

Kit profesional de repostería para pastelería – Horno eléctrico, cámara de fermentación y 10 bandejas de acero inoxidable

MODELO: KIT COTTURA DOLCI

Dim. externas

Horno: L885 x P820 x A1020\ Cámara de fermentación: L745 x P610 x A940\ Bandeja: L600 x P400 x A20 mm

3.336,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	Horno: L885mm x P820mm x A1020mm\ Cámara de fermentación: L745mm x P610mm x A940mm\ Bandeja: L600mm x P400mm x A20mm
Dim. internas	L660mm x P450mm x A820mm
Distancia entre ejes	75 mm
Potencia	Horno: 11,9 kW\ Cámara de fermentación: 1,8 kW
Peso neto	Horno: 120 kg\ Cámara de fermentación: 40 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)

Puerta	No reversible
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	10 bandejas GN 1/1 o 600 x 400 mm
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	Sì
Lavado automático	No
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

	automática del sentido de giro e iluminación interior.
Equipamiento de serie	Cabina de 600 × 400 mm, 3 ventiladores con inversión automática del sentido de giro e iluminación interior.
Estructura externa	De acero inoxidable
Estructura interna	De acero inoxidable

Descripción

Kit profesional de cocción para pastelería con horno eléctrico, cámara de fermentación y 10 bandejas de acero inoxidable 600 x 400.

Organiza y optimiza el trabajo de tu obrador con este **kit profesional para la elaboración de productos de pastelería**, una solución completa diseñada para pastelerías, panaderías, obradores artesanales y negocios de hostelería que buscan equipamiento fiable y funcional para preparar productos de horno.

El kit incluye un **horno eléctrico profesional de convección para 10 bandejas**, una **cámara de fermentación para 8 bandejas** y 10 bandejas rectangulares de acero inoxidable AISI 304, con unas dimensiones de 600 x 400 mm. Una combinación ideal para gestionar las distintas fases del proceso de elaboración, desde la fermentación de las masas hasta la cocción.

¿Qué incluye el kit para pastelería?

1. Horno eléctrico profesional de convección – 10 bandejas

Horno eléctrico SHANGO10GN diseñado para uso profesional en pastelería y panadería, equipado con:

- Capacidad: 10 bandejas de 600 x 400 mm o GN 1/1.
- Sistema de cocción por convección.
- Humidificador integrado.
- Mandos mecánicos para un manejo práctico e intuitivo.
- Puