



Horno industrial a gas FM STG 71M GAS de convección perfecto 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 mixtos profesionales

El **horno mixto STG 71 M GAS de FM Industrial** es una opción de alto rendimiento para cocinas profesionales que necesitan velocidad, fiabilidad y precisión en sus procesos.

Diseñado para cocinas de restaurantes, colectividades y obradores exigentes, este horno funciona con gas, alcanzando hasta **14 kW (12.040 kcal/h)** de potencia térmica.

Soporta un uso intensivo, ideal para servicios de alto volumen, y permite cocinar con bandejas GN 1/1, con **7 niveles de cocción** y una **distancia entre bandejas de 67**

mm.

Características técnicas del horno mixto STG 71 M GAS

- **Ref. fabricante:** 710559
- **Dimensiones internas:** 620 x 405 x 545 mm (An x F x Al)
- **Dimensiones externas:** 790 x 900 x 840 mm (An x F x Al)
- **Potencia eléctrica:** 650 W
- **Potencia gas:** 14 kW / 12.040 kcal/h
- **Temperatura máxima:** 250 °C
- **Peso:** 112 kg
- **Tensión:** 230 V / 50-60 Hz
- **Conexión:** Schuko monofásico
- **Capacidad:** 7 bandejas GN 1/1
- **Distancia entre bandejas:** 67 mm
- **Sistema de cocción:** Gas con quemador Premix
- **Posición de bandejas:** Transversal

¿Necesitas un horno mixto compacto pero de uso intensivo?

Si gestionas una cocina donde cada minuto cuenta, sabes lo que es trabajar con equipos que no rinden o que tardan en recuperar temperatura. Este horno está

pensado para ti: compacto, pero potente. Te permite trabajar con seguridad, agilidad y precisión, reduciendo tiempos y mejorando resultados.

Con su **sistema Premix**, la eficiencia energética y la distribución del calor son óptimas incluso en servicios exigentes.

STG 71 M GAS: rendimiento industrial en formato compacto

Su diseño es limpio y profesional, la puerta con doble cristal te permite visualizar el interior sin pérdida de temperatura. Al trabajar con gas y solo 650 W eléctricos, es ideal para negocios que buscan ahorrar en costes energéticos sin sacrificar potencia. Además, su estructura permite una limpieza rápida, y el espacio entre bandejas es ideal para producciones mixtas.

Este horno sustituye a varios equipos gracias a su versatilidad y ahorra tiempo, espacio y costes energéticos. El retorno de inversión se produce antes de lo que imaginas.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el horno mixto que realmente necesitas?

- **Capacidad real de producción:** cuántos GN 1/1 necesitas usar simultáneamente.
- **Fuente de energía:** gas o eléctrica según tu instalación.
- **Espacio disponible:** este modelo tiene un fondo de 90 cm y una altura de 84 cm.
- **Frecuencia de uso:** si trabajas en doble turno o en horas punta largas.
- **Perfil del responsable de compras:** busca optimización energética, seguridad, y buen soporte técnico.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **conocemos lo que falla y lo que no**. Este modelo es uno de los más estables en rendimiento a gas del mercado. Lo recomendamos a **cocinas profesionales, caterings y colectividades** que necesitan un horno fiable, de fácil mantenimiento y larga vida útil.

Con quemador Premix y eficiencia térmica, este horno no es para cualquiera: es para quienes saben lo que necesitan y no quieren problemas.

Sobre FM Industrial

FM Industrial es una marca nacional con fabricación propia y foco técnico. Llevan décadas desarrollando hornos profesionales que se utilizan tanto en cocinas independientes como en grandes instalaciones.

Desde EquipoH, trabajamos con ellos porque **dan soporte técnico real**, y si algo no va, responden. No es una marca “barata”, es una marca **robusta y fiable**.

¿Hablamos?

¿Tienes dudas?

Escríbenos en el chat de la derecha. **En EquipoH no vendemos por vender: prescribimos solo lo que sabemos que funciona.**

Ficha técnica:

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