

Pedido del cliente

Horno rápido eléctrico de convección combinado con vapor, puerta lateral, controles táctiles, monofásico

Precio: 2.741,00 € + IVA



Referencia: RAPIDO

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Hornos eléctricos para gastronomía

Descripción

Horno Speed Oven eléctrico de convección combinado con vapor, puerta abatible, controles táctiles, monofásico

El horno Speed Oven eléctrico táctil, pensado y construido para una restauración rápida, es ideal para la gastronomía profesional y la pastelería. El sistema de cocción por convección combinado con vapor une la vaporización del agua y una elevada velocidad del aire dentro de la cámara de cocción, lo que lo convierte en un horno capaz de cocciones más rápidas y uniformes. En la cámara, de hecho, hay una circulación forzada del aire con regulación automática de temperatura y nivel de humedad según el efecto final deseado.

En la parte superior está instalado un depósito de 3 L, que permite hasta 400 ciclos de cocción.

El horno combinado está dotado de un panel de control táctil de 7", muy sencillo de utilizar. Permite la configuración de 6 recetas preinstaladas y hasta 18 recetas memorizables, con la posibilidad de tiempo extra para prolongar el ciclo de cocción en 15 o 30 segundos.

La estructura del horno y la cámara de cocción interna están fabricadas en acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar. El horno está listo para su uso, ya que no necesita campana ni filtro para su instalación.

La apertura de la puerta es abatible, con manija empotrada. El horno está provisto de función start/stop programable manualmente y de señal acústica al final del ciclo de cocción.

El horno dispone de una entrada USB para la memorización/importación de programas, incluidas imágenes.

DOTACIÓN DE SERIE:

PALA PARA HORNEAR

BANDEJA

CABLE + ENCHUFE

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 430 mm x P 672 mm x H 513 mm
Dimensiones internas	L 360 mm x P 360 mm x H 175 mm
Potencia	3,3 KW
Peso neto	52 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	25° / 280°C
Equipamiento de serie	Pala para hornear, bandeja, cable + enchufe
Estructura externa	De acero inoxidable
Estructura interna	De acero inoxidable - AISI304
Puerta	No reversible
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Característica de la puerta	apertura lateral
Tipo de horno	Convección - a vapor
Tipo de horno	Para pastelería/gastronomía
Panel de control del horno	Touch
Grill	No
Fases de cocción	Hasta 15
Humidificador	No
Lavado automático	No
Carrocería	Acero inoxidable
Cable	Cable + enchufe
Vapore diretto	Si
Requisitos para el cable de alimentación	Cable monofásico 3 polos (1P+N+T)