

Horno eléctrico convección , humidificador, apertura lateral, mecánico, trifásico, 10 bandejas 600 x 400 mm o GN1/1

MODELO: SHANGO10GN

Dim. externas
L 833 x P 710 x H 1020 mm

1.863,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 833 mm x P 710 mm x H 1020 mm
Dim. internas	L 660 mm x P 450 mm x H 820 mm
Distancia entre ejes	75 mm
Potencia	11,9 Kw
Peso neto	120 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	50°C - 270°C
Ajuste del tiempo	1-120’
Vapore diretto	No
Requisitos para el cable de alimentación	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 rejilla 60 x 40, 2 ventiladores de inversión de marcha, iluminación interior
Cable	NO incluido
Estructura externa	De acero ino x idable

Puerta	No reversible
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Característica de la puerta	Doble vidrio y abatible
Tipo de horno	Convección
Cremallera	E x traíbles
Tipo de horno	Para la pastelería
Panel de control del horno	Mecánico
Colocación de las bandejas	10 bandejas GN 1/1 o 600 x 400 mm
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	Sì
Lavado automático	No
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Estructura interna	De acero ino x idable

Descripción

Horno eléctrico de convección, humidificador, puerta apertura lateral, mandos mecánicos, trifásico, 10 bandejas de cocción 600x400 mm o GN 1/1.

El **horno eléctrico mecánico** es ideal para pastelería y panadería profesional. El sistema de **cocción** por **convección** lo convierte en un horno con una cocción más rápida y uniforme en comparación con la cocción estática tradicional. En la cámara hay una circulación de aire forzado generado por **3 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.

El **humidificador** se gestiona manualmente por el usuario con un pulsador especial situado en el panel de mandos. (Se requiere una conexión a la red hídrica para utilizar la función de humidificador). El humidificador, cuando se activa, inyecta agua en la cámara de la zona del ventilador. El vapor que se forma es esencial para hornear pasteles y bollería, ya que favorece un excelente fermentado y una cocción siempre suave y sabrosa.

La gestión de la temperatura y la cocción en el 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 0° a 270°).

La **construcción de acero inoxidable** del horno, tanto en su interior como por su exterior, es adecuada para la colocación de **10 bandejas** de con unas dimensiones de **600 mm x 400 mm**. Tiene **apertura lateral**, el **tirador es resistente y ergonómico**. Para facilitar el uso y la limpieza, las **guías son extraibles**, la cámara interior tiene **esquinas redondeadas** y la **base de la cámara de cocción está diamantada** para facilitar el desagüe de la condensación interna.

EL HORNO NO ESTÁ EQUIPADO CON DESCARGA DE AGUA.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA 600 mm x 400 mm;

- 3 VENTILADORES CON INVERSIÓN DE MARCHA;

- ILUMINACIÓN INTERNA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA