

# ST-F 42

*Combi fours (Convection + Micro-ondes)*



Ref. 710745



## FONCTIONS

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

## CHARACTERISTIQUES TECHNIQUES

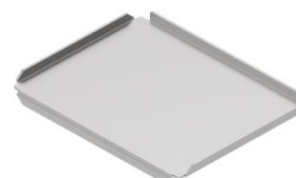
<b>Puissance électrique</b>	6000W
<b>Puissance de convection</b>	3600W
<b>Puissance micro-ondes</b>	2000W
<b>Temperature maximum</b>	275°C
<b>Poids</b>	98kg
<b>Tension</b>	400V-50Hz
<b>Raccordement</b>	3F+N+T
<b>Dimensions intérieures</b>	(L)480x(P)405x(H)305mm
<b>Dimensions extérieures</b>	(L)590x(P)715x(H)675mm

## CAPACITE

- 1 Plateau 430x340mm (cuisson par micro-ondes)
- 3 Plateaux 430x340mm (cuisson par convection)

Distance entre les plateaux

80mm



# ST-F 42

*Accessoires spécifiques*



## Support

### DIMENSIONS

**ST-F 41/42**

Ref. 710748

(L)595 x (P)715 x (H)950 mm



## Plateaux



### PLATEAU INOX

Ref.

710750

**DIMENSIONS**

430 X 340 mm



### DOUBLURE EN TÉFLON FOND UNI

Ref.

710752

**DIMENSIONS**

400 x300 mm



### PELLE

Ref.

710746

**DIMENSIONS**

300 X 300 mm



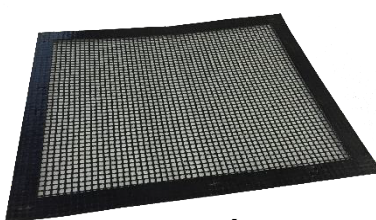
### PLATEAU EN TÉFLON AVEC FOND EN FILET

Ref.

710754

**DIMENSIONS**

270 X 270 mm



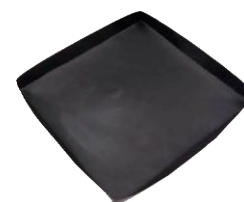
### PLATEAU EN TÉFLON AVEC FOND EN FILET

Ref.

710751

**DIMENSIONS**

400 x300 mm



### PLATEAU EN TÉFLON AVEC FOND PLAT

Ref.

710755

**DIMENSIONS**

265 X 265 mm



### REVÊTEMENT DE PLATEAU EN SILICONE PERFORÉ

Ref.

710753

**DIMENSIONS**

400 x300 mm

# ST-F 42



	ST F21	STF22	ST F41	ST F42
<b>Frozen French Fries</b> 	500g / 210s	500g / 180s	800g / 290s	800g / 260s
<b>Fresh bacon</b> 	10-12 tiras / 145s	10-12 tiras / 100s	20-22 tiras / 225s	20-22 tiras / 180s
<b>Fresh pizza</b> 	1 porción / 100s	1 porción / 60s	1 Ud. 28 / 170s	1 Ud. 28 / 140s
<b>Frozen chicken nuggets</b> 	12/14 Uds. / 170s	12/14 Uds. / 110s	18/20 Uds. / 230s	18/20 Uds. / 190s
<b>Fresh ham and cheese sandwich</b> 	1 Ud. / 70s	1 Ud. / 55s	4 Uds. / 80s	4 Uds. / 65s
<b>Fresh chicken wrap</b> 	1 Ud. / 90s	1 Ud. / 75s	4 Uds. 28 / 190s	4 Uds. / 160s
<b>Regenerated fresh sandwich</b> 	1 Ud. / 50s	1 Ud. / 40s	3 Uds. / 190s	3 Uds. / 160s
<b>Regenerated fresh croissant</b> 	1 Ud. / 70s	1 Ud. / 50s	4 Uds. / 190s	4 Uds. / 160s
<b>Regenerated fresh chocolate croissant</b> 	1 Ud. / 60s	1 Ud. / 45s	4 Uds. / 180s	4 Uds. / 150s
<b>Fresh salmon</b> 	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.