

www.fmindustrial.es

HOSTELERÍA - PANADERÍA PROFESIONAL 2020







SERIE ST COMPACT

Páginas 18 - 29 HOSTELERÍA



SERIE ST GASTRO

Páginas 32 - 44 GASTRONOMÍA



SERIE **ST BAKERY**

Páginas 46 - 60 PANADERÍA



SERIE RX

Páginas 62 - 72 PANADERÍA



SERIE ST PASTRY

Páginas 74 PASTELERÍA



SERIE ST PIZZA

Páginas 75 - 76 PIZZERÍA





FERMENTADORAS

Páginas 78-79



REGENERADORES

Páginas 80-81



GRILL

Página 82



TOSTADORES

Página 83



BANDEJAS

Páginas 84-87



CARROS

Página 88



ACCESORIOS COMUNES

Página 89

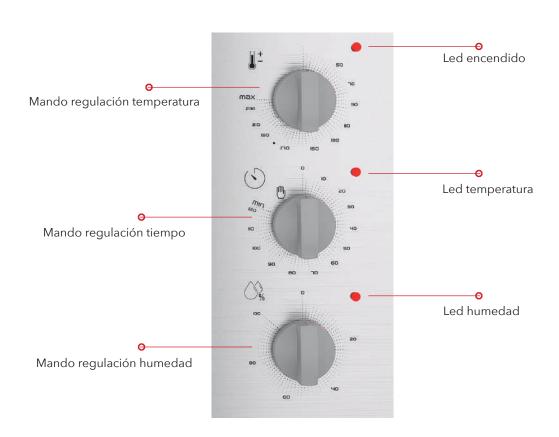






SERIE ST-M

- Sistema con panel de control manual.
- Facilidad de uso.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua 3/4
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Humedad regulable 0 a 100%
- Temporizador 0 -120 minutos y modo continuo.
- Control de tiro manual
- Eléctricos o de gas.
- Capacidad para bandejas gastronorm GN y bandejas pastelería de 600x400



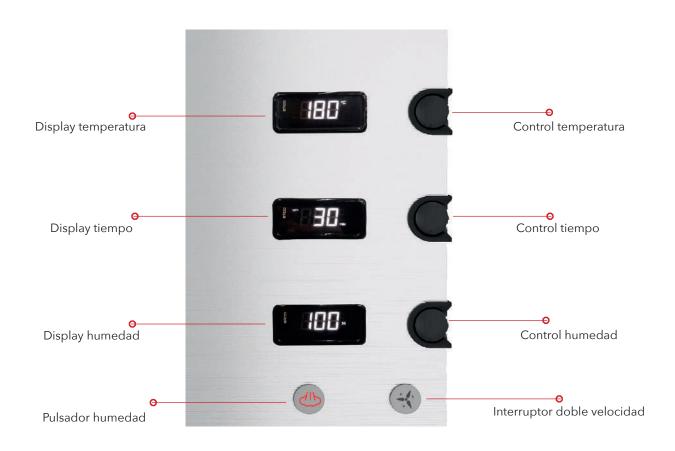






SERIE ST-E

- Sistema con display digital y encoder regulación en panel de control.
- Facilidad de uso.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior led.
- Conexión de agua ¾
- Control de tiro manual.
- Motor de doble velocidad.
- Pulsador para vaporización directa.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Humedad regulable 0 a 100%
- Temporizador 0 -120 minutos y modo continuo.
- Capacidad para bandejas gastronorm GN



