

## Pedido del cliente

**Horno de convección a gas, controles electromecánicos con humidificador, para 5 bandejas GN1/1 o 600x400 mm**

**Precio: 3.814,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** RGU051

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Hornos para pastelería

## Pedido del cliente

### Descripción

**Horno de convección a gas, controles electromecánicos con humidificador, para 5 bandejas GN1/1 o 600x400 mm.**

El **horno electromecánico de gas con cocción por convección** es la herramienta ideal para la cocción de pasteles y productos de pastelería, así como para la panadería y la gastronomía.

La cocción por convección, gracias a la circulación forzada del aire en la cámara, permite una cocción más rápida y siempre uniforme.

El horno de convección a gas dispone de un **panel de control electromecánico, mando de control de temperatura de 0 a 280°C.**

El **temporizador** puede ajustarse **de 1 a 120'** y también es posible ajustar la función de infinito para el funcionamiento continuo del horno.

En el panel de control también se encuentra el interruptor del ventilador de dos velocidades y la luz de reinicio de gas en la cámara.

El horno tiene capacidad para 5 bandejas de cocción GN1/1 o 600 mm x 400 mm.

También dispone de una función de humidificación.

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA 600 mm x 400 mm;

- 1 VENTILADOR DE INVERSIÓN AUTOMÁTICA QUE CAMBIA AUTOMÁTICAMENTE EL SENTIDO DE GIRO DURANTE LA COCCIÓN PARA PERMITIR UNA MEJOR DISTRIBUCIÓN DEL CALOR EN EL INTERIOR DE LA CÁMARA Y, POR TANTO, UNA COCCIÓN UNIFORME.

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

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 905 mm x P 845 mm x A 749 mm
<b>Peso neto</b>	113 kg
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla de 600 mm x 400 mm, 1 ventilador de inversión automática
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable - AISI304
<b>Alimentación eléctrica</b>	220-240 V/ 50 Hz
<b>Potencia total del gas</b>	9,5 Kw
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno de gas
<b>Tipo de horno</b>	Convección

## Pedido del cliente

<b>Cremallera</b>	Apto para bandejas GN 1/1 y 600x 400 mm
<b>Tipo de horno</b>	Para pastelería/gastronomía
<b>Panel de control del horno</b>	Mecánico
<b>Colocación de las bandejas</b>	5 bandejas GN 1/1 o 600 x 400 mm
<b>Grill</b>	No
<b>Fases de cocción</b>	No
<b>Humidificador</b>	Si
<b>Lavado automático</b>	No
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Vapore diretto</b>	Si
<b>Tipo de inyectores</b>	Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)