

## Pedido del cliente

**Horno eléctrico de convección y vapor, puerta abatible, controles mecánicos, 4 bandejas de 600x400 mm, potencia 6,4 kw**

**Precio: 915,00 € + IVA**

---



---

Referencia: MINI8

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Hornos profesionales eléctricos

---

### Descripción

**Horno eléctrico de convección, puerta abatible, controles mecánicos, para la inserción de 4 bandejas de 600x400 mm, potencia 6,4 kw.**

El **horno eléctrico de convección** es ideal para la cocción profesional productos de pastelería, carne, pescado y pasta. Es un elemento indispensable en bares, pastelerías y restaurantes, ya que permite una preparación precisa y rápida.

El método de **cocción por convección**, común a esta gama de hornos, garantiza una cocción uniforme gracias a la circulación forzada del aire en el interior de la cámara del horno. Además, optimiza los tiempos de cocción tradicionales y permite cocinar diferentes platos en los distintos niveles del horno, manteniendo inalteradas las características de los alimentos, los gustos y los sabores.

**La estructura del horno, con puerta abatible y una práctica asa, permite utilizar hasta 4 bandejas de dimensiones 600 mm x 400 mm de acero inoxidable AISI430.**

El horno está **fabricado en acero inoxidable AISI201.**

El horno tiene un **control mecánico de la temperatura y de la cocción. La temperatura de funcionamiento oscila entre 50°C y 300°C.**

Conectando el horno con el suministro de agua **es posible utilizar el humificador de la cámara:** solo se debe pulsar el botón negro, puesto en la parte frontal del horno, cada vez que sea necesario.

Dispone de un **temporizador de 60 minutos.**

Tiene un ventilador bidireccional.

La conexión de agua se encuentra en la parte trasera del horno.

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- LUZ INTERIOR:

- 4 BANDEJAS MICROPERFORADAS TAMAÑO 600 mm x 400 mm.

**EL HORNO TIENE UNA TENSIÓN MONOFÁSICA. ES POSIBLE CONVERTIRLO EN TRIFÁSICO ENCARGANDO LA OPERACIÓN A UN TÉCNICO ESPECIALIZADO.**

#### **EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**

---

### Características

## Pedido del cliente

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 835 mm x P 800 mm x A 580 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 700 mm x P 390 mm
<b>Peso neto</b>	67 kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	50°C/300°C
<b>Equipamiento de serie</b>	LUZ INTERNA; 4 BANDEJAS MICROPERFORADAS TAMAÑO 600 mm x 400 mm
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Alimentación eléctrica</b>	220-240 V
<b>Distancia entre ejes</b>	75 mm
<b>Potencia eléctrica total</b>	6,4 Kw
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno eléctrico
<b>Ajuste del tiempo</b>	60 min
<b>Tipo de horno</b>	Convección - vapor
<b>Panel de control del horno</b>	Mecánico
<b>Colocación de las bandejas</b>	4 bandejas 600 x 400 mm
<b>Grill</b>	No
<b>Humidificador</b>	Si
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Cable</b>	Incluido
<b>Vapore diretto</b>	No
<b>Disponibilidad</b>	En Stock