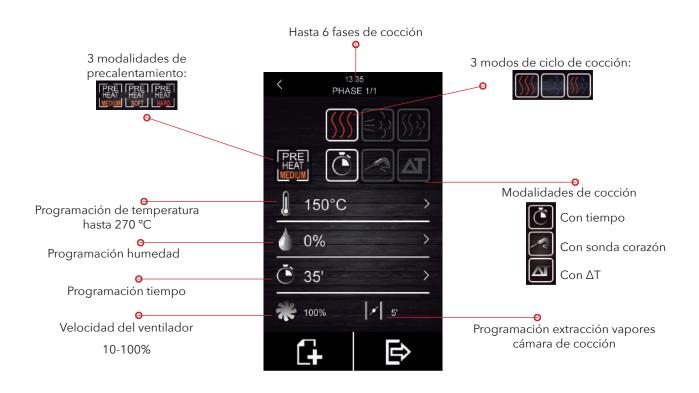






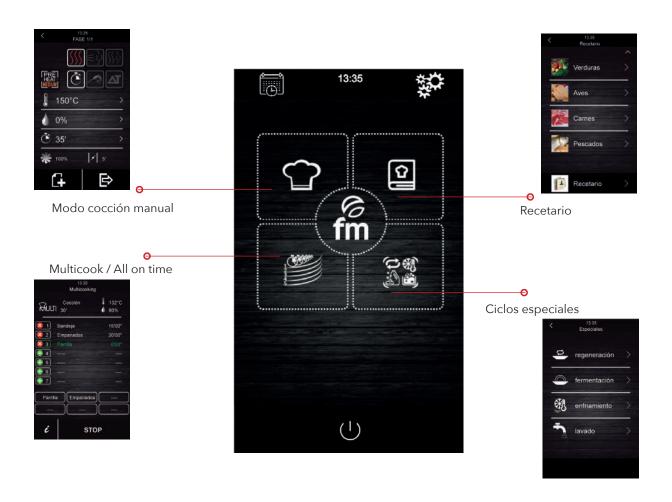
SERIE **ST - V5 / V7**

- Sistema con panel de control digital.
- Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lampara interior LED.
- Conexión de agua ¾.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable porcentual %
- Velocidad regulable porcentual %
- Steam Control Tiro programable
- 3 Modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Sonda Corazón, soda vacío y sonda multipunto.
- Control de la cocción mediante tiempo, sonda al corazón o Delta T
- 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
- Multicook / All on time
- Regeneración / Mantenimiento
- Recetario con fotografías personalizable.
- Eléctricos o de gas.
- Capacidad para bandejas gastronorm GN y bandejas pastelería de 600x400





SERIE ST - V5 / V7



CICLOS DE LAVADO



Los 3 ciclos de lavado permiten adaptarse a las necesidades de limpieza del equipo después de cada jornada de trabajo.



CONSUMOS



Control de todos los consumos del horno electricidad, agua, detergente, abrillantador y filtros de agua.



SERIE **ST - V5 / V7**



MULTICOOK

Este sistema nos permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos, avisándonos a medida que las bandejas estén listas.

ALL ON TIME

Este sistema nos permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos, pero finalizando todos al mismo tiempo. Para ello el horno nos indica cuando introducir cada bandeja.

El resultado es la finalización simultánea de todos los alimentos.





PRESTACIONES-EQUIPAMIENTO



COCCIÓN MANUAL

Configure su programa de cocción para cualquier alimento de forma rápida e intuitiva sin necesidad de complicados procesos para la elaboración de sus recetas.





CLIMA CONTROL

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. Elimine complejos procesos de elaboración de recetas, elija tiempo, temperatura, humedad y este sistema hará el resto.





FAN Control-velocidad regulable

Gracias a la posibilidad de regulación de la velocidad de los ventiladores (hasta 10 velocidades) podrá cocinar cualquier tipo de alimento por muy delicado que sea, además gracias a la bidireccionalidad del ventilador obtendrá una uniformidad de cocción perfecta.





STEAM CONTROL

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.





DELTA T

Gracias al diferencial constante de temperatura entre el interior del producto y la cámara de cocción obtendrá cocciones homogéneas en piezas de gran tamaño.





SONDA MULTIPUNTO

Consiga siempre el punto de cocción deseado gracias a la lectura y control preciso de la temperatura en 3 puntos del interior del alimento sin importar el tamaño del mismo.





SONDA VACÍO (vacuum probe)

Con la sonda corazón para vació de tan sólo 1,5 mm de diámetro, le permitirá controlar la temperatura de cocción en el interior del producto sin romper el proceso de vació.







FASES DE COCCIÓN

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.



RECETARIO

Todos nuestros hornos con Smart System V7 incluyen un recetario con imágenes y recetas ya preestablecidas de serie. Este recetario permite ser editado para adaptarlo a cada tipo de cliente.



HACCP

HACCP

Disponible el registro de datos necesario para el cumplimiento del sistema HACCP.



SISTEMA DE QUEMADOR PREMIX

Este novedoso sistema de control de la combustión, presente en todos nuestros hornos de gas, consigue aumentar la eficiencia, reducir el consumo de combustible, mayor homogeneidad en el reparto de calor y, a su vez, simplificar las tareas de mantenimiento.



,

REGENERACIÓN / MANTENIMIENTO

Con esta función podremos mantener la calidad de los alimentos elevando a temperatura de consumo los 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.



PLANIFICACIÓN

Podrá programar el encendido automático del horno, consiguiendo un mejor aprovechamiento de las jornadas de trabajo ya que no será necesario estar en el puesto de trabajo para iniciar el proceso de cocción.







SERIE **ST BAKERY**



- Sistema con panel de control digital.
- Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua ¾.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable por tiempo.
- Velocidad regulable porcentual %
- Steam Control Tiro programable
- 3 Modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Sonda Corazón, soda vacío y sonda multipunto (opcional)
- 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
- Multicook / All on time
- Regeneración / Mantenimiento
- Recetario con fotografías personalizable.
- Eléctricos o de gas.
- Capacidad para bandejas gastronourm GN y bandejas pastelería de 600x400



SERIE ST PASTRY



- Pantalla táctil de 5 Pulgadas.
- Regulación de temperatura diferenciada entre techo y suelo.
- Temperatura máxima 350°C.
- Modo ahorro de energia.
- Hasta 6 fases de cocción.
- Recetario
- Sistema Steam Control-Tiro regulable.
- Programación de Encendido automático
- Sistema humidificador permite inyecciones manuales y programación de ciclos de inyección.

