



Horno a gas **STB 610 V7 GAS de FM Industrial**, modelo con capacidad para 10 bandejas GN 1/1 ó 10 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 horno **STB 610 V7 GAS** es la elección definitiva para panaderías que buscan eficiencia energética, automatización y resultados uniformes.

Con capacidad para **10 bandejas 600x400 mm** y control táctil digital, este modelo ofrece una cocción homogénea, programable y sin complicaciones.

Gracias a su **quemador Premix de 20 kW** y a una **temperatura máxima de 300 °C**, consigue una potencia profesional en cocción, incluso para masas densas o producciones intensivas.

Características técnicas del horno STB 610 V7 GAS

-
- **Ref. fabricante:** 710498
 - **Dimensiones internas:** 710 x 500 x 875 mm (An x F x Al)
 - **Dimensiones externas:** 880 x 985 x 1175 mm (An x F x Al)
 - **Potencia eléctrica:** 650 W
 - **Potencia gas:** 20 kW - 17.200 kcal/h
 - **Temperatura máxima:** hasta 300 °C
 - **Peso:** 168 kg
 - **Tensión:** 230 V - 50/60 Hz
 - **Conexión eléctrica:** Schuko monofásico
 - **Capacidad de bandejas:** 10 bandejas 600x400 mm / GN 1/1
 - **Distancia entre bandejas:** 80 mm
 - **Quemador Premix:** sí
 - **Control:** pantalla digital V7
 - **Sonda multipunto:** de serie
 - **Posición de bandejas:** transversal

¿Buscas un horno a gas con control total desde el panel digital?

El **STB 610 V7 GAS** está pensado para panaderías con alto nivel de exigencia y

equipos que valoran la precisión en la cocción.

Gracias a su **pantalla táctil V7**, puedes programar cocciones, fases, modos de vapor o regeneración. Ideal para masas fermentadas, bollería y productos delicados.

Si trabajas en un obrador moderno, con personal técnico o formación, este horno **multiplica el control y la repetibilidad**, mejorando el rendimiento y reduciendo mermas.

STB 610 V7 GAS: control digital, potencia a gas y fiabilidad industrial

Este horno combina lo mejor de la tecnología con una **estructura robusta** y una eficiencia térmica superior.

El gas permite reducir el coste energético frente a la electricidad en muchas ubicaciones, y el control digital te permite sacar lo mejor de cada receta.

Además, puedes añadirle:

- **Lavado automático** (Ref. 710141)
- **Sonda multipunto** (Ref. 710620)
- **Módulo WiFi** (Ref. 710789)
- **Cambio de apertura de puerta** (Ref. 999H03)

Con estas opciones, el horno se convierte en una **herramienta avanzada de producción panadera**.

Combina el ahorro del gas con la automatización y precisión de un horno de gama alta.

Al tener control digital, se evitan errores, se mejora la calidad final y se optimizan los tiempos de producción.

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

- **Fuente de energía disponible:** funciona a gas + 650 W eléctricos.

-
- **Tipo de producto:** ideal para pan, bollería, fermentados y productos delicados.
 - **Volumen de producción:** 10 bandejas 600x400 mm.
 - **Control:** pantalla digital V7 con programación avanzada.
 - **Espacio disponible:** altura 1.175 mm, ideal para obradores medianos.
 - **Nivel de automatización:** muy alto, compatible con lavado y WiFi.
 - **Perfil del negocio:** obradores digitales, panaderías técnicas, producción repetitiva.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que muchos obradores quieren **control digital, producción a gas y versatilidad.**

Este horno lo tiene todo: calidad de cocción, ahorro energético y durabilidad.

Lo recomendamos para **panaderías que quieren profesionalizar su producción y ahorrar en energía.**

Sobre FM Industrial

FM Industrial es líder nacional en hornos de panadería, con décadas de experiencia en modelos a gas y eléctricos.

Su serie ST V7 representa lo último en tecnología aplicada a la cocción profesional.

Desde EquipoH trabajamos con FM porque sabemos que **sus hornos duran, funcionan y generan confianza desde el primer encendido.**

¿Quieres un horno digital pero alimentado a gas?

Escríbenos.

En EquipoH te ayudamos a elegir justo el modelo que encaja con tu obrador, sin vender por vender.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): (An)880x(F)935x(AI)835 mm.