

Pedido del cliente

**Horno eléctrico de convección para cruasanes,
humidificador, apertura lateral, controles mecánicos,
monofásico 4 bandejas GN2/3**

Precio: 1.123,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Hornos pequeños para bollería

Descripción

Horno eléctrico de convección para cruasanes con humidificador y controles mecánicos, tensión monofásica para 4 bandejas GN 2/3 y apertura lateral.

El **horno eléctrico mecánico** es ideal para la pastelería y panadería profesional. El sistema de **coCCIÓN por convección** lo convierte en un horno capaz de cocer más rápido y de forma más uniforme que la cocción estática tradicional. De hecho, en la cámara hay una circulación de aire forzada producida por **2 ventiladores de inversión automática** que cambian automáticamente el sentido de giro durante la cocción para permitir una mejor distribución del calor en la cámara y, en consecuencia, una cocción uniforme.

El **humidificador** es gestionado manualmente por el usuario mediante un botón especial en el panel de control. (Para utilizar la función de humidificación, es necesario conectarse a la red de agua). Cuando se activa, el humidificador inyecta agua en la cámara de la zona del ventilador. El vapor que se forma es esencial para la cocción de pasteles y bollería, ya que favorece un excelente leudado y una cocción siempre suave y sabrosa.

En el horno, la temperatura y la cocción se gestionan mecánicamente. En el panel de control hay, además del **botón de humidificación, la luz del temporizador, el temporizador** (con ajuste de 1 a 120'), **la luz del termostato y el termostato** (de 50° a 300°).

La **estructura de acero inoxidable** del horno, tanto en el interior como en el exterior, es adecuada para la inserción de **4 bandejas de tamaño GN 2/3. La puerta se abre lateralmente, el asa es resistente y ergonómica.** Para facilitar el manejo y la limpieza, **las guías son extraíbles**, la cámara interior tiene las **esquinas redondeadas y la base de la cámara de cocción tiene un revestimiento** para facilitar el drenaje de la condensación interna.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA GN 2/3:

- 1 BANDEJA GN 2/3:

- 2 VENTILADORES DE INVERSIÓN AUTOMÁTICA:

- ILUMINACIÓN INTERNA.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 658 mm x P 685 mm x A 560 mm

Pedido del cliente

Peso neto	50 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	50°C/300°C
Equipamiento de serie	1 rejilla GN 2/3, 1 bandeja GN 2/3, 2 ventiladores de inversión automática, iluminación interior
Estructura externa	De acero inoxidable
Alimentación eléctrica	220-240 V/ 50-60 Hz
Estructura interna	De acero inoxidable
Potencia eléctrica total	3,5 Kw
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Ajuste del tiempo	1-120'
Característica de la puerta	Doble vidrio y abatible
Tipo de horno	Convección
Cremallera	Extraíbles
Tipo de horno	Para la gastronomía
Panel de control del horno	Mecánico
Colocación de las bandejas	4 bandejas GN 2/3
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	Si
Carrocería	Acero inoxidable