Horno Eléctrico **STB 604 V7 de FM Industrial**, modelo con capacidad para 4 bandejas GN 1/1O 4 600X400MM, una opción perfecta tanto para panadería como para hostelería que nos permitirá cocinar cómodamente cualquier tipo de alimento y conseguir unos resultados perfectos. Cuenta con alarma de fin de ciclo, humedad regulable, control de velocidad, vidrio abatible limpieza cómoda. PANTALLA TÁCTIL V7

Catálogo de hornos de panadería y pastelería

El **STB 604 V7 de FM Industrial** es la evolución lógica para obradores que necesitan un **horno compacto, potente y con control digital**.
Ofrece espacio para **4 bandejas 600x400 mm o GN 1/1**, y está diseñado para una cocción precisa, constante y personalizable gracias a su **panel táctil intuitivo**.

Incluye la posibilidad de incorporar **lavado automático, sonda multipunto y conexión WiFi**, lo que lo convierte en una **solución profesional total en pequeño formato**.

Características técnicas del horno STB 604 V7

- **Ref. fabricante**: 710490
- **Dimensiones internas**: 710 x 500 x 390 mm (An x F x Al)
- **Dimensiones externas**: 880 x 905 x 675 mm (An x F x Al)
- **Potencia eléctrica**: 7.500 W
- **Temperatura máxima**: Hasta 300 ºC
- **Peso**: 103 kg
- **Tensión**: 400 V – 50/60 Hz
- **Conexión**: Trifásica 3F + N + T
- **Capacidad de bandejas**: 4 bandejas 600x400 mm / GN 1/1
- **Distancia entre bandejas**: 80 mm
- **Posición de bandejas**: Transversal
- **Panel digital táctil V7**
- **Lavado automático (opcional)**: 890 € (Ref. 710141)
- **Sonda multipunto (opcional)**: 200 € (Ref. 710620)
- **Módulo WiFi (opcional)**: 270 € (Ref. 710789)
- **Cambio apertura puerta (opcional)**: 420 € (Ref. 999H03)

¿Necesitas un horno pequeño pero con control total?

El **STB 604 V7** es perfecto para panaderías, pastelerías o cocinas de restaurante que quieren mantener la **artesanía en el producto** sin renunciar a la eficiencia y precisión que ofrece la tecnología actual.

Permite almacenar programas, controlar los ciclos de cocción al segundo y optimizar la producción diaria sin errores, incluso con personal no técnico.

STB 604 V7: la panadería conectada y eficiente

Este horno combina potencia (7.500 W) con tecnología avanzada:

- **Panel digital V7**
- **Temperatura hasta 300 ºC**
- **Accesorios opcionales** para facilitar limpieza, cocción con precisión y control remoto.

¿Quieres mejorar la productividad sin agrandar tu cocina? Este modelo **ofrece prestaciones de horno grande en un cuerpo compacto**, ideal para negocios en expansión.

El panel V7 es **intuitivo y fácil de programar**.
Además, puedes **guardar tus recetas**, repetir procesos y controlar con precisión temperaturas y tiempos sin complicaciones.
Una vez lo pruebas, ya no quieres volver a mandos manuales.

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

- **Tipo de bandejas**: trabaja con formatos 600x400 o GN 1/1.
- **Tecnología**: si buscas programación, conectividad o automatización, este modelo es ideal.
- **Espacio disponible**: tiene tamaño compacto, ideal para obradores pequeños o medianos.

- **Accesorios útiles**: lavado automático, WiFi o sonda elevan su rendimiento y reducen el error humano.

- **Producción diaria**: hasta 4 ciclos completos por hora según el producto.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es uno de los hornos más versátiles de la línea ST Bakery**.
Te permite hacer bollería, pan, hojaldres y pastelería con **repetibilidad, precisión y limpieza profesional**, sin ocupar mucho espacio.
Lo recomendamos para obradores que quieren pasar al siguiente nivel sin romper su flujo de trabajo.

Sobre FM Industrial

FM Industrial es una marca española con una larga trayectoria en hornos para hostelería, panadería y colectividades.
La gama ST Bakery se ha diseñado pensando en la experiencia del panadero real: **compactos, potentes, personalizables y duraderos**.
En EquipoH los prescribimos porque dan resultados consistentes día tras día.

¿Te ayudamos a elegir tu horno ideal?

Escríbenos en el chat y te ayudamos a ver si este modelo encaja con tu producción.
En EquipoH no vendemos por vender: solo lo que sabemos que funciona en el obrador.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 880X905X670mm