

Horno mixto de panadería FM 4 bandejas 60x40 con pantalla táctil 7" y vapor elé



Horno mixto FM eléctrico con pantalla táctil 7", capacidad para 4 bandejas 60x40 y temperatura hasta 300°C. Control de vapor, 10 velocidades de ventilador y programas específicos de panadería. Ideal para obradores y pastelerías que buscan precisión y versatilidad profesional.

Catálogo de hornos de panadería y pastelería

El **Horno mixto FM 4 bandejas 60x40 con pantalla táctil de 7"** está diseñado para obradores que necesitan precisión, control de vapor y versatilidad en un formato compacto pero potente.

Con 7.500 W de potencia eléctrica y temperatura máxima de 300°C, permite trabajar panadería, bollería, pastelería y regeneración con control total del proceso.

Su sistema de control Touchscreen V7 facilita la programación y repetición exacta de recetas.

Características técnicas del horno STB 604 V7

- Dimensiones internas: 385 x 560 x 385 mm

Horno mixto de panadería FM 4 bandejas 60x40 con pantalla táctil 7" y vapor elé

-
- Dimensiones externas: 385 x 560 x 385 mm
 - Potencia eléctrica: 7.500 W
 - Temperatura máxima: Hasta 300°C
 - Peso: 103 kg
 - Voltaje: 400 V - 50/60 Hz
 - Conexión: Trifásica 3F + N + T
 - Capacidad: 4 bandejas 600x400 / GN 1/1
 - Distancia entre bandejas: 80 mm
 -
-

Equipamiento incluido

- Sistema de control Touchscreen V7
- Inversor de giro
- Micro de puerta
- Termostato de seguridad
- Conexión de agua 3/4"
- Alarma fin de ciclo
- Lámpara interior LED
- Vidrio abatible
- Puerto USB
- Clima control
- Steam control
- Fan control (10 velocidades)
- Precalentamiento
- Enfriamiento
- Regeneración
- Multicook
- All On Time
- Recetario específico de panadería
- Fermentación
- Planificación
- Modo Hold

- Opcionales:
 - Lavado automático
 - Sonda multipunto
 - Módulo Wifi
 - Cambio apertura puerta

¿Necesitas un horno mixto versátil para tu obrador?

En panadería y pastelería profesional no basta con calor: necesitas control de humedad, circulación uniforme y repetición exacta de resultados.

Este horno permite:

- Vapor controlado para greñado perfecto
- Gestión climática precisa
- Control de ventilador en 10 velocidades
- Programación de ciclos completos

Ideal para producción diaria media en obradores artesanos.

STB 604 V7: precisión en formato compacto

Con capacidad para bandejas 60x40, estándar en panadería profesional, permite integrarse fácilmente en líneas de trabajo existentes.

La distancia de 80 mm entre bandejas es adecuada para bollería, pan y pastelería estándar.

Su potencia de 7,5 kW garantiza recuperación térmica rápida entre hornadas.

“¿Es suficiente un horno de 4 bandejas?”

Depende del volumen.

Para obradores pequeños y medianos es una solución equilibrada:

- No sobredimensiona consumo
- Permite control total
- Es versátil para diferentes elaboraciones

Para producciones altas continuas puede necesitar apoyo adicional.

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

- Desde el punto de vista del responsable de obrador:
 1. Producción hora punta
 2. Tipo de producto principal (pan, bollería, pastelería)
 3. Necesidad de vapor real y controlado
 4. Potencia disponible en el local (trifásica 400V)
 5. Espacio físico disponible
 6. Repetibilidad de recetas

Este modelo está pensado para negocios que buscan precisión y digitalización del proceso.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque lo hemos instalado en **decenas de panaderías y pastelerías** que buscaban un horno sencillo, fiable y profesional.

FM Industrial ha conseguido que este modelo funcione como los grandes, pero en **formato reducido y consumo controlado**.

Es una **opción segura para quienes trabajan con masa madre, fermentaciones largas o cocciones delicadas**.

Sobre FM Industrial

FM Industrial es sinónimo de experiencia, producto sólido y soporte técnico nacional. Especialistas en hornos, su línea ST Bakery ha sido desarrollada con y para panaderos. **En EquipoH lo recomendamos porque conocemos su rendimiento real en obradores como el tuyo.**

¿Necesitas ayuda para elegir tu horno de panadería?

Escríbenos por el chat.

En EquipoH no vendemos por vender: solo lo que hemos probado y sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 385 x 560 x 385 mm