



Horno eléctrico para pizza **FM STZ-133** con capacidad 2 pizzas 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

## **Catálogo de hornos para pizza eléctricos industriales**

Si haces pizza a diario y el ritmo no para, el **STZ 233 de FM** es justo lo que necesitas: un horno compacto con **dos cámaras independientes**, base de piedra refractaria y temperatura de hasta **320 °C**, pensado para preparar **2 pizzas simultáneamente** sin comprometer resultados.

Cada cámara está equipada con su propio control de temperatura y temporizador, lo que permite adaptar el horneado a distintos productos o ritmos de servicio. Un horno ideal para pizzerías, food trucks, bares y locales que ofrecen pizza artesanal.

---

## **Características técnicas del horno para pizza STZ 233 de FM**

- **Dimensiones internas:** 2x (405 x 370 x 80 mm)
- **Dimensiones externas:** 535 x 535 x 390 mm
- **Potencia eléctrica:** 3.000 W
- **Temperatura máxima:** 320 °C
- **Peso:** 28 kg
- **Voltaje:** 230V - 50/60 Hz
- **Conexión:** Schuko Monofásico
- **Capacidad:** 2 pizzas de hasta 350 mm

### **Funciones incluidas:**

- Superficie de cocción con base refractaria
- Temporizador 0-60 minutos por cámara
- Modo continuo
- Alarma fin de ciclo

### **¿Necesitas un horno para más producción sin ocupar el doble?**

El **STZ 233** está pensado para quienes quieren mantener un ritmo constante sin invertir en hornos industriales grandes o costosos. Al tener **dos cámaras independientes**, puedes hornear dos pizzas al mismo tiempo, o escalonar cocciones según la demanda.

---

## **STZ 233 de FM: dobla tu producción, no tu espacio**

Con solo 39 cm de alto y 28 kg de peso, este horno cabe en casi cualquier cocina o barra. Su **doble control de temperatura** lo convierte en un equipo versátil y eficaz. La base de piedra refractaria aporta una cocción crujiente y profesional en cada uso.

Con un solo enchufe y una sola estructura, tienes doble productividad. Es una solución práctica, económica y profesional que optimiza tu espacio sin comprometer rendimiento.

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

- **Volumen de producción:** este modelo hornea 2 pizzas simultáneamente.
- **Tipo de cocción:** base refractaria, ideal para pizzas crujientes.
- **Control de temperatura:** independiente por cámara.
- **Instalación:** conexión monofásica (enchufe estándar).
- **Tamaño del horno:** compacto, solo 39 cm de alto.

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

Porque muchos locales empiezan con un horno pequeño y pronto se quedan cortos. El **STZ 233 es la evolución natural del STZ 133**, con más capacidad, sin complicaciones. Lo recomendamos si ya estás vendiendo pizzas a diario y necesitas más velocidad sin renunciar a calidad.

### **Sobre FM Industrial**

**FM Industrial** es especialista en hornos eléctricos profesionales y soluciones para pizzerías. Su maquinaria es robusta, eficiente y pensada para durar. En EquipoH confiamos en FM porque **sabemos que sus productos funcionan en cocina real**.

¿No sabes si necesitas horno simple o doble?

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

---

**Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 535mmx535mmx390mm medidas exteriores