

ST-F 21

Combi fours (Convection + Micro-ondes)



Ref. ST-F 21



FONCTIONS

- *Système de cuisson combiné*
- *Mode de maintenance intégré*
- *Système de refroidissement par cycle*
- *Convertisseur catalytique intégré*
- *Stockage d'un maximum de 300 recettes*
- *Écran tactile haute résolution*
- *Téléchargement des données HACCP*
- *Connexion USB*
- *Connexion WI-FI intégrée*

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance électrique	3600W
Puissance de convection	2200W
Puissance micro-ondes	1000W
Temperature maximum	275°C
Poids	78kg
Tension	230V-50Hz
Raccordement	1F+N+M
Dimensions intérieures	(L)320x(P)315x(H)190mm
Dimensions extérieures	(L)425x(P)660x(H)600mm

CAPACITE

1 plateau 300x300mm

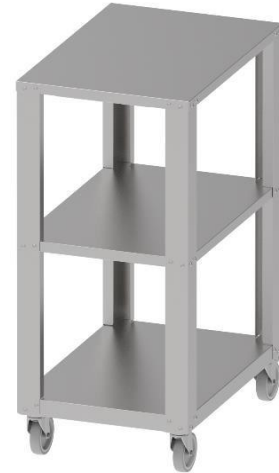


ST-F 21

Accessoires spécifiques



Support



DIMENSIONS

ST-F 21/22

Ref. 710747

(L)425 x (P)620 x (H)950 mm

Plateaux



PLATEAU INOX PLAT

Ref.
710749

DIMENSIONS
300 X 300 mm



PELLE

Ref.
710746

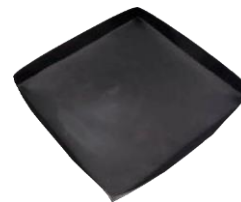
DIMENSIONS
300 X 300 mm



PLATEAU À MAILLES EN TÉFLON

Ref.
710
754

DIMENSIONS
270 x 270 mm



PLATEAU PLAT EN TÉFLON

Ref.
710755

DIMENSIONS
265 x 265 mm

ST-F 21



	ST F21	ST F22	ST F41	ST F42
Frozen French Fries 	500g / 210s	500g / 180s	800g / 290s	800g / 260s
Fresh bacon 	10-12 tiras / 145s	10-12 tiras / 100s	20-22 tiras / 225s	20-22 tiras / 180s
Fresh pizza 	1 porción / 100s	1 porción / 60s	1 Ud. 28 / 170s	1 Ud. 28 / 140s
Frozen chicken nuggets 	12/14 Uds. / 170s	12/14 Uds. / 110s	18/20 Uds. / 230s	18/20 Uds. / 190s
Fresh ham and cheese sandwich 	1 Ud. / 70s	1 Ud. / 55s	4 Uds. / 80s	4 Uds. / 65s
Fresh chicken wrap 	1 Ud. / 90s	1 Ud. / 75s	4 Uds. 28 / 190s	4 Uds. / 160s
Regenerated fresh sandwich 	1 Ud. / 50s	1 Ud. / 40s	3 Uds. / 190s	3 Uds. / 160s
Regenerated fresh croissant 	1 Ud. / 70s	1 Ud. / 50s	4 Uds. / 190s	4 Uds. / 160s
Regenerated fresh chocolate croissant 	1 Ud. / 60s	1 Ud. / 45s	4 Uds. / 180s	4 Uds. / 150s
Fresh salmon 	1 Ud. (180g) / 110s	1 Ud. (180g) / 75s	4 Uds. (180g) / 190s	4 Uds. (180g) / 160s

* Les temps indiqués pour ces recettes sont indicatifs et ont été réalisés dans des laboratoires dans lesquels les conditions idéales pour les processus de cuisson sont maintenues.

* Les temps indiqués pour les modèles de fours ST-F 41 / 42 ont été estimés en tenant compte de l'exécution d'un cycle de cuisson en mode combiné (éléments chauffants + micro-ondes) et en utilisant un seul plateau.