

## 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
<b>Dimensiones externas</b>	L 905 mm x P 845 mm x A 1106 mm
<b>Peso neto</b>	134,1 kg
<b>Equipamiento de serie</b>	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
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable - AISI304
<b>Alimentación eléctrica</b>	380 - 415 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
<b>Potencia eléctrica total</b>	15,8 Kw
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno eléctrico
<b>Tipo de horno</b>	Convección - vapor - mixto
<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>	Touch
<b>Colocación de las bandejas</b>	10 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>	Si
<b>Distancia entre las bandejas</b>	74 mm
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Vapore diretto</b>	Si
<b>Disponibilidad</b>	En Stock