



Horno industrial a gas FM STG 111 V7 GAS de convección perfecto para hostelería, un modelo con capacidad para 11 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 industriales a gas

El **STG 111 V7 GAS de FM Industrial** es uno de los hornos mixtos más potentes y avanzados de su categoría.

Funciona a gas, con una potencia térmica de **20 kW (17.200 kcal/h)**, y ofrece un control preciso de cocción gracias a su **panel digital avanzado, sonda multipunto incluida y lavado automático de serie**. Está diseñado para espacios de producción exigentes, donde la calidad, la eficiencia y la productividad van de la mano.

Con **11 bandejas GN 1/1** y una distribución de calor optimizada, este horno permite una cocción uniforme y continua. Es una opción profesional para quienes necesitan

más capacidad, sin comprometer el control.

Características técnicas del horno mixto STG 111 V7 GAS

- **Ref. fabricante:** 710564
- **Dimensiones internas:** 620 x 405 x 810 mm (An x F x Al)
- **Dimensiones externas:** 790 x 900 x 1110 mm (An x F x Al)
- **Potencia eléctrica:** 650 W
- **Potencia gas:** 20 kW / 17.200 kcal/h
- **Temperatura máxima:** Hasta 300 °C
- **Peso:** 149 kg
- **Tensión:** 230 V - 50/60 Hz
- **Conexión:** Schuko Monofásico
- **Capacidad de bandejas:** 11 GN 1/1
- **Distancia entre bandejas:** 67 mm
- **Sonda multipunto:** De serie
- **Lavado automático:** De serie
- **Posición de bandejas:** Transversal
- **Quemador:** Premix de alto rendimiento

¿Necesitas un horno mixto a gas de gran capacidad con control total?

Cuando trabajas en **cocinas con alta rotación**, necesitas que todo funcione como un reloj.

Este modelo está preparado para eso: con **potencia térmica sobrada, control digital de alta precisión** y una estructura pensada para durar.

El **sistema de lavado automático** te ahorra tiempo, agua y detergente, y su **sonda multipunto** te permite cocinar sin preocuparte de que se pase o se quede corto.

STG 111 V7 GAS: potencia industrial con tecnología inteligente

Este horno es para quienes saben lo que hacen.

Incluye funcionalidades que otros modelos solo ofrecen como extra: **lavado, sonda, conectividad y control**.

Todo en un chasis robusto, de fácil limpieza, con bandejas en disposición transversal para trabajar con comodidad y seguridad.

¿Lo mejor? Su **quemador Premix** maximiza la eficiencia del gas y reduce el consumo.

Si necesitas cocinar **más, mejor y con menos esfuerzo**, este horno **lo paga con creces en eficiencia, productividad y ahorro en errores humanos**.

Invertir en un horno como este es pensar en el largo plazo. Ahorras en energía, en personal y en mantenimiento.

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

- **Tipo de producción:** si haces cocciones grandes y frecuentes, este modelo es para ti.
- **Fuente energética disponible:** funciona con gas + conexión eléctrica monofásica.
- **Control digital necesario:** este modelo permite programaciones exactas.
- **Espacio físico:** dimensiones ajustadas para 11 bandejas GN 1/1.
- **Extras clave:** lavado automático, conectividad WiFi y apertura de puerta reversible.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es el modelo más completo en horno a gas de gran capacidad que hemos probado.**

FM ha integrado todo lo que un cocinero necesita: **potencia, control, limpieza automática y seguridad.**

Lo recomendamos para **equipos profesionales que no se conforman con lo justo, y que necesitan rendimiento estable y control total en cocina industrial.**

Sobre FM Industrial

FM Industrial es fabricante nacional con fuerte compromiso técnico y producto probado.

Desde EquipoH lo elegimos porque responde tanto en producto como en soporte.

No vendemos promesas: prescribimos equipos que resisten cocinas reales.

¿Tienes dudas?

Nuestro equipo está listo para ayudarte.

En EquipoH no vendemos por vender: solo lo que sabemos que va a funcionar en tu cocina.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): (An)790x(F)760x(Al)1090mm.