



Horno industrial a gas **STB 606 M GAS de FM Industrial**, modelo con capacidad para 6 bandejas GN 1/10 6 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. PANEL MANUAL

Catálogo de hornos de panadería y pastelería

El modelo **STB 606 M GAS** está diseñado para panaderías artesanales que **buscan máxima eficiencia energética y robustez**, en un horno a gas de **6 bandejas 600x400 mm**.

Fabricado por **FM Industrial**, este horno combina un potente quemador Premix con control mecánico tradicional, para una cocción homogénea sin complicaciones.

Su diseño permite instalarlo en obradores con suministro a gas, manteniendo **la misma estructura compacta y productiva** que los modelos eléctricos, pero con un consumo más ajustado y temperatura constante.

Características técnicas del horno STB 606 M GAS

- **Ref. fabricante:** 710493
- **Dimensiones internas:** 710 x 500 x 550 mm (An x F x Al)
- **Dimensiones externas:** 880 x 985 x 850 mm (An x F x Al)
- **Potencia eléctrica auxiliar:** 650 W
- **Potencia gas:** 14 kW - 12.040 kcal/h
- **Temperatura máxima:** 250 °C
- **Peso:** 128 kg
- **Tensión:** 230 V - 50/60 Hz
- **Conexión:** Schuko monofásico
- **Capacidad de bandejas:** 6 bandejas 600x400 mm / GN 1/1
- **Distancia entre bandejas:** 80 mm
- **Control manual**
- **Quemador Premix de alta eficiencia**
- **Posición de bandejas:** transversal

¿Necesitas un horno a gas que consuma poco y hornee mucho?

El **STB 606 M GAS** es la elección lógica para panaderías que **no quieren depender**

del consumo eléctrico, o que necesitan un horno que soporte jornadas largas sin perder estabilidad térmica.

Gracias a su **quemador Premix**, ofrece una cocción potente y uniforme, minimizando los tiempos de precalentamiento y horneado.

El control mecánico garantiza una **operativa directa, sin complicaciones**, ideal para negocios con personal rotativo o formación básica.

STB 606 M GAS: potencia térmica y formato profesional

Este horno combina lo mejor de la cocción tradicional a gas con una estructura compacta, robusta y accesible.

Su cámara de cocción permite trabajar cómodamente productos de volumen medio-alto, sin riesgo de pérdida de calor ni fluctuaciones térmicas.

La limpieza es sencilla, y el mantenimiento, mínimo.

Este horno **prioriza la eficiencia térmica y la sencillez de manejo**.

Si no necesitas conectividad ni control digital, esta versión mecánica es **más estable, más fácil de reparar y más asequible a largo plazo**.

Además, su rendimiento térmico a gas lo hace muy competitivo en costes operativos.

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

- **Tipo de energía disponible:** este modelo trabaja a gas con apoyo eléctrico mínimo.
- **Formato de bandeja:** 600x400 mm o GN 1/1, estándar profesional.
- **Control:** mecánico, fácil de usar y de mantener.
- **Producción por ciclo:** hasta 6 niveles con 80 mm de altura útil.
- **Estabilidad térmica:** óptima gracias al quemador Premix.
- **Consumo energético:** mucho más ajustado que en hornos eléctricos de alta potencia.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es uno de los **mejores hornos de gas del mercado** en su rango. Ideal para panaderos tradicionales, zonas con electricidad limitada o clientes que ya están acostumbrados a trabajar con gas y buscan fiabilidad total.

Sin complicaciones, sin electrónica sensible, solo calor constante y productivo.

Sobre FM Industrial

FM Industrial lleva años ofreciendo hornos robustos, prácticos y con soluciones reales para panaderos y pasteleros.

La gama ST Bakery cubre todas las necesidades del obrador moderno, incluyendo versiones a gas como esta, que combinan **tecnología eficiente y formato profesional**.

En EquipoH los prescribimos porque sabemos que rinden, y no fallan cuando el obrador va a tope.

¿Necesitas un horno de gas fiable para tu panadería?

Escríbenos al chat.

En EquipoH no vendemos por catálogo: te recomendamos lo que usaríamos en nuestro propio obrador.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 880X935X835mm