

Pedido del cliente

**Horno eléctrico , mandos mecánicos, puerta abatible,
monofásico para 4 bandejas 460x340 mm**

Precio: 488,00 € + IVA



Referencia: REI46

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Hornos para pastelería

Pedido del cliente

Descripción

Horno eléctrico para pastelería, puerta abatible, mandos mecánicos, monofásico, 4 bandejas de 460x340 mm

Este horno eléctrico mecánico, pesado y construido en ITALIA, es ideal para pastelería y panadería profesional. El **sistema de cocción por convección** lo convierte en un horno capaz de una cocción más rápida y uniforme que la cocción estática tradicional. En la cámara hay una circulación de aire forzado producido por 1 **ventilador unidireccional** (que gira siempre en un solo sentido de rotación) , **se recomienda efectuar un correcto precalentamiento de la cámara de cocción** (al menos 30°C por encima de la temperatura de cocción siguiente) para obtener un resultado final uniforme.

La gestión de la temperatura y la cocción del horno es mecánica. En el panel de control se encuentran, además del pulsador de humidificación, **el piloto del temporizador, el temporizador** (regulable de 1 a 120'), **el piloto del termostato y el termostato** (de 50° a 270°). La temperatura de regulación es de 0° a 270°

Es posible **configurar el temporizador** para un tiempo indefinido/ infinito.

Una vez **transcurrido el tiempo** programado, **EL TEMPORIZADOR emite una señal acústica**, avisando de la finalización del proceso de cocción.

La **estructura de acero inoxidable** del horno, tanto interior como exterior, es apta para la colocación de **4 bandejas** de dimensiones **460 mm x 340 mm** . La **apertura de la puerta** es **abatible**, el **tirador resistente y ergonómico**. Para asegurar un fácil manejo y limpieza, **las guías son extraíbles**, la cámara interior tiene **ángulos redondeados**.

La distancia entre bandejas es de 70mm/7 cm

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA 460 mm x 340 mm:

- 1 VENTILADORES UNIDIRECCIONALES :

- ILUMINACIÓN INTERNA.

P.D: POR RAZONES DE SEGURIDAD. LOS HORNOS CON PUERTAS ABATIBLES NO PUEDEN EQUIPARSE CON SOPORTES. POR LO TANTO, SE ACONSEJA COLOCARLOS SOBRE UNA SUPERFICIE FIJA (ENCIMERA/MESA).

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Pedido del cliente

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 590mm x P 635 mm x H 570 mm
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	0°C / 270°C
Equipamiento de serie	1 rejilla 460 mm x 340 mm, 2 ventiladores unidireccionales, iluminación interior
Estructura externa	De acero inoxidable
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Peso	52 Kg
Estructura interna	De acero inoxidable
Potencia eléctrica total	2,7 kw
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Ajuste del tiempo	1-120'
Característica de la puerta	Doble cristal y puerta abatible
Tipo de horno	Convección
Cremallera	Extraíbles
Tipo de horno	Para la pastelería
Panel de control del horno	Mecánico
Colocación de las bandejas	4 x 460mmx340mm
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	No
Lavado automático	No
Carrocería	Acero inoxidable
Cable	Cable + enchufe
Requisitos para el cable de alimentación	Cable monofásico 3 polos (1P+N+T)
Disponibilidad	En Stock