

Kit profesional de cocción para hostelería con horno de convección, soporte de acero inoxidable y 6 bandejas de 60 × 40 cm

MODELO: KIT COTTURA

Dim. externas

Horno: L 885 × P 825 × A 725 \ Soporte: L 720 × P 585 × A 820 \ Bandejas: L 600 × P 400 × A 20 mm

2.373,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	Horno: L 885 × P 825 × A 725 mm\ Soporte: L 720 × P 585 × A 820 mm\ Bandejas: L 600 × P 400 × A 20 mm
Dim. internas	L 660 mm x P 450 mm x A 520 mm
Distancia entre ejes	75 mm
Potencia	7,8 KW
Peso neto	85 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	50°C - 270°C
Ajuste del tiempo	1-120’
Vapore diretto	No
Requisitos para el cable de alimentación	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)
Equipamiento de serie	1 rejilla GN 1/1, 2 ventiladores con inversión de giro e iluminación interior
Estructura externa	De acero ino x idable

Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Característica de la puerta	Doble vidrio y abatible
Tipo de horno	Convección
Cremallera	E x traíbles
Tipo de horno	Para la pastelería
Panel de control del horno	Mecánico
Colocación de las bandejas	6 teglie 600 x 400 mm o GN1/1
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	Sì
Lavado automático	No
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Estructura interna	De acero ino x idable
Puerta	No reversible

Descripción

Kit profesional de cocción para hostelería con horno de convección, soporte de acero inoxidable y 6 bandejas de 60 × 40 cm.

El kit profesional de cocción para hostelería es una solución ideal para restaurantes, tiendas de comida preparada, obradores, empresas de catering, pastelerías y otros negocios de restauración que necesitan un equipamiento completo, funcional y resistente para la preparación diaria de diferentes platos.

El kit incluye un horno eléctrico profesional de convección con humidificador, un práctico soporte de acero inoxidable con estante y 6 bandejas de acero inoxidable de 60 × 40 cm. Una combinación diseñada para organizar mejor el puesto de trabajo y aprovechar la capacidad de cocción del horno desde el primer momento.

Horno eléctrico profesional de convección

El elemento principal del kit es el horno eléctrico de convección SHANGO6GN, diseñado para la hostelería y la pastelería profesional. Gracias a la circulación forzada del aire generada por 2 ventiladores con inversión de giro, el calor se distribuye uniformemente por el interior de la cámara de cocción, favoreciendo resultados homogéneos y una gestión eficiente de las preparaciones.

El horno dispone de 6 niveles para bandejas de 600 × 400 mm o cubetas GN 1/1, lo que ofrece versatilidad para trabajar con diferentes tipos de alimentos. La temperatura se puede regular de 50 a 270 °C, mientras que el temporizador mecánico permite ajustar los tiempos de cocción de 1 a 120 minutos.

El humidificador integrado, de accionamiento manual, permite introducir humedad en la cámara de cocción cuando sea necesario. Resulta especialmente útil para las preparaciones que requieren un mayor control de la humedad durante el proceso.

La estructura interior y exterior de acero inoxidable, las guías extraíbles, la iluminación interior y la puerta de doble cristal completan un horno diseñado para responder a las necesidades operativas de las cocinas profesionales.

Características técnicas

Horno eléctrico SHANGO6GN

- Tipo: horno eléctrico profesional de convección con humidificador.
- Capacidad: 6 bandejas de 600 × 400 mm o GN 1/1.
- Alimentación: trifásica, 400 V.
- Potencia: 7,8 kW.
- Temperatura de funcionamiento: 50–270 °C.
- Temporizador: de 1 a 120 minutos.
- Ventilación: 2 ventiladores con inversión de giro.
- Mandos: mecánicos.

- Estructura interior y exterior: acero inoxidable.
- Dimensiones exteriores: L 885 × P 825 × A 725 mm.

Soporte de acero inoxidable con estante

El kit incluye un soporte profesional de acero inoxidable, ideal para sostener el horno y organizar el puesto de trabajo. El estante integrado proporciona espacio adicional para colocar accesorios y equipos compatibles con la organización del obrador.

Las dimensiones del soporte son L 720 × P 585 × A 820 mm. Su estructura de acero inoxidable es adecuada para entornos profesionales de restauración, donde la practicidad, la resistencia y la facilidad de limpieza son aspectos fundamentales.

Características técnicas

Soporte de acero inoxidable

- Estructura: acero inoxidable.
- Equipamiento: estante.
- Dimensiones: L 720 × P 585 × A 820 mm.

6 bandejas de acero inoxidable de 60 × 40 cm

Para completar el equipamiento, el kit incluye 6 bandejas rectangulares de acero inoxidable AISI 304, cada una con unas dimensiones de 600 × 400 mm y una altura de 20 mm.

Las bandejas son adecuadas para numerosas preparaciones profesionales y permiten aprovechar los seis niveles del horno. El acero inoxidable AISI 304 destaca por su resistencia a la corrosión y su facilidad de limpieza.

Las bandejas son compatibles con el formato previsto para el horno seleccionado. Antes de utilizarlas, se recomienda comprobar las indicaciones del fabricante sobre su compatibilidad con el equipo.

Características técnicas

Bandejas

- Cantidad: 6 unidades.
- Material: acero inoxidable AISI 304.
- Dimensiones: 600 × 400 mm.
- Altura: 20 mm.

Ventajas del kit profesional de cocción para hostelería

- Solución completa: incluye horno profesional, soporte de acero inoxidable y 6 bandejas.
- Cocción por convección: distribución del aire caliente mediante dos ventiladores con inversión de giro.

- Mayor versatilidad: capacidad para 6 bandejas de 600 × 400 mm o GN 1/1.
- Control manual: temperatura regulable y temporizador mecánico.
- Humidificador integrado: permite controlar la humedad durante las cocciones que lo requieren.
- Estructura profesional: horno de acero inoxidable y soporte con estante.
- Puesto de trabajo organizado: el soporte permite colocar el horno sobre una estructura específica.
- Equipamiento listo para trabajar: incluye seis bandejas de acero inoxidable para gestionar distintas preparaciones.

Ideal para

Este kit profesional de horno para hostelería está indicado para:

- Tiendas de comida preparada y rosticerías.
- Restaurantes y cocinas profesionales.
- Obradores de preparación alimentaria.
- Servicios de catering y banquetes.
- Pastelerías y panaderías.
- Negocios de restauración que necesitan un horno versátil para diferentes preparaciones.

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto podría diferir ligeramente de lo mostrado en las fotografías.