

Horno de convección a gas, controles electromecánicos con humidificador, para 10 bandejas GN1/1 o 600x400 mm

MODELO: RGU101

Dim. externas
L 905 x P 845 x A 1131 mm

4.209,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 905 mm x P 845 mm x A 1131 mm
Peso neto	156 kg
Alimentación eléctrica	220-240 V/ 50 Hz
Potencia total del gas	19 Kw
Vapore diretto	Si
Equipamiento de serie	1 rejilla de 600 mm x 400 mm, 2 ventiladores de inversión automática
Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Fuente de alimentación del horno	Horno de gas
Tipo de horno	Convección
Cremallera	Apto para bandejas GN 1/1 y 600 x 400 mm

Tipo de horno	Para pastelería/gastronomía
Panel de control del horno	Mecánico
Colocación de las bandejas	10 bandejas GN 1/1 o 600 x 400 mm
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	Sì
Lavado automático	No
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Horno de convección a gas, controles electromecánicos con humidificador, para 10 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 10 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;

- 2 VENTILADORES 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