



Horno eléctrico industrial FM STG 71M de convección perfecta para hostelería, un modelo con capacidad para 7 bandejas de GN 1/1. Con panel manual regulable en temperatura, tiempo y humedad. POSICIÓN DE LA BANDEJA EN TRANSVERSAL

Simplicidad y precio ideal para cualquier tipo de negocio de hostelería y tienda de alimentación.

Catálogo de hornos eléctricos industriales

STG 71 M: el horno profesional compacto, potente y transversal

El modelo **STG 71 M** de **FM Industrial** está diseñado para ofrecer **rendimiento, precisión y fiabilidad** en entornos gastronómicos exigentes. Su formato compacto, con bandejas GN 1/1 en **posición transversal**, permite una operación eficiente incluso en cocinas con poco espacio de maniobra frontal.

Con **10.200 W de potencia**, es capaz de mantener una cocción uniforme incluso en usos intensivos. Ideal para restaurantes, hoteles, caterings y cocinas colectivas que necesitan una solución fiable y eficiente.

Características técnicas del STG 71 M

- **Referencia:** 710557
- **Dimensiones internas:** 620 x 405 x 545 mm
- **Dimensiones externas:** 790 x 795 x 825 mm
- **Potencia eléctrica:** 10.200 W
- **Temperatura máxima:** 250 °C
- **Peso:** 89 kg
- **Voltaje:** 400 V - 50/60 Hz
- **Conexión:** Trifásica 3F + N + T
- **Capacidad de bandejas:** 7 bandejas GN 1/1
- **Distancia entre bandejas:** 67 mm

¿Para quién es ideal el STG 71 M?

- Cocinas que sirven entre **80 y 150 raciones por servicio**
- Producción media con necesidad de cocción múltiple
- Profesionales que priorizan **uniformidad de cocción y durabilidad**

La configuración transversal mejora la ergonomía en espacios estrechos, haciendo más fácil la carga/descarga sin comprometer la seguridad.

Beneficios destacados del STG 71 M

- **Potente y eficiente:** 10.200 W garantizan tiempos cortos de recuperación térmica
- **Optimización del espacio** gracias al formato de bandejas transversal
- **Construcción profesional** con materiales duraderos
- **Fabricación nacional con soporte técnico y repuestos asegurado**

El STG 71 M ofrece **máxima capacidad en espacio contenido**. Si tu cocina tiene limitaciones de fondo, la posición transversal de bandejas es una gran ventaja frente a modelos longitudinales. Además, su ventilación está diseñada para trabajar pegado a otros módulos.

¿Qué tener en cuenta antes de comprar?

- ¿Cuentas con instalación trifásica 400 V?
- ¿Trabajas con bandejas GN 1/1 estándar?
- ¿Necesitas optimizar tiempos de cocción y regeneración?
- ¿Quieres escalar tu producción a medio plazo?

¿Por qué lo recomendamos desde EQUIPOH?

Porque **el STG 71 M es uno de los hornos eléctricos más equilibrados del catálogo FM**: compacto, potente y adaptado a la operativa profesional. Perfecto para cocinas que dan el salto a una producción más exigente.

Sobre FM Industrial

FM Industrial lleva décadas desarrollando hornos profesionales en España. Con un sólido respaldo técnico, repuestos disponibles y diseño optimizado para el sector HORECA, es sinónimo de fiabilidad a largo plazo.

¿No sabes si este horno es el adecuado para el volumen de tu cocina?

Escríbenos y lo analizamos juntos en 2 minutos.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): (An)790x(F)760x(Al)825mm