



Horno eléctrico industrial FM STG 201 ET de convección perfecta para hostelería, un modelo con capacidad para 20 bandejas de GN 1/1. POSICION DE LA BANDEJA TRANSVERSAL Presenta un panel digital muy intuitivo de 3 displays, que permiten controlar temperatura, humedad, y tiempo.

¡Un horno de gran producción a muy buen precio!

Catálogo de hornos eléctricos industriales

El **STG 201 ET de FM Industrial** es un horno eléctrico de gran formato con prestaciones pensadas para cocinas de producción intensiva.

Con **20 bandejas GN 1/1, 26.250 W de potencia, carro extraíble incluido** y diseño robusto, es una herramienta perfecta para centros de producción que trabajan a gran escala y necesitan consistencia, ergonomía y eficiencia.

Su construcción en acero, bandejas en disposición transversal y puerta de cristal completa permiten un control visual completo de la cocción, ideal para procesos de

regeneración, cocción al vapor o combinada.

Características técnicas del horno mixto STG 201 ET

- **Ref. fabricante:** 710565
- **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:** 250 °C
- **Peso:** 252 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
- ****Control manual con selectores**
- **Posición de bandejas:** Transversal

¿Necesitas un horno eléctrico para alto volumen sin complicaciones?

Este modelo es ideal para centros de producción donde se exige potencia eléctrica,

máxima capacidad y facilidad de uso.

No incorpora sistema digital ni lavado automático, lo que lo convierte en una opción más accesible económicamente, pero igualmente potente y práctica.

Está diseñado para **equipos técnicos que ya tienen procesos establecidos** y necesitan una herramienta fiable, sin sistemas innecesarios.

STG 201 ET: potencia máxima con control mecánico

Lo importante está:

- 20 GN 1/1
- 26.250 W de potencia
- Diseño robusto
- Carro extraíble para cocción por fases
- Apertura cómoda, bandejas en transversal

El STG 201 ET **es un horno resistente, potente y fácil de usar**, ideal para centros de producción con volumen y poco margen de error.

Hay procesos donde menos tecnología es más robustez.

Este horno **responde perfectamente en manos de personal técnico** que prioriza rendimiento estable frente a sofisticación digital.

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

- ¿Necesitas gran volumen sin complicarte con interfaces digitales?
- ¿Tienes suministro eléctrico trifásico 400V y buscas eficiencia energética?
- ¿Trabajas con carros de bandejas y necesitas extraerlos con rapidez y seguridad?

-
- ¿Valoras un horno potente, robusto y con mantenimiento sencillo?

Entonces este horno puede ser el que mejor se adapte a tu cocina.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es uno de los hornos eléctricos más eficientes en cocción intensiva sin electrónica compleja.**

Lo recomendamos para **comedores, escuelas, hospitales, caterings y cocinas centrales** que buscan volumen y seguridad.

FM ha diseñado un modelo fiable y muy rentable a largo plazo.

Sobre FM Industrial

FM Industrial es referente nacional en hornos profesionales.

Su conocimiento del sector, su diseño duradero y el soporte técnico cercano hacen de FM una marca de confianza para cualquier cocina profesional.

En EquipoH confiamos en ellos porque conocemos su producto desde dentro.

¿Tienes dudas?

Puedes preguntarnos en el chat sin compromiso.

En EquipoH no vendemos por vender. Solo prescribimos lo que funciona en cocina real.

Ficha técnica:

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