

## Pedido del cliente

**Horno eléctrico convección vapor, puerta lateral, pantalla táctil , trifásico, 6 bandejas de 600x400 mm o GN 1/1**

**Precio: 2.883,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** SHANGO6T

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Hornos para pastelería

### Descripción

**Horno eléctrico de convección con vapor, puerta apertura lateral, mandos con pantalla táctil capacitiva, trifásico, 6 bandejas de 600x400 mm o GN 1/1.**

El horno eléctrico táctil, diseñado y construido en ITALIA, es ideal para pastelería y gastronomía profesional. El sistema de **coCCIÓN por convección** lo convierte en un horno con 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 de acero inox con 2 velocidades** 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 horno dispone de un programa para un precalentamiento adecuado.**

El **vapor** lo gestiona manualmente el usuario a través de un panel de control y **puede regularse el % de humedad en la cámara**. (Es necesaria una conexión a la red de hídrica para utilizar la función de vapor). La función de vapor, cuando se activa, inyecta agua en la cámara en la zona del ventilador de forma precisa y automática.

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

El vapor que se forma es fundamental para hornear pasteles y bollería, ya que favorece una excelente fermentación y un horneado siempre suave y sabroso.

La regulación de la temperatura y de la cocción en el horno son electrónicas. En el **panel de control con pantalla táctil de 5"**, muy fácil de usar, se encuentran: el **modo convección y combi con vapor**, el **temporizador** (con ajuste de 1 a 120' y cocción sin tiempo programado), **la velocidad de los ventiladores**, el **termostato de temperatura** (de 50° a 270°) y la **selección de las modalidades de cocción con sonda de núcleo** y el relativo ajuste de la temperatura. Se pueden programar **fases de cocción (hasta 16) y memorizar más de 300 programas.**

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

La **estructura de acero inoxidable** del horno es apta para la introducción de **10 bandejas de cocción** de dimensiones **600 mm x 400 mm o GN 1/1 (las guías permiten la introducción tanto de bandejas/rejillas 60x40 como GN1/1, estas últimas con antivuelco)**. Una **mayor separación entre bandejas** permite una mejor circulación del aire caliente. **La cámara de cocción está embutida de acero inoxidable AISI 304** con bordes redondeados.

La **apertura de la puerta es lateral**, el **tirador es resistente y ergonómico**. Para facilitar la manipulación y la limpieza, **las guías son desmontables y la cámara de cocción está diamantada en acero inoxidable AISI 304 con bordes redondeados** para facilitar el vaciado de la condensación interna. La puerta tiene **doble cristal con un cristal interior de baja emisividad** y extraíble para favorecer la limpieza.

Preparado para cocinar con el uso de una sonda de núcleo (adquirir como opcional)

## Pedido del cliente

EL HORNO NO ESTÁ EQUIPADO CON SALIDA DE AGUA NI CABLE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA GN1/1 530 x 325 mm;
- 2 VENTILADORES CON INVERSIÓN DE MARCHA CON 2 VELOCIDADES;
- ILUMINACIÓN INTERNA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 885 mm x P 825 mm x H 725 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 660 mm x P 450 mm x H 520 mm
<b>Potencia</b>	7,8 KW
<b>Peso neto</b>	85 Kg
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	50°C - 270°C
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla GN1/1, 2 ventiladores con inversión de marcha, iluminación interior
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Distancia entre ejes</b>	75 mm
<b>Estructura interna</b>	De acero inoxidable - AISI304
<b>Puerta</b>	No reversible
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno eléctrico
<b>Ajuste del tiempo</b>	1-120'
<b>Característica de la puerta</b>	Doble vidrio y abatible
<b>Tipo de horno</b>	Convección
<b>Cremallera</b>	Extraíbles
<b>Tipo de horno</b>	Para pastelería/gastronomía
<b>Panel de control del horno</b>	Touch
<b>Colocación de las bandejas</b>	6 teglie 600x400 mm o GN1/1
<b>Grill</b>	No
<b>Fases de cocción</b>	Hasta 16
<b>Humidificador</b>	Si
<b>Lavado automático</b>	No
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Cable</b>	NO incluido
<b>Vapore diretto</b>	Si
<b>Requisitos para el cable de alimentación</b>	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)