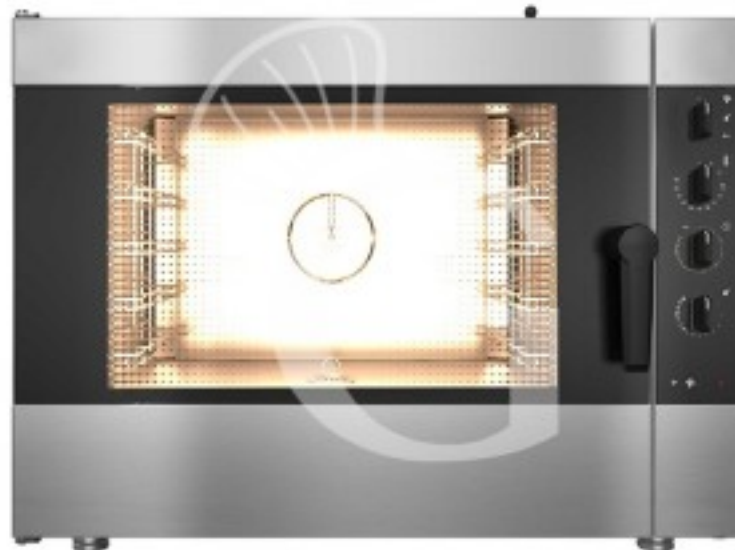


## Pedido del cliente

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

**Precio: 4.728,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** RVU051

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Hornos para pastelería

### Descripción

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

El horno a gas mixto permite elegir entre la **cocción por convección, al vapor o mixta.**

En el panel de control existe la posibilidad de **ajustar la temperatura de 0 a 280°C y el temporizador de 1 a 120'**. También hay una función de infinito para el funcionamiento continuo del horno.

Dispone de **un humidificador temporizado, un interruptor de ventilador de dos velocidades y una luz de reinicio de gas en la cámara.**

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA TAMAÑO 600 mm X 400 mm;

- 1 VENTILADOR DE INVERSIÓN AUTOMÁTICA PARA IGUALAR EL CALOR EN LA CÁMARA.

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

### Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 905 mm x P 845 mm x A 749 mm
Peso neto	99,5 kg
Equipamiento de serie	1 rejilla de 600 mm x 400 mm, 1 ventilador de inversión automática
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Alimentación eléctrica	220-240 V/ 50 Hz
Potencia total del gas	9,5 Kw
Fuente de alimentación del horno	Horno de gas
Tipo de horno	Convección - vapor - mixto
Cremallera	Apto para bandejas GN 1/1 y 600x 400 mm
Tipo de horno	Para pastelería/gastronomía
Panel de control del horno	Mecánico
Colocación de las bandejas	5 bandejas GN 1/1 o 600 x 400 mm
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	Si
Lavado automático	No
Carrocería	Acero inoxidable
Vapore diretto	Si
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP

## **Pedido del cliente**

---

sin montar incluidos)

---

Generado el 18/05/2026

---