



HORNO INDUSTRIAL FM STG 111 EXPERIENCE: Horno de **alta gama** con **11 bandejas GN 1/1**, **18.500 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 111 EXPERIENCE: Horno de **alta gama** con **11 bandejas GN 1/1**,

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

Características Técnicas FM STG 111 EXPERIENCE

- **Dimensiones internas:** 620 x 405 x 810 mm.
- **Dimensiones externas:** 790 x 810 x 1100 mm.
- **Potencia eléctrica:** 18.500 W.
- **Temperatura máxima:** Hasta **300°C**.
- **Peso:** 139 kg.
- **Voltaje:** 400V - 50/60 Hz.
- **Conexión:** Trifásica 3F + N + T.
- **Capacidad:** 11 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 OPCIONAL**

Funcionalidades Avanzadas FM STG 111 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.

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. ¡365 días a tu disposición!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 790 x 810 x 1100 mm.