



Horno eléctrico industrial FM STG 71 V7 de convección perfecta para hostelería, un modelo con capacidad para 7 bandejas de GN 1/1. Presenta un panel digital muy intuitivo con pantalla táctil de 7 pulgadas a color con recetario de fotografías personalizables y sus 99 programas con 3 modos de cocción. POSICIÓN DE LA BANDEJA EN TRANSVERSAL

Catálogo de hornos eléctricos industriales

STG 71 V7 - tecnología, eficiencia y precisión profesional

El horno **STG 71 V7** de **FM Industrial** es la evolución tecnológica de su versión mecánica, con panel **digital V7** que permite un control preciso de los ciclos de cocción. Fabricado en España, es la elección ideal para cocinas profesionales que necesitan **fiabilidad, velocidad y eficiencia operativa**.

Está preparado para trabajar con **7 bandejas GN 1/1** en formato **transversal**,

facilitando el uso en cocinas con acceso frontal limitado.

Características técnicas del STG 71 V7

- **Referencia:** 710558
- **Dimensiones internas:** 620 x 405 x 545 mm
- **Dimensiones externas:** 790 x 795 x 825 mm
- **Potencia eléctrica:** 10.200 W
- **Temperatura máxima:** Hasta 300 °C
- **Peso:** 94 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
- **Lavado automático:** De serie
- **Sonda multipunto:** Incluida
- **Módulo WiFi (opcional):** 270€ (Ref. 710789)
- **Cambio apertura de puerta (opcional):** 420€ (Ref. 999H03)

¿Por qué elegir el STG 71 V7?

- **Control digital V7:** panel intuitivo con múltiples modos de cocción
- **Máxima potencia (10.200 W):** rendimiento óptimo en todos los ciclos
- **Higiene garantizada** con sistema de lavado automático incluido
- **Sonda multipunto** de serie para una cocción precisa de carnes y piezas grandes
- **Diseño compacto** con capacidad profesional: 7 bandejas GN 1/1

Beneficios clave para tu cocina

- **Menor tiempo de espera** y regeneración gracias a su potencia
- **Programación avanzada** para cocinar distintos productos sin errores
- **Mayor control de la temperatura** con la sonda multipunto
- **Ahorro de tiempo** en limpieza con su sistema de lavado automático
- Ideal para cocinas con espacio reducido gracias a su diseño compacto transversal

El modelo V7 incluye:

Sonda multipunto (el mecánico no la incluye)

Lavado automático (ahorra tiempo y productos de limpieza)

Panel digital con múltiples funciones y memoria de programas

Mayor precisión, menor margen de error en cocina profesional

¿Para qué tipo de cocina es ideal?

- Restaurantes con rotación media-alta

-
- Cocinas de hoteles, colectividades, caterings
 - Negocios que buscan mejorar su eficiencia con tecnología
 - Profesionales que desean escalar producción sin aumentar plantilla

¿Te interesa este horno pero no sabes si encaja con tu volumen de trabajo?

Envíanos un mensaje y lo evaluamos gratis.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 790x760x825mm