

Horno eléctrico convección vapor, puerta lateral, pantalla táctil , trifásico, 10 bandejas de 600x400 mm o GN 1/1

MODELO: SHANGO10T

Dim. externas
L 885 x P 820 x H 1020 mm

4.267,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 885 mm x P 820 mm x H 1020 mm
Dim. internas	L 660 mm x P 450 mm x H 820 mm
Potencia	11,50 kw
Peso neto	120 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	50°C - 270°C
Ajuste del tiempo	1-120’
Vapore diretto	Si
Requisitos para el cable de alimentación	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)
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
Estructura interna	De acero ino x idable - AISI304

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 pastelería/gastronomía
Panel de control del horno	Touch
Colocación de las bandejas	10 bandejas GN 1/1 o 600 x 400 mm
Grill	No
Fases de cocción	Hasta 16
Humidificador	Sì
Lavado automático	No
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Puerta	No reversible

Descripción

Horno eléctrico de convección con vapor, puerta apertura lateral, mandos con pantalla táctil capacitiva, trifásico, 10 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 **3 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.**

E**l 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 táctil de 5"**, muy sencillo de utilizar, están disponibles: la **modalidad de convección y combinada con vapor**, el **temporizador** (con regulación de 1 a 120' y cocción sin tiempo preestablecido), la **posibilidad de regular la velocidad de los ventiladores**, el **termostato de temperatura** (de 50° a 270°) y la **selección de modalidades de cocción con sonda al corazón**, con la correspondiente regulación de la temperatura. Se pueden configurar **fases de cocción (hasta 16) y guardar 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

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;

- 3 VENTILADORES CON INVERSIÓN DE MARCHA CON 2 VELOCIDADES;

- ILUMINACIÓN INTERNA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA