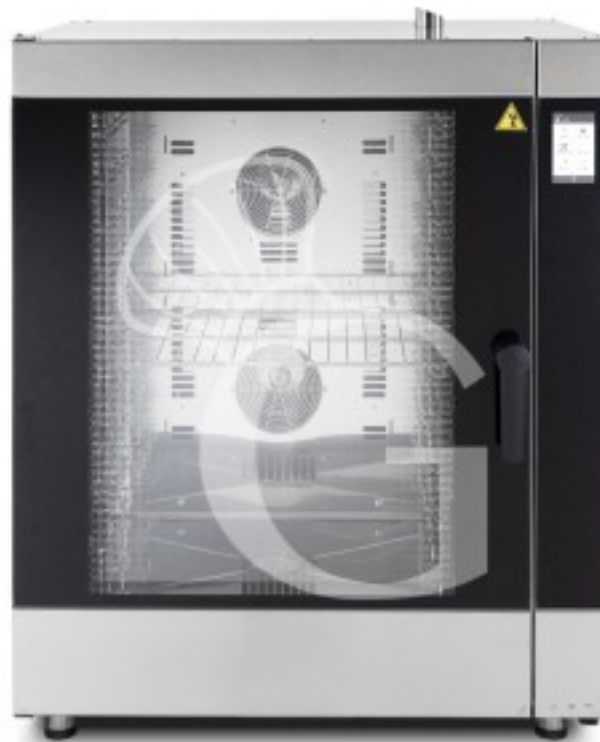


Pedido del cliente

**Horno eléctrico de convección-vapor, pantalla táctil,
humidificador, 10 bandejas GN1/1 o 600x400 mm sistema de
lavado automático**

Precio: 4.965,00 € + IVA



Referencia: FEM101PWA

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Hornos para gastronomía

Descripción

Horno eléctrico programable para repostería/charcutería para 10 bandejas GN1/1 o 600 mm x 400 mm, pantalla táctil, opción de cocción por convección, vapor, mixta y con sistema de lavado automático integrado.

El **horno mixto eléctrico con cocción por convección** es el utensilio ideal para la cocción de dulces y productos de pastelería, así como para la panadería y la charcutería.

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

El horno cuenta con **un panel de pantalla táctil capacitiva de 5" con guías para bandejas bivalentes y extraíbles** que se pueden sustituir por bandejas de pastelería y gastronomía. **La distancia entre las bandejas es de 74 mm.**

El horno ofrece la posibilidad de utilizar **tres métodos de cocción: convección, vapor y mixto.**

El recetario se incluye con una tarjeta que permite almacenar recetas personalizadas (16 ciclos para cada receta).

La cámara de cocción es de acero AISI304 con esquinas redondeadas.

La junta se inserta en la parte delantera de la cámara de cocción para conseguir la máxima resistencia de la puerta.

La bandeja de recogida de líquido/condensado se encuentra debajo de la puerta.

La puerta tiene doble vidrio con un canal de aire para permitir la ventilación del vidrio exterior de la puerta.

Dispone de **2 ventiladores de inversión automática con dos opciones de control de la ventilación.**

La ventilación de la cámara se controla electrónicamente.

Calentamiento mediante resistencias circulares blindadas de gran eficacia.

La calefacción se controla mediante dos potencias.

La **temperatura de funcionamiento** puede ajustarse **de 30°C a 280°C.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA 600 mm x 400 mm;

- 2 VENTILADORES QUE CAMBIAN 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;

- SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO;

Pedido del cliente

- PANEL DE CONTROL CON PANTALLA TÁCTIL:

- SONDA AL CORAZÓN.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 905 mm x P 845 mm x A 1106 mm
Peso neto	134,1 kg
Equipamiento de serie	1 REJILLA 600 mm x 400 mm; 2 VENTILADORES DE INVERSIÓN AUTOMÁTICA; SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO; PANEL DE CONTROL CON PANTALLA TÁCTIL; Sonda AL CORAZÓN
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Alimentación eléctrica	380 - 415 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total	15,8 Kw
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
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	Touch
Colocación de las bandejas	10 bandejas GN 1/1 o 600 x 400 mm
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	Si
Lavado automático	Si
Distancia entre las bandejas	74 mm
Carrocería	Acero inoxidable
Vapore diretto	Si
Disponibilidad	En Stock