



**Horno eléctrico para pizza FM STZ 133** con capacidad 1 pizza 350 mm. Con puerta opaca. Superficie de cocción con material refractario de alta calidad, alarma fin de ciclo, temporizador 0-60 min. + modo continuo.

FM es una marca nacional, que produce sus productos con una relación calidad precio muy buena, dan muy buen resultado.

En EquipoH puedes encontrar todas sus gamas de productos

## **Horno para pizza electrico industrial**

¿Tienes una carta con pizzas y necesitas un horno que no falle? El **STZ 133 de FM** está diseñado para preparar pizzas de forma rápida, uniforme y con una base crujiente gracias a su **material refractario de alta calidad**. Es compacto, potente y perfecto para locales donde el espacio es oro pero no se quiere renunciar a una pizza de verdad.

Su formato permite hornear **una pizza de hasta 35 cm de diámetro**, alcanzando los **320 °C** en cuestión de minutos. Además, cuenta con un temporizador ajustable y modo continuo, adaptándose al ritmo del servicio sin complicaciones.

### **Características técnicas del horno para pizza STZ 133 de FM**

- **Dimensiones internas:** 405 x 370 x 80 mm

- 
- **Dimensiones externas:** 535 x 535 x 261 mm
  - **Potencia eléctrica:** 2.000 W
  - **Temperatura máxima:** 320 °C
  - **Peso:** 20 kg
  - **Voltaje:** 230V / 50-60 Hz
  - **Conexión:** Schuko Monofásico
  - **Capacidad:** 1 pizza de hasta 350 mm

#### **Funciones incluidas:**

- Superficie refractaria de alta calidad
- Temporizador de 0 a 60 minutos
- Modo continuo
- Alarma fin de ciclo

### **¿Necesitas un horno de pizza profesional pero sin complicarte?**

Si tienes una cocina pequeña, una pizzería de barrio, un food truck o simplemente quieres ofrecer una buena pizza en tu carta, el **STZ 133** es lo que necesitas. Olvídate de hornos domésticos que no alcanzan temperatura o se saturan con dos usos seguidos. Este está hecho para la hostelería real.

### **STZ 133 de FM: pizzas artesanas en formato compacto**

Su base de material refractario garantiza una cocción homogénea y base crujiente, incluso en servicios intensivos. El formato compacto permite colocarlo en cualquier

barra o cocina sin necesidad de instalaciones especiales. Y con su modo continuo y temporizador, puedes ajustarte a cualquier ritmo de producción.

El STZ 133 **se amortiza rápido**: velocidad, calidad y presentación final que fideliza a tu cliente. Además, apenas consume y no requiere instalación complicada. Lo conectas y produces.

## **¿Qué debes tener en cuenta para elegir el horno de pizza que realmente necesitas?**

- **Tamaño de pizza:** este modelo está pensado para pizzas de hasta **35 cm de diámetro**.
- **Tipo de base:** piedra refractaria, esencial para una cocción auténtica.
- **Potencia eléctrica:** 2.000 W, suficiente para llegar a 320 °C.
- **Frecuencia de uso:** pensado para uso profesional intensivo.
- **Espacio disponible:** cabe en barras, cocinas pequeñas y food trucks.

## **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es uno de los hornos para pizza más equilibrados que hemos probado. Calienta rápido, no falla, y lo puedes tener en la barra sin llamar la atención. Ideal para hosteleros que quieren dar buen producto sin complicarse.

## **Sobre FM**

**FM Industrial** lleva años fabricando hornos profesionales para cocinas reales. Sus equipos son simples, duraderos y pensados para el trabajo diario. En EquipoH confiamos en FM porque **conocen la hostelería desde dentro**.

¿No sabes si este horno es suficiente para tu carta de pizzas?

Escríbenos al chat. **No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.**

---

**Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 535mmx535mmx261 medidas exteriores