



Horno FM RX-203, se trata de un horno eléctrico baguetero con 3 bandejas perfecto para caterings o locales en los que no disponemos de mucho espacio ya que con unas dimensiones realmente contenidas obtendremos unos resultados de calidad y es que cuenta con unas dimensiones externas de 500x560x455 mm. (AnchoxFondoxAlto) y un peso de 22 kg. En dotación presenta 3 Bandejas de Aluminio Perforadas.

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Cuando el espacio es limitado pero la exigencia sigue siendo alta, el **RX 203 de FM** aparece como la solución ideal. Este horno profesional de formato reducido ofrece resultados homogéneos, un manejo intuitivo y la robustez que caracteriza a la maquinaria FM.

Con una capacidad de **3 bandejas GN 1/2 (340x240 mm)** y una potencia de **2.250 W**, es perfecto para pequeños bares, cafeterías, food trucks, obradores o como horno de apoyo en cocinas mayores. Sencillo pero eficaz, el RX 203 da la talla desde el primer uso.

Características técnicas del Horno RX 203 de FM

- **Dimensiones internas:** 360 x 290 x 260 mm
- **Dimensiones externas:** 500 x 545 x 455 mm
- **Potencia eléctrica:** 2.250 W
- **Temperatura máxima:** 250 °C
- **Peso:** 22 kg
- **Voltaje:** 230V - 50/60 Hz
- **Conexión:** Schuko Monofásico
- **Capacidad de bandejas:** 3x 340x240 mm (GN 1/2)
- **Distancia entre bandejas:** 80 mm
- **Dotación:** 3 bandejas perforadas de aluminio
- **Versión con humidificador:** RX 203 H - 870 € (Ref. 710521)

Funciones adicionales:

- Termostato de seguridad
- Temporizador 0-60 minutos
- Modo continuo

¿Necesitas un horno profesional para espacios reducidos?

El RX 203 es la opción perfecta para quienes tienen limitaciones de espacio, pero no quieren renunciar a la calidad. Su estructura compacta permite colocarlo en cualquier rincón de la cocina o food truck, y su potencia permite realizar cocciones rápidas, uniformes y controladas.

RX 203 de FM: pequeño por fuera, grande por dentro

A pesar de su tamaño compacto, este horno ofrece un rendimiento térmico notable. Es rápido, preciso y extremadamente funcional para repostería, cocción de panecillos, preparación de tapas o finalizado de productos precocinados. Y con su temporizador y modo continuo, puedes adaptarte a cualquier ritmo de trabajo.

Si tienes un bar, panadería, food truck o cualquier actividad profesional, necesitas un horno que aguante el ritmo. El **RX 203 no es un horno de juguete**: es profesional, seguro y robusto, diseñado para durar.

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

- **Tipo y tamaño de bandejas:** este modelo usa **3 GN 1/2**, muy común en servicios rápidos.
- **Espacio disponible:** sus dimensiones lo hacen ideal para instalaciones compactas.
- **Potencia eléctrica:** 2.250 W, adecuada para cocciones rápidas y uniformes.
- **Humedad:** puedes elegir la versión **RX 203 H** si necesitas controlar la humedad.
- **Uso intensivo:** recomendado para negocios que hornean a diario.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **la opción perfecta cuando el espacio aprieta pero la exigencia manda**. Lo recomendamos a food trucks, cafeterías o pequeños negocios que necesitan un horno serio y sin complicaciones. Y la versión H con humidificador mejora aún más el resultado en productos delicados.

Sobre FM

FM Industrial es un referente en el diseño de hornos profesionales compactos. Fabricación nacional, servicio técnico confiable y calidad contrastada. En EquipoH confiamos en FM porque **sus hornos están pensados por y para profesionales de la cocina real.**

¿No tienes claro si este horno es suficiente para tu volumen?

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 500 x 560 x 455 mm