

## Horno gastronómico FM STG 111 M eléctrico GN 1/1 11 bandejas gran capa



### Horno gastronómico FM STG 111 M eléctrico GN 1/1 11 bandejas gran capacidad.

Horno trifásico 400V con 18.500W de potencia y temperatura hasta 250°C.

Capacidad para 11 bandejas GN 1/1 con humedad regulable 0-100%.

Ideal para colectividades, hoteles y cocinas centrales que necesitan producción intensiva continua.

## Catálogo de hornos gastronómicos profesionales

El **FM STG 111 M** es el modelo de gran producción dentro de la gama manual ST Gastro. Diseñado para cocinas que trabajan alto volumen diario y necesitan capacidad real sin depender de sistemas digitales complejos.

Con **11 bandejas GN 1/1**, potencia de **18.500 W** y conexión trifásica 400V, este horno está pensado para producción intensiva, estabilidad térmica y trabajo continuo.

---

## **Características técnicas del horno STG 111 M**

- **Capacidad: 11 bandejas GN 1/1**
- **Distancia entre bandejas: 67 mm**
- **Potencia eléctrica total: 18.500 W**
- **Potencia térmica nominal: 18.000 W**
- **Temperatura máxima: 250°C**
- **Voltaje: 400V - 50/60Hz**
- **Tipo conexión: Trifásica 3F + N + T**
- **Dimensiones internas: 620 x 405 x 810 mm**
- **Dimensiones externas: 790 x 790 x 1090 mm**
- **Peso neto: 106 kg**
- **Nivel presión sonora: <70 dB**
- **Cable alimentación: 3F+N+T 4 mm<sup>2</sup>**
- **Salida gases calientes: Ø50 mm**
- **Desagüe: Ø40 mm**
- **Separación seguridad ≥120 mm**
  
- Equipamiento:
  - **Sistema con panel de control manual**
  - **Alarma fin de ciclo**
  - **Micro de puerta**
  - **Termostato de seguridad**
  - **Lámpara interior LED**
  - **Conexión agua 3/4**
  - **Vidrio abatible para fácil limpieza**
  - **Humedad regulable 0-100%**
  - **Temporizador 0-120 minutos**
  - **Modo continuo**
  - **Control de tiro manual**

## **¿Necesitas producción masiva sin saltar a un horno de carro?**

Este modelo está pensado para:

- **Colectividades grandes**
  
- **Hoteles con servicio buffet amplio**
  
- **Residencias**

- 
- Cocinas centrales
  - Restaurantes con alto volumen constante

Las **11 bandejas GN 1/1** permiten trabajar grandes cargas simultáneas manteniendo uniformidad.

La altura interna de **810 mm** aporta volumen real útil para producciones completas.

### **FM STG 111 M: potencia real para cargas completas**

Los **18.500W** garantizan recuperación térmica incluso con carga total.

En hornos de este tamaño, el problema habitual es:

- Pérdida de temperatura al abrir
- Cocción irregular en niveles altos
- Tiempos demasiado largos

Aquí la potencia está dimensionada para evitar esos cuellos de botella.

### **“¿Debería ir a versión digital?”**

Si necesitas estandarización extrema y programación compleja, sí.

Si tu equipo es estable y profesional, el manual es robusto y directo.

### **¿Qué debes tener en cuenta antes de elegir un horno de 11 bandejas?**

Desde el punto de vista del responsable de compras:

- Número real de raciones por servicio
- Horas de uso diarias

- 
- Espacio físico disponible
  - Potencia eléctrica contratada
  - Plan de crecimiento a medio plazo

Este horno es ideal cuando el 7 bandejas ya no cubre producción y el siguiente paso sería horno de carro.

### **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es un horno pensado para trabajar duro.

No es un horno “para empezar”.

Es un horno para cocinas consolidadas que ya manejan volumen y necesitan estabilidad real.

Lo prescribimos cuando detectamos producción alta y continua.

### **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 790 x 1090 mm