

# ST-F 22

*Combi fours (Convection + Micro-ondes)*



Ref. ST-F 22



## FONCTIONS

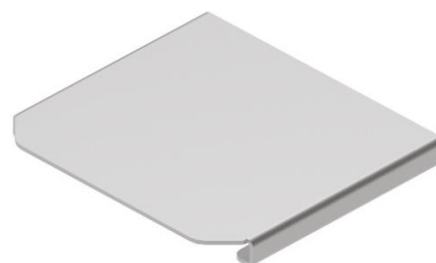
- Système de cuisson combiné
- Mode de maintenance intégré
- Système de refroidissement cyclonique
- Convertisseur catalytique intégré
- Stockage d'un maximum de 300 recettes
- Écran tactile haute résolution
- Téléchargement des données HACCP
- Connexion USB
- Connexion WI-FI intégrée

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

<b>Puissance électrique</b>	4600W
<b>Puissance de convection</b>	2200W
<b>Puissance micro-ondes</b>	2000W
<b>Temperature maximum</b>	275°C
<b>Poids</b>	85kg
<b>Tension</b>	400V-50Hz
<b>Raccordement</b>	3F+N+T
<b>Dimensions intérieures</b>	(L)320x(P)315x(H)190mm
<b>Dimensions extérieures</b>	(L)425x(P)660x(H)600mm

## CAPACITE

1 plateau 300x300mm



# ST-F 22

*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



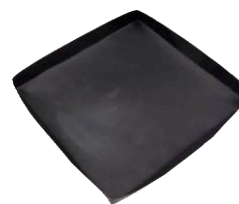
### PLATEAU À MAILLES EN TÉFLON

Ref.

710754

DIMENSIONS

270 X 270 mm



### PLATEAU PLAT EN TÉFLON

Ref.

710755

DIMENSIONS

265 X 265 mm

# ST-F 22



		ST F21	ST F22	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.