

## Pedido del cliente

**Horno eléctrico de convección para gastronomía,  
humidificador, control electrónico, trifásico, 4 bandejas GN  
1/1 530x325mm**

**Precio: 1.623,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** DEU411P

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Hornos profesionales eléctricos

---

### Breve descripción

- Horno programable con humidificador automático o manual
  - Control de temperatura de 30°C a 260°C
  - Tiempo de cocción hasta 240 minutos o infinito
  - Puerta con bisagra de bandera
  - 99 programas y 4 fases de cocción por programa
  - 2 ventiladores de inversión automática
- 

### Descripción

**Horno eléctrico de convección para gastronomía con humidificador y controles digitales, tensión trifásica, diseñado para la inserción de 4 bandejas GN 1/1 de 530 mm x 325 mm.**

El **horno mecánico eléctrico** es ideal para la gastronomía y la repostería profesional. El sistema de **cocción por convección** lo convierte en un horno capaz de una cocción más rápida y uniforme que la tradicional estática. De hecho, en la cámara hay una circulación de aire forzada producida por **2 ventiladores de inversión automática** que durante la cocción cambian automáticamente el sentido de giro para permitir una mejor distribución del calor en la cámara y, en consecuencia, una cocción uniforme.

El **humidificador** es gestionado manualmente por el usuario mediante un botón especial en el panel de control. (Para utilizar la función de humidificación es necesario conectarse a la red de agua). Cuando se activa, el humidificador inyecta agua en la cámara de la zona del ventilador. El vapor que se forma es esencial para la cocción de pasteles y productos de pastelería, ya que favorece un excelente leudado y una cocción siempre suave y sabrosa.

La cocción se controla a través del **panel de control digital** de fácil manejo. Desde el panel se puede ajustar la temperatura deseada y también activar funciones especiales del horno como: **el botón de la humedad, el botón de las 4 fases de cocción** y se pueden almacenar hasta **99 programas**, que se pueden reutilizar en cualquier momento. (Las fases de cocción están diseñadas para permitir la cocción a diferentes temperaturas y a diferentes tiempos para el mismo producto en la cámara).

**La estructura de acero inoxidable** del horno, tanto en el interior como en el exterior, es adecuada para la inserción de **4 bandejas de 530 mm x 325 mm**. **La puerta con bisagra de bandera tiene un asa fuerte y ergonómica**. Para facilitar el manejo y la limpieza, **las cremalleras son extraíbles** y la cámara interior tiene **esquinas redondeadas**.

**La distancia entre las bandejas es de 75 mm.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

## Pedido del cliente

- 1 REJILLA 1/1 GN:

- 2 VENTILADORES DE INVERSIÓN AUTOMÁTICA:

- ILUMINACIÓN INTERNA.

### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 825 mm x P 685 mm x A 560 mm
<b>Peso neto</b>	59 kg
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla GN 1/1 530x325 mm, 2 ventiladores de inversión automática, iluminación interior
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Alimentación eléctrica</b>	380-415V 3N 50/60 Hz
<b>Distancia entre ejes</b>	75 mm
<b>Estructura interna</b>	De acero inoxidable
<b>Potencia eléctrica total</b>	6,3 Kw
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno eléctrico
<b>Ajuste del tiempo</b>	0 - 120' o infinito
<b>Característica de la puerta</b>	Doble cristal y puerta lateral
<b>Tipo de horno</b>	Convección
<b>Cremallera</b>	Extraíbles
<b>Tipo de horno</b>	Para la gastronomía
<b>Panel de control del horno</b>	Digital
<b>Colocación de las bandejas</b>	4 bandejas GN 1/1 530 x 325 mm
<b>Grill</b>	No
<b>Fases de cocción</b>	Si
<b>Humidificador</b>	Si
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Vapore diretto</b>	No