

Pedido del cliente

Horno eléctrico de convección para pastelería con humidificador, controles mecánicos, trifásico para 4 bandejas 600x400 mm

Precio: 1.065,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Hornos para pastelería

Breve descripción

- Horno electromecánico con humidificador manual
- Asa ergonómica y puerta abatible
- Alto aislamiento térmico de 50 mm
- Control de la temperatura de 50° a 300°C y tiempo de cocción hasta 120' min o infinito
- Iluminación interior

Descripción

Horno eléctrico de convección para pastelería con humidificador y controles mecánicos, tensión trifásica, apto para 4 bandejas de 600 mm x 400 mm y puerta abatible.

El **horno mecánico eléctrico** es ideal para la pastelería y panadería profesional. El sistema de **cocción por convección** lo convierte en un horno capaz de cocer más rápido y de forma más uniforme que la cocción estática tradicional. De hecho, en la cámara hay una circulación de aire forzada producida por **2 ventiladores unidireccionales** (que giran siempre en un solo sentido), por lo que si la cocción no se realiza con una correcta preparación de la cámara (precalentamiento) se produce un calentamiento/cocción no uniforme.

El **humidificador** es gestionado manualmente por el usuario mediante un botón especial en el panel de control. (Para utilizar la función de humidificación, se requiere una conexión al suministro de agua). El humidificador, cuando se activa, inyecta agua en la cámara de la zona del ventilador. El vapor que se forma es esencial para la cocción de pasteles y bollería, ya que favorece un excelente leudado y una cocción siempre suave y sabrosa.

En el horno, la temperatura y la cocción se gestionan mecánicamente. En el panel de control hay, además del **botón de humidificación, la luz del temporizador, el temporizador** (con ajuste de 1 a 120'), **la luz del termostato y el termostato** (de 50° a 300°). La temperatura de ajuste es de 30°C a 260°C.

La estructura de acero inoxidable del horno, tanto en el interior como en el exterior, es adecuada para la inserción de **4 bandejas de dimensiones 600 mm x 400 mm. La puerta es abatible, el asa es resistente y ergonómica.** Para facilitar el manejo y la limpieza, **las rejillas son extraíbles**, la cámara interior tiene **esquinas redondeadas**.

EL HORNO NO ESTÁ EQUIPADO CON UN DRENAJE DE AGUA.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA 600 mm x 400 mm;

Pedido del cliente

- 2 VENTILADORES UNIDIRECCIONALES:

- ILUMINACIÓN INTERNA.

N.B: POR RAZONES DE SEGURIDAD, LOS HORNOS CON PUERTAS ABATIBLES NO PUEDEN LLEVAR SOPORTES. POR LO QUE SE ACONSEJA COLOCARLOS SOBRE UNA SUPERFICIE FIJA (MOSTRADOR/MESA).

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

| Característica | Valor |
|---|---|
| Dimensiones externas | L 724 mm x P 730 mm x A 598 mm |
| Tensión | Trifásica - 400 V |
| Temperatura de funcionamiento | 50°C/300°C |
| Equipamiento de serie | 1 rejilla de 600 mm x 400 mm, 2 ventiladores unidireccionales, iluminación interior |
| Estructura externa | De acero inoxidable |
| Alimentación eléctrica | 380-415V 50/60 Hz |
| Peso | 52 Kg |
| Estructura interna | De acero inoxidable |
| Potencia eléctrica total | 4,8 kw |
| Fuente de alimentación del horno | Horno eléctrico |
| Ajuste del tiempo | 1-120' |
| Característica de la puerta | Doble cristal y puerta abatible |
| Tipo de horno | Convección |
| Cremallera | Extraíbles |
| Tipo de horno | Para la pastelería |
| Panel de control del horno | Mecánico |
| Colocación de las bandejas | 4 bandejas 600 x 400 mm |
| Grill | No |
| Fases de cocción | No |
| Humidificador | Si |
| Lavado automático | No |
| Carrocería | Acero inoxidable |
| Vapore diretto | No |