



### **Horno gastronómico FM STG 51 V7 digital GN 1/1 con pantalla táctil 7”.**

Horno eléctrico trifásico 400V con 5 bandejas GN 1/1, potencia 7.750W y temperatura hasta 300°C.

Incorpora lavado automático y sonda multipunto de serie.

Ideal para restaurantes y colectividades que buscan precisión, control digital y máxima productividad.

## **Catálogo de hornos gastronómicos profesionales digitales**

El **FM STG 51 V7** es la evolución natural del horno gastronómico tradicional: más control, más precisión y menos margen de error.

Diseñado para cocinas profesionales que necesitan rendimiento constante con control digital avanzado.

Con capacidad para **5 bandejas GN 1/1**, potencia de **7.750 W**, conexión trifásica

---

400V y temperatura máxima de **300°C**, este horno no solo cocina: optimiza procesos.

## **Características técnicas del horno STG 51 V7**

- **Dimensiones internas: 620 x 405 x 410 mm**
- **Dimensiones externas: 790 x 795 x 690 mm**
- **Potencia eléctrica: 7.750 W**
- **Temperatura máxima: hasta 300°C**
- **Peso: 86 kg**
- **Voltaje: 400 V - 50/60 Hz**
- **Conexión: Trifásica 3F + N + T**
- **Capacidad: 5 bandejas GN 1/1**
- **Distancia entre bandejas: 67 mm**
- **Pantalla táctil 7"**
- **Lavado automático de serie**
- **Sonda multipunto de serie**
- **Módulo WiFi opcional (Ref. 710789)**
- **Cambio apertura de puerta opcional (Ref. 999H03)**
  
- Equipamiento:
  - **Sistema de control digital**
  - **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**
  - **Lámpara interior LED**
  - **Vidrio abatible**

## **¿Necesitas un horno profesional que reduzca errores y estandarice resultados?**

Si gestionas cocina con:

- Equipos rotativos
  
- Alta presión en servicio

- 
- Necesidad de repetir elaboraciones exactamente iguales
  - Control de puntos de cocción precisos

Este horno está pensado para ti.

La **sonda multipunto de serie** garantiza precisión real en el corazón del producto.  
La **pantalla táctil de 7"** permite un control claro, intuitivo y rápido.  
El **lavado automático** reduce tiempos muertos y mejora la higiene diaria.

### **FM STG 51 V7: control total y máxima precisión**

La diferencia respecto a la versión manual es clara:

- ✓ Mayor control térmico (hasta 300°C)
- ✓ Estandarización de procesos
- ✓ Menos dependencia del factor humano
- ✓ Limpieza automatizada
- ✓ Posibilidad de conectividad WiFi

Es un horno pensado para profesionalizar aún más la cocina.

### **“¿La electrónica es más delicada?”**

En entornos con mantenimiento adecuado y agua tratada, no supone problema.

Además, reduce errores humanos que sí generan mermas.

### **¿Qué debes tener en cuenta para elegir el horno gastronómico digital adecuado?**

Como responsable de cocina o compras debes analizar:

- Número de cubiertos por turno
- Necesidad de repetición exacta de recetas
- Nivel técnico del equipo
- Tiempo dedicado a limpieza diaria

- 
- Instalación eléctrica trifásica disponible
  - Necesidad futura de conectividad

Si tu cocina está en fase de crecimiento o busca mayor profesionalización, el modelo digital es una inversión estratégica.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque este horno cubre tres necesidades críticas actuales:

1. Estandarización
2. Control
3. Ahorro de tiempo

Es ideal para restaurantes en expansión, hoteles, colectividades y cocinas centrales que ya no pueden depender solo de control manual.

Prescribimos esta versión cuando el cliente busca subir de nivel operativo.

## 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 795 x 690 mm