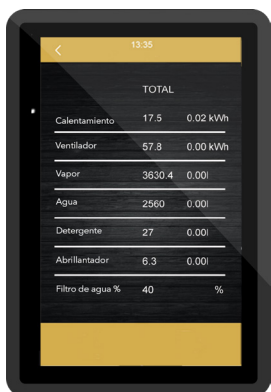
## MULTICOOK

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



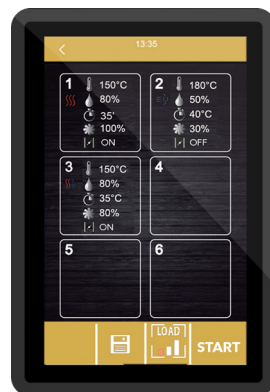
## ALL ON TIME

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

La función hold permitirá que el horno siempre esté a punto para preparar cualquier tipo de receta. La temperatura del interior será siempre la óptima.



[www.fmindustrial.es](http://www.fmindustrial.es)

**ST series**  
*Bakery*

## STB 604 M

Ref. 710489

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

Posición de bandeja transversal



## STB 604 V7

Ref. 710490

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

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

Posición de bandeja transversal



## STB 606 M

Ref. 710491

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

Posición de bandeja transversal



## STB 606 V7

Ref. 710492

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

Posición de bandeja transversal





## STB 606 M GAS

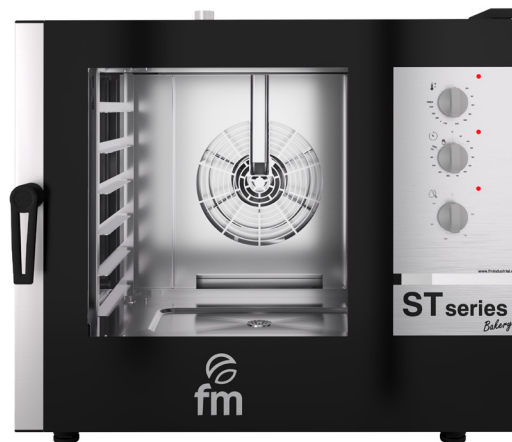
Ref. 710493

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



**Quemador Premix**

Posición de bandeja transversal



## STB 606 V7 GAS

Ref. 710494

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



**Quemador Premix**

Posición de bandeja transversal



## STB 610 M

Ref. 710495

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

Posición de bandeja transversal



## STB 610 V7

Ref. 710496

<b>Dimensiones internas</b>	(An)710 x (F)500 x (Al)875 mm
<b>Dimensiones externas</b>	(An)880 x (F)955 x (Al)1155 mm
<b>Potencia eléctrica</b>	15.600 W
<b>Temperatura máxima</b>	Hasta 300° C
<b>Peso</b>	160 Kg
<b>Voltaje</b>	400 V - 50/60 Hz
<b>Conexión</b>	Trifásica 3F + N + T
<b>Capacidad de bandejas</b>	10 bandejas 600x400 / GN 1/1
<b>Distancia entre bandejas</b>	80 mm

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

Posición de bandeja transversal



## STB 610 M GAS

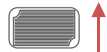
Ref. 710497

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



**Quemador Premix**

Posición de bandeja transversal



## STB 610 V7 GAS

Ref. 710498

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



**Quemador Premix**

Posición de bandeja transversal



## STB 616 ET

Ref. 710499

<b>Dimensiones internas</b>	(An)700 x (F)500x (Al)1480 mm
<b>Dimensiones externas</b>	(An)880 x (F)915 x (Al)1865 mm
<b>Potencia eléctrica</b>	26.250 W
<b>Temperatura máxima</b>	250° C
<b>Peso</b>	252 Kg
<b>Voltaje</b>	400 V - 50/60 Hz
<b>Conexión</b>	Trifásica 3F + N + T
<b>Capacidad de bandejas</b>	16 bandejas 600x400
<b>Distancia entre bandejas</b>	80 mm
<b>Carro extraíble (T)</b>	De serie

Posición de bandeja transversal



## STB 616 V7 T

Ref. 710500

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

Posición de bandeja transversal



## STB 616 V7 T GAS

Ref. 710501

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



**Quemador Premix**

Posición de bandeja transversal



## STB 5/86 V7

Ref. 710502

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

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



## STB 5/86 V7 GAS

Ref. 710503

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

 **Quegador Premix**

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



## STB 8/86 V7

Ref. 710504

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

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



## STB 8/86 V7 GAS

Ref. 710505

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

 **Quegador Premix**

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

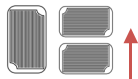


## STB 18/86 V7 T

Ref. 710506

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

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

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



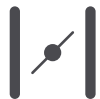
TOUCHSCREEN 5"



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**

# 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**  
Nº Guías- 0

710508

(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**  
Nº 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**  
Nº 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)**  
Nº 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)**  
Nº 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)**  
Nº 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**  
Nº Guías- 6

