

Pedido del cliente

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

Precio: 1.083,00 € + 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