



Horno eléctrico industrial FM STG 201 V7 T de convección perfecto para hostelería, un modelo con capacidad para 20 bandejas de GN 1/1. POSICION DE LA BANDEJA LONGITUDINAL 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.

Horno paellero

Catálogo de hornos mixtos profesionales

El **STG 201 V7 T de FM Industrial** es un horno mixto diseñado para cocinas de gran producción que requieren **máxima capacidad, velocidad y precisión en cocciones múltiples**.

Con espacio para **20 bandejas GN 1/1**, control digital, **carro extraíble incluido**, sistema de **lavado automático** y **sonda multipunto**, este horno lo tiene todo para los profesionales que no se conforman con menos.

Además, incorpora **opción de WiFi**, apertura de puerta reversible y **panel táctil de control avanzado**, lo que convierte este modelo en un horno top para **cocinas industriales de alto rendimiento**.

Características técnicas del horno mixto STG 201 V7 T

- **Ref. fabricante:** 710566
- **Dimensiones internas:** 700 x 500 x 1480 mm (An x F x Al)
- **Dimensiones externas:** 880 x 915 x 1865 mm (An x F x Al)
- **Potencia eléctrica:** 26.250 W
- **Temperatura máxima:** Hasta 300 °C
- **Peso:** 260 kg
- **Tensión:** 400 V - 50/60 Hz
- **Conexión:** Trifásica 3F + N + T
- **Capacidad de bandejas:** 20 GN 1/1
- **Distancia entre bandejas:** 67 mm
- **Carro extraíble (T):** Incluido
- **Lavado automático:** De serie
- **Sonda multipunto:** De serie
- **Posición bandejas:** Transversal
- **Panel de control táctil**

-
- **WiFi opcional:** 270 € (Ref. 710789)

- **Cambio apertura puerta:** 420 € (Ref. 999H03)

¿Necesitas un horno profesional para producciones masivas?

Este horno está hecho para cocinas que trabajan a lo grande: **comedores escolares, hospitales, cocinas centrales de colectividades o servicios de catering que no paran.**

Sus 20 niveles GN 1/1, sumados a la potencia de 26.250 W, permiten cocer, regenerar o cocinar a baja temperatura con resultados uniformes.

El **carro extraíble** mejora la ergonomía del trabajo, facilita el manejo de bandejas calientes y agiliza la carga/descarga del horno.

STG 201 V7 T: capacidad total, control total

Este modelo va más allá de lo habitual. Integra todo lo que un jefe de cocina moderna necesita:

- Control digital de precisión
- Higiene automatizada
- Flexibilidad en instalación (apertura reversible)
- Conectividad WiFi para programación remota
- Cocción precisa gracias a **sonda multipunto de serie**

Si necesitas rendimiento, seguridad y eficiencia energética... este horno lo tiene TODO.

La combinación de **tiempo ganado, errores evitados y producción optimizada**, se traduce en mayor rentabilidad operativa y menos incidencias en cocina.

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

realmente necesitas?

- **Volumen de servicio:** este modelo es ideal para +200 comensales/día.
- **Tipo de cocción:** admite técnicas intensivas, baja temperatura, regeneración.
- **Fuente eléctrica:** 400V trifásico – asegúrate de tener instalación adecuada.
- **Ergonomía y limpieza:** el carro extraíble y lavado automático mejoran seguridad y productividad.
- **Gestión digital:** puedes conectar el horno por WiFi para gestionar cocciones desde app o software compatible.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que es uno de los **mejores hornos mixtos del mercado en relación a capacidad, funcionalidades y robustez.**

Ideal para cocinas que trabajan a volumen y quieren un **horno fiable, técnico y duradero.**

FM Industrial responde en soporte técnico y sus productos **aguantan años de batalla.** Lo hemos comprobado.

Sobre FM Industrial

FM Industrial es un fabricante español con más de 40 años de experiencia en hornos para hostelería y colectividades.

Su apuesta por el desarrollo digital y mecánico, sumada a un equipo técnico sólido, hace que sus hornos sean **una de las elecciones más fiables del mercado nacional.**

En EquipoH confiamos en ellos por resultados y por soporte.

¿Tienes dudas?

Escríbenos por el chat. **En EquipoH no vendemos por vender: prescribimos lo que sabemos que funciona en cocina real.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): (An)880x(F)960x(A)1865mm