



Horno gastronómico FM STG 51 M eléctrico GN 1/1 compacto profesional.

Horno eléctrico trifásico 400V con capacidad para 5 bandejas GN 1/1, 7.750 W de potencia y temperatura hasta 250°C. Humedad regulable 0-100% y temporizador 0-120 min.

Ideal para restaurantes y colectividades que necesitan producción constante en formato compacto.

Catálogo de hornos gastronómicos profesionales

El **horno gastronómico FM STG 51 M** está diseñado para cocinas profesionales que trabajan a ritmo constante y necesitan un horno eléctrico GN 1/1 fiable, potente y fácil de controlar.

Con capacidad para **5 bandejas GN 1/1**, potencia de **7.750 W** y conexión trifásica 400V, ofrece rendimiento estable incluso en servicios intensivos.

Es un horno compacto, robusto y perfectamente equilibrado para restaurantes, hoteles, colectividades y cocinas centrales que necesitan producción continua sin

ocupar espacio excesivo.

Características técnicas del horno STG 51 M

- **Dimensiones internas: 620 x 405 x 410 mm**
- **Dimensiones externas: 790 x 495 x 690 mm**
- **Potencia eléctrica: 7.750 W**
- **Temperatura máxima: 250°C**
- **Peso: 77 kg**
- **Voltaje: 400 V - 50/60 Hz**
- **Conexión: Trifásica 3F + N + T**
- **Capacidad: 5 bandejas GN 1/1**
- **Distancia entre bandejas: 67 mm**
- **Sistema de control manual**
- **Inversor de giro**
- **Micro de puerta**
- **Termostato de seguridad**
- **Conexión de agua 3/4"**
- **Humedad regulable de 0 a 100%**

-
- **Control de tiro manual**
 - **Temporizador 0-120 minutos y modo continuo**
 - **Regulador de temperatura de 0 a 250°C**
 - **Lámpara interior LED**
 - **Vidrio abatible**

¿Necesitas un horno profesional compacto pero con potencia real?

Si gestionas una cocina donde el servicio no espera, sabes que un horno no puede fallar. Necesitas:

- Temperatura estable
- Cocción uniforme
- Capacidad suficiente sin ocupar media cocina
- Control sencillo y rápido

El STG 51 M responde a ese perfil: producción media-alta en espacio contenido. Perfecto para quien trabaja menús del día, producciones repetitivas o regeneración controlada.

FM STG 51 M: rendimiento profesional sin complicaciones digitales

Este modelo apuesta por **control manual preciso**. ¿Por qué es interesante? Porque:

- Reduce complejidad electrónica innecesaria
- Es más intuitivo para equipos rotativos

-
- Facilita mantenimiento

 - Mayor durabilidad en entornos exigentes

La **humedad regulable 0-100%** permite trabajar carnes, pescados, verduras o regeneraciones sin resecar producto.

El **inversor de giro** mejora la uniformidad de cocción.

El **temporizador hasta 120 minutos** permite ciclos largos sin supervisión constante.

“¿Es suficiente un horno de 5 bandejas?”

Para producciones medias es el punto óptimo.

Si tu servicio supera los 120-150 cubiertos por turno continuo, convendría valorar una capacidad superior.

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

Desde el perfil de responsable de cocina o compras debes analizar:

- Producción por servicio (número real de cubiertos)
- Tipo de elaboración (asado, regeneración, mixto)
- Disponibilidad eléctrica (monofásica o trifásica)
- Espacio real en cocina
- Necesidad de vapor real o humedad regulada
- Rotación del equipo humano (facilidad de uso)

Este modelo es ideal para quien busca **horno eléctrico profesional GN 1/1 compacto, potente y sin complejidad innecesaria.**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un horno equilibrado.

Cubre la necesidad de producción constante sin sobredimensionar inversión.

Es fiable, técnico y directo. Perfecto para restaurantes que están creciendo o colectividades que necesitan estabilidad diaria.

No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona en cocina real.

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): 790 x 495 x 690 mm