

Pedido del cliente

**Horno eléctrico convección con humidificador, puerta
apertura lateral, mandos mecánicos, trifásico, 4 bandejas
600x400 mm o GN1/1**

Precio: 1.164,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Hornos para pastelería

Descripción

Horno eléctrico de convección para pastelería, humidificador, puerta apertura lateral, mandos mecánicos, trifásico, 4 bandejas de 600x400 mm.

Este horno eléctrico mecánico, creado 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 con inversión de marcha** que durante la cocción cambian automáticamente el sentido de rotación para permitir una mejor distribución del calor en la cámara y, en consecuencia, una cocción uniforme.

Se recomienda **precalentar siempre correctamente la cámara de cocción** (al menos 30°C por encima de la temperatura de cocción siguiente) para obtener un resultado final uniforme.

El **humidificador** se acciona manualmente por el usuario mediante un pulsador situado en el panel de control. (Se requiere una conexión a la red hídrica para utilizar la función de humidificador). El humidificador, cuando se activa, inyecta agua en la cámara en la zona del ventilador.

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

El vapor que se forma es esencial para la cocción de pasteles y bollería, ya que favorece una fermentación excelente y un horneado suave y sabroso.

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°).

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 guía bandejas permite la colocación de bandejas/rejillas de cocción tanto de 60x40 como GN1/1, estas últimas con antivuelco).

La apertura de la **puerta es lateral**, el **tirador resistente y ergonómico**. Para asegurar un fácil manejo y limpieza, **los porta guías son extraíbles**, la cámara interior tiene **ángulos redondeados** y la **base de la cámara de cocción está diamantada** para facilitar el vaciado de la condensación interna.

EL HORNO NO ESTÁ EQUIPADO CON DESCARGA DE AGUA.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

Pedido del cliente

- 1 REJILLA 600 mm x 400 mm:

- 2 VENTILADORES CON INVERSIÓN DE MARCHA :

- ILUMINACIÓN INTERNA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 885 mm x P 820 mm x H 570 mm
Dimensiones internas	L 660 mm x P 440 mm x H 380 mm
Potencia	6,2 KW
Peso neto	75 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	50° / 270°C
Equipamiento de serie	1 rejilla GN1/1, 2 ventiladores con inversión de marcha , iluminación interior
Estructura externa	De acero inoxidable
Distancia entre ejes	80 mm
Estructura interna	De acero inoxidable
Puerta	No reversible
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Ajuste del tiempo	1-120'
Característica de la puerta	Doble vidrio y abatible
Tipo de horno	Convección
Cremallera	Extraíbles
Tipo de horno	Para la pastelería
Panel de control del horno	Mecánico
Colocación de las bandejas	4 teglie 600x400mm o GN 1/1
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	Si
Lavado automático	No
Carrocería	Acero inoxidable
Cable	NO incluido
Vapore diretto	No
Requisitos para el cable de alimentación	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)
Disponibilidad	En Stock