



HORNO INDUSTRIAL FM STG 71 EXPERIENCE: Horno de alta gama con 7 bandejas GN 1/1, 10.250 W de potencia y temperatura de hasta 300°C. Ideal para restaurantes y catering, con autolavado, WiFi y control de humedad. Ofrece cocción uniforme y rápida gracias a su tecnología avanzada. Máxima eficiencia y precisión en cada plato.

Catálogo de hornos eléctricos industriales

HORNO INDUSTRIAL FM STG 71 EXPERIENCE: Horno de alta gama con 7 bandejas GN 1/1,

En EquipoH vivimos el nacimiento de la alta gama de hornos industriales FM, esteticamente es precioso, sus líneas son simplemente autenticas, aportando personalidad a la cocina. Ideal para cocinas vistas. A nivel técnico tiene prestaciones top.



Características Técnicas FM STG 71 EXPERIENCE

Dimensiones internas: 620 x 405 x 545 mm.
Dimensiones externas: 790 x 810 x 830 mm.

• Potencia eléctrica: 10.250 W.

Temperatura máxima: Hasta 300°C.

• Peso: 109 kg.

Voltaje: 400V - 50/60 Hz.

Conexión: Trifásica 3F + N + T.
Capacidad: 7 bandejas GN 1/1.

• Distancia entre bandejas: 67 mm.

• Lavado automático: De serie.

Sonda multipunto: De serie.

• Conexión WiFi integrada: De serie.

• Cambio de apertura de puerta: 420€ (Opcional - Ref. 999H03).

Funcionalidades Avanzadas FM STG 71 EXPERIENCE

- Clima Control: Control preciso del nivel de humedad en la cámara de cocción.
- Steam Control: Extracción inteligente de humedad para una cocción óptima.
- Fan Control: Ajuste de potencia y dirección del aire para una cocción uniforme.
- Multicook: Cocina diferentes alimentos simultáneamente con tiempos personalizados.
- All on Time: Sincroniza la finalización de múltiples platos al mismo tiempo.
- Recetario Digital: Guarda y programa recetas personalizadas.
- **Precalentamiento Rápido**: Reduce tiempos de espera y optimiza el consumo energético.
- Planificación Automática: Programa procesos de cocción según las necesidades del negocio.
- Autolavado: Sistema de limpieza automática para reducir el mantenimiento y mejorar la higiene.

¿Para quién está recomendado?

Restaurantes y hoteles que buscan precisión y rapidez en la cocina.

Partida de panaderías y pastelerías que requieren uniformidad y control de humedad en la cocción pero en bandeja 1/1.

Caterings y colectividades que necesitan eficiencia y alto rendimiento en la producción.

HORNO INDUSTRIAL FM STG 71 EXPERIENCE



NOTA IMPORTANTE DE EXPERIENCIA DE CLIENTE:

para UNA EXPERIENCIA total, SOLICITA EL SERVICIO DE CHEF FM PARA SU IMPLEMENTACIÓN.

Si tienes dudas o cualquier consulta que quieras hacernos, contacta con nosotros a través del chat que aparece a la derecha de tu pantalla, o en la pestaña de contacto de la web. i365 días a tu disposición!

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 790 x 810 x 830 mm