

## Pedido del cliente

**Horno eléctrico , con humidificador, mandos mecánicos,  
puerta abatible, monofásico para 4 bandejas 600 x 400 mm o  
GN1/1**

**Precio: 814,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** REI60

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Hornos para pastelería

### Descripción

**Horno eléctrico de convección para pastelería, humidificador, puerta abatible, mandos mecánicos, monofásico, 4 bandejas de 600x400 mm + GN1/1.**

**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 **2 ventiladores unidireccionales** (que giran 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 **600 mm x 400 mm o GN 1/1** 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**

El horno está equipado con un **pulsador de humidificación** de la cámara y se considera un horno de CONVECCIÓN. La cocción VAPOR no es una función configurable del horno, sino que sólo es posible la introducción manual de agua a través del botón de humidificación.

Para utilizar la función de humidificación, se requiere una **conexión a la red hídrica**.

El **humidificador**, cuando se activa, **introduce agua en la cámara en la zona del ventilador**.

La **humedad la genera el agua que sale del pequeño tubo de acero situado en el ventilador y se evapora por la acción del calor y la rotación del ventilador**.

La **combinación de aire caliente y una pequeña cantidad de humedad** permite **cocinar y regenerar todo tipo de alimentos sin resecaarlos**, evitando la formación prematura de costras en los alimentos.

EL HORNO NO ESTÁ EQUIPADO CON DESCARGA DE AGUA.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA 325 mm x 530 mm;

## Pedido del cliente

- 2 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

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 730 mm x P 690 mm x H 605 mm
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	0°C / 270°C
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla de 325 mm x 530 mm, 2 ventiladores unidireccionales, iluminación interior
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Alimentación eléctrica</b>	230 V/ 1 N/ 50 Hz
<b>Peso</b>	52 Kg
<b>Estructura interna</b>	De acero inoxidable
<b>Potencia eléctrica total</b>	3,2 kw
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno eléctrico
<b>Ajuste del tiempo</b>	1-120'
<b>Característica de la puerta</b>	Doble cristal y puerta abatible
<b>Tipo de horno</b>	Convección
<b>Cremallera</b>	Extraíbles
<b>Tipo de horno</b>	Para la pastelería
<b>Panel de control del horno</b>	Mecánico
<b>Colocación de las bandejas</b>	4 teglie 600x400mm o GN 1/1
<b>Grill</b>	No
<b>Fases de cocción</b>	No
<b>Humidificador</b>	Si
<b>Lavado automático</b>	No
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Cable</b>	Cable + enchufe
<b>Vapore diretto</b>	No
<b>Requisitos para el cable de alimentación</b>	Cable monofásico 3 polos (1P+N+T)
<b>Disponibilidad</b>	En Stock