

## Pedido del cliente

**Horno eléctrico de convección para cruasanes, puerta abatible, controles mecánicos, 4 bandejas GN 2/3, potencia 2,8 kw**

**Precio: 693,00 € + IVA**

---



## Pedido del cliente

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Hornos profesionales eléctricos

---

### Breve descripción

- Ajuste de temperatura de 50° a 300°C y tiempo de cocción hasta 120' min o infinito
- Guías para bandejas bivalentes extraíbles
- Iluminación interior
- Nº 2 ventiladores internos

---

### Descripción

**Horno eléctrico de convección para cruasanes, puerta abatible, controles mecánicos, diseñado para la inserción de 4 bandejas GN 2/3 y potencia de 2,8 kw.**

**El horno eléctrico de convección** es ideal para la cocción profesional de pasteles y productos de pastelería. Es un elemento indispensable en bares, pastelerías y restaurantes, ya que permite una preparación precisa y rápida.

**La cocción por convección**, común a esta gama de hornos, garantiza una cocción uniforme incluso a plena carga gracias a la circulación forzada del aire en el interior de la cámara del horno. Además, optimiza los tiempos de cocción tradicionales y permite cocinar diferentes platos en distintos niveles del horno, manteniendo inalteradas las características de los alimentos, los gustos y los sabores.

El horno tiene un alto rendimiento de cocción gracias a sus **2 ventiladores**. También garantiza un alto aislamiento térmico gracias a la **cámara de cocción de acero y a la puerta de doble vidrio**.

La estructura del horno, con una **puerta abatible y una práctica asa**, permite utilizar hasta **4 bandejas de cocción de tamaño GN 2/3** y extraer fácilmente las **guías**. **La cámara con esquinas redondeadas** permite una fácil limpieza del horno y la base de la cámara de cocción con revestimiento facilita el drenaje de la condensación interna.

En el horno, la temperatura y la cocción se controlan mecánicamente. El panel de control contiene **una luz de temporizador, un temporizador** (ajustable de 1 a 120'), **una luz de termostato y un termostato** (de 50° a 300°).

EL HORNO NO TIENE DRENAJE DE AGUA.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA GN 2/3:

- 1 BANDEJA DE HORNO de 433 x 333 mm:

## Pedido del cliente

- 2 VENTILADORES:

- ILUMINACIÓN INTERNA.

N.B: POR RAZONES DE SEGURIDAD, LOS HORNOS CON PUERTA ABATIBLE NO PUEDEN ESTAR EQUIPADOS CON SOPORTES. POR LO QUE SE ACONSEJA COLOCARLOS SOBRE UNA SUPERFICIE FIJA (MOSTRADOR/MESA).

### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 557 mm x P 585 mm x A 568 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 450 mm x P 370 mm x H 325 mm
<b>Peso neto</b>	40 kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	50°C/300°C
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla GN 2/3, 1 bandeja GN 2/3, 2 ventiladores, iluminación interna
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Alimentación eléctrica</b>	220-240 V/ 50-60 Hz
<b>Estructura interna</b>	De acero inoxidable
<b>Potencia eléctrica total</b>	2,8 Kw
<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 basculante
<b>Tipo de horno</b>	Convección
<b>Cremallera</b>	Extraíbles
<b>Tipo de horno</b>	Para la pastelería
<b>Panel de control del horno</b>	Mecánico
<b>Colocación de las bandejas</b>	4 bandejas GN 2/3
<b>Grill</b>	No
<b>Fases de cocción</b>	No
<b>Humidificador</b>	No
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Vapore diretto</b>	No