



Horno pizza FM STZ 433 V5 eléctrico con piedra refractaria 350°C.

Horno profesional trifásico 400V con 5.600W, regulación independiente suelo/techo y superficie de cocción 820x700 mm.

Ideal para pizzerías y restaurantes que buscan cocción uniforme, modularidad y acabado crujiente profesional.

Catálogo de hornos para pizza industriales

El **FM STZ 433 V5** es un horno eléctrico profesional para pizza diseñado para ofrecer cocción uniforme, base crujiente y control térmico preciso.

Con **superficie de cocción en piedra refractaria de 820x700 mm**, potencia de **5.600W** y temperatura máxima de **350°C**, está pensado para pizzerías que buscan rendimiento constante sin recurrir a hornos de gas de gran tamaño.

Características técnicas del horno para pizza STZ 433 V5

- **Potencia eléctrica: 5.600 W**
- **Temperatura máxima: 350°C**

-
- **Voltaje: 400V - 50/60Hz**
 - **Tipo conexión: Trifásica 3F + N + T**
 - **Dimensiones internas: 820 x 700 x 170 mm**
 - **Dimensiones externas: 1090 x 990 x 380 mm**
 - **Superficie de cocción: 820 x 700 mm**
 - **Peso: 110 kg**
 - **Capacidad: 2 bandejas GN 600x400**
 - **Nivel presión sonora: <70 dB**
 - **Cable alimentación: 3F+N+T 4mm²**

 - Equipamiento:
 - **Pantalla táctil de 5 pulgadas**
 - **Piedra refractaria**
 - **Regulación independiente suelo/techo**
 - **Lámpara interior LED**
 - **Conexión agua 3/4" (humidificador opcional Ref. 7110602)**
 - **Módulo apilable hasta 4 niveles**
 - **Cambio a monofásico opcional**

¿Buscas una base crujiente sin complicaciones?

En pizzería profesional, el problema habitual es:

- Base blanda

- Cocción desigual

- Falta de control entre suelo y techo

- Saturación en horas punta

La **regulación independiente de temperatura suelo/techo** permite ajustar el golpe térmico inferior para conseguir base crujiente sin quemar cobertura.

La piedra refractaria mantiene inercia térmica estable en servicios intensivos.

STZ 433 V5: modularidad y escalabilidad real

Una ventaja estratégica es su sistema **apilable hasta 4 niveles**.

Esto permite:

- ✓ Empezar con 1 módulo
- ✓ Ampliar según crece la demanda
- ✓ Optimizar espacio vertical
- ✓ Adaptar inversión progresivamente

Es una solución flexible para pizzerías en crecimiento.

¿Solo 2 bandejas?

Por módulo. Se puede apilar hasta 4 niveles para multiplicar capacidad sin ocupar más suelo.

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

- Desde el punto de vista del propietario o chef:
 - Tipo de pizza (napolitana, romana, clásica)
 - Producción por hora
 - Espacio disponible
 - Instalación eléctrica disponible
 - Posibilidad de crecimiento modular

Este modelo es ideal para pizzerías medianas, restaurantes italianos y locales que quieren escalabilidad sin inversión inicial masiva.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un horno pizza equilibrado.

No es el más extremo.
Es el más versátil.

Horno pizza FM STZ 433 V5 eléctrico con piedra refractaria 350



Permite empezar con un módulo y crecer.

Ofrece control independiente suelo/techo, algo clave en calidad final.

Lo prescribimos cuando el cliente quiere pizza profesional eléctrica fiable y ampliable.

Sobre FM Industrial

FM Industrial es una de las marcas nacionales más reconocidas en hornos eléctricos profesionales. Llevan años fabricando para pizzerías, panaderías y cocinas industriales, y sus equipos tienen algo muy difícil de conseguir: **son fiables, duraderos y prácticos.**

¿Quieres saber si este horno es compatible con tu espacio o volumen?

Escríbenos al chat. **No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1090 x 990 x 380 mm