710785

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

MÓDULO STB



Ref. 710286

### SUPLEMENTO RUEDAS PARA SOPORTES

## CAMPANAS



**STB M**

710514

(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

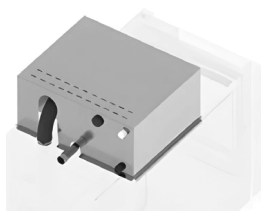
(An)496 x (F)538 x (Al)81 mm

BAKERY



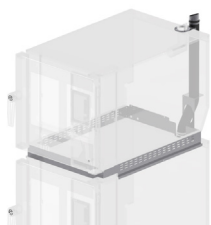
# ACCESORIOS ST Bakery

## KIT CONDENSADOR DE VAPORES



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

## KIT SUPERPOSICIÓN



	REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES
<b>STB M</b>	710689	(An)880 x (F)935 x (Al)100 mm	ELÉCTRICOS MANUAL
<b>STB V7</b>	710519	(An)880 x (F)935 x (Al)100 mm	ELÉCTRICOS V7
<b>STB ELÉCTRICO/ GAS</b>	710707	(An)880 x (F)935 x (Al)100 mm	MODELOS GAS
<b>MÓDULO STB</b>	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
<b>UNO</b>	710832	BAKERY
<b>DUO</b>	710835	BAKERY
<b>MÓDULO STB</b>	710711	MÓDULO STB

## MÓDULO WIFI



	REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
	710789	MODELOS V7

# ACCESORIOS ST Bakery

## LAVADO AUTOMÁTICO



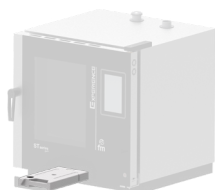
REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
710141	MODELOS V7
710356	MODELOS V7 (HORNO DE CARRO)

## KIT SONDA EXTRAÍBLE



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
<b>VACÍO</b> 710376	MODELOS V7
<b>MULTIPUNTO</b> 710620	MODELOS V7

## KIT DEPÓSITO FRONTAL



REFERENCIA	MOD. COMPATIBLES
<b>STB</b>  710872	MODELOS V7 (EXCEPTO HORNO DE CARRO)

## DETERGENTES



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

## BANDEJAS





### BANDEJAS BAKERY


Páginas 196-197


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

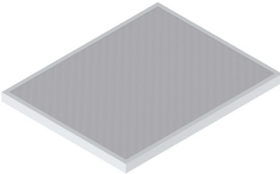



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
 <b>FILTRO DE AGUA (8000 L)</b> 710352	Diseñado para <b>eliminar impurezas, sedimentos y contaminantes</b> del agua del sistema de lavado de los hornos. Tiene una capacidad de hasta <b>8000 litros</b> antes de requerir reemplazo o mantenimiento.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
 <b>CABEZAL CONEXIÓN DE FILTRO</b> 710350	Sirve para <b>conectar</b> el filtro de agua con el circuito de limpieza del horno.

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



# ACCESORIOS COMUNES

	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
	<b>FILTRO CARBÓN ACTIVO</b> 710943	Filtro de recambio para el kit de carbón activo.
	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
	<b>M<sup>2</sup> PANEL AISLANTE</b> 710456	Estos paneles se encargarán de <b>aislar</b> , aún más, el poder calorífico generado por el horno, garantizando una <b>seguridad extra</b> y ofreciendo la posibilidad de posicionar otros elementos sensibles al calor cerca del horno.
	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
	<b>SPRAY FORNO - LUX</b> 870H12	El spray Forno-Lux se encargará de <b>disolver</b> la <b>grasa</b> y <b>residuos</b> 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
	<b>MANOPLAS TÉRMICAS</b> 870H01	Estas manoplas térmicas de <b>alta calidad</b> , ofrecen una <b>protección superior</b> contra el calor, permitiendo un <b>manejo seguro</b> de bandejas y demás utensilios.

## 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

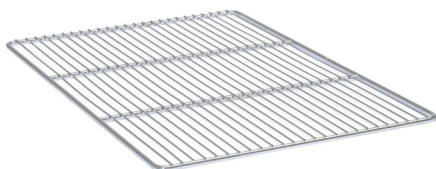
840H41

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

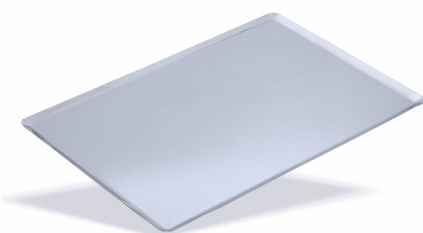
820H01

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

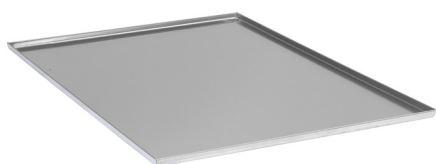
810H04

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

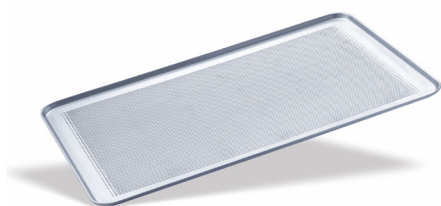
600X400

## 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

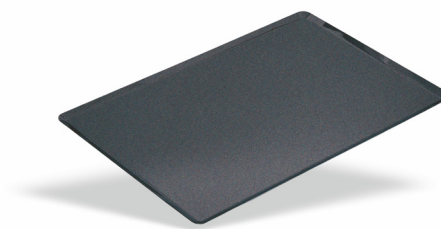
800X600

## 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



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

**Tel: (0034) 957 501 101**

**[www.fmindustrial.es](http://www.fmindustrial.es)**

*Síguenos en redes sociales*

 **@hornosfm.industrial**

 **@fm\_industrial\_**

 **FM Industrial**

 **@fm\_industrial**

 **@fm\_industrial**