

## Horno eléctrico, con humidificador, mandos mecánicos, puerta abatible, monofásico para 4 bandejas GN 1/1



**MODELO: H7530**

**Dimensiones externas**

L 675 x P 600 x H 502 mm

**472,00 € + IVA**



 Solicita plazos entrega

<b>Dimensiones externas</b>	L 675 x P 600 x H 502 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 555 x P360 x H 330 mm
<b>Potencia</b>	0,29 KW
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	50°C / 250°C
<b>Alimentación eléctrica</b>	230 V/ 1 N/ 50 Hz
<b>Peso</b>	29 Kg
<b>Ajuste del tiempo</b>	1-120'
<b>Vapore diretto</b>	No
<b>Requisitos para el cable de alimentación</b>	Cable monofásico 3 polos (1P+N+T)
<b>Equipamiento de serie</b>	3 bandejas GN 1/1, 2 ventiladores unidireccionales, iluminación interna
<b>Cable</b>	Cable + enchufe
<b>Estructura externa</b>	De acero ino x idable

<b>Estructura interna</b>	De acero ino x idable
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno eléctrico
<b>Característica de la puerta</b>	Doble cristal y puerta abatible
<b>Tipo de horno</b>	Convezione - umidificatore
<b>Tipo de horno</b>	Para la gastronomía
<b>Panel de control del horno</b>	Mecánico
<b>Colocación de las bandejas</b>	4 bandejas GN 1/1 530 x 325 mm
<b>Grill</b>	No
<b>Fases de cocción</b>	No
<b>Humidificador</b>	Si
<b>Lavado automático</b>	No
<b>Carrocería</b>	Acero ino x idable

### Descripción

**Horno eléctrico con humidificador, mandos mecánicos, puerta abatible, monofásico para 4 bandejas GN 1/1**

Descubre el horno de convección ventilado profesional con humidificador manual, diseñado para garantizar **cocciones uniformes, altas prestaciones y máxima fiabilidad** en cocinas profesionales, gastronomías, panaderías, pastelerías y negocios Horeca.

Fabricado con una **estructura robusta en acero inoxidable**, este horno profesional monofásico ofrece resistencia, higiene y larga durabilidad incluso en usos intensivos. Sus **2 ventiladores internos** distribuyen el calor de forma homogénea, asegurando resultados perfectos en todos los niveles.

Dispone de **termostato mecánico regulable de 50°C a 250°C** y **temporizador mecánico de 0 a 120 minutos**, permitiendo un manejo sencillo e intuitivo.

La **puerta abatible con doble cristal** mejora el aislamiento térmico y permite controlar la cocción fácilmente gracias a la **iluminación interna**.

El horno tiene capacidad para **4 bandejas GN 1/1** e incluye **3 bandejas**, optimizando los tiempos de trabajo en cocina.

La función de **humidificación manual** permite introducir vapor en la cámara de cocción mediante un botón dedicado, mejorando la calidad de panes, productos de pastelería, asados y preparaciones gastronómicas. Para utilizar esta función es necesario conectarlo a la red de agua; la introducción del agua se realiza exclusivamente de forma manual.

**Características técnicas**

- Horno de convección ventilado profesional
- Alimentación monofásica
- Humidificador manual con botón dedicado
- Temperatura 50°C – 250°C
- Temporizador mecánico 0 – 120 minutos
- Puerta abatible con doble cristal
- Iluminación interna
- Capacidad para 4 bandejas GN 1/1

?? Para garantizar siempre la mejor calidad, los productos pueden presentar ligeras variaciones estéticas respecto a las imágenes.