



Horno eléctrico industrial de la marca **FM** modelo **RX-604**. Se trata de un horno compacto baguetero profesional que cuenta con 4 parrillas, temporizador, termostato de seguridad, lámpara interior, etc. Los hornos bagueteros presentan muchas ventajas y es que con un tamaño compacto y un peso reducido consiguen una cocción uniforme y son la opción perfecta tanto para panaderías como para pastelerías.

Horno industrial RX 604: potencia y control en formato compacto

El horno **RX 604** de **FM Industrial** ha sido diseñado para ofrecer alto rendimiento en cocinas profesionales que demandan agilidad, precisión y eficiencia energética. Con capacidad para **4 bandejas GN 1/1**, este modelo es perfecto para restaurantes, obradores y cocinas de producción media.

Gracias a sus **5.700 W de potencia**, alcanza rápidamente la temperatura deseada, lo que optimiza el tiempo de trabajo en cocina. Su estructura robusta y diseño funcional facilitan su integración en cualquier cocina profesional.

Características técnicas del RX 604

- **Referencia:** 710529
- **Dimensiones internas:** 680 x 470 x 365 mm
- **Dimensiones externas:** 820 x 800 x 560 mm
- **Potencia eléctrica:** 5.700 W
- **Temperatura máxima:** 250 °C
- **Peso:** 56 kg
- **Voltaje:** 400 V - 50/60 Hz
- **Conexión:** Trifásica 3F + N + T
- **Capacidad de bandejas:** 4 x GN 1/1 (600x400 mm)
- **Distancia entre bandejas:** 80 mm
- **Dotación:** 4 parrillas
- **Versión con humidificador (RX 604 H):** 1.900 €
- **Cambio a monofásico (opcional):** +75 € (Ref. 999H01)

¿Qué tipo de cocina necesita el RX 604?

- **Cocinas que preparan raciones entre 50 y 100 servicios diarios**

-
- **Espacios reducidos que requieren horno compacto y potente**
 - **Producción de repostería, platos preparados o regeneración de menús**

Su versatilidad lo hace ideal tanto para cocinas de restaurante como para caterings, obradores o escuelas de hostelería.

¿Por qué elegir el RX 604 frente a otros modelos?

- **Mayor potencia en su segmento (5.700 W)**
- **Excelente relación tamaño/capacidad**
- **Fabricación nacional (FM Industrial) con piezas y servicio técnico garantizado**
- **Opciones de personalización: humidificador y cambio a monofásico**

El RX 604 es **modular** y escalable. Puedes trabajar con uno o dos equipos en paralelo sin perder eficiencia. Además, su versión RX 604 H con humidificador amplía sus usos para cocción de pan, pastas, vegetales y más.

¿Qué tener en cuenta antes de comprar?

- ¿Tu instalación eléctrica es trifásica o monofásica?
- ¿Trabajas con bandejas GN 1/1 o 600x400?
- ¿Necesitas humedad para ciertos tipos de cocción?
- ¿Cuántas raciones necesitas preparar por servicio?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el RX 604 es **el horno más versátil para cocina media**: rápido, eficiente, compacto y fiable. Ideal para emprendedores gastronómicos, dark kitchens o pequeños

negocios que no quieren complicarse la vida pero buscan resultados profesionales.

Sobre FM Industrial

FM Industrial es sinónimo de horno robusto y profesional fabricado en España. Con décadas de experiencia y un soporte técnico eficiente, es una marca que da tranquilidad en el día a día de la cocina.

¿Tienes dudas sobre si este horno es suficiente para tu producción?

Te ayudamos a decidirlo según tu volumen y tipo de cocina. Habla con un técnico EQUIPOH.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 820X800X560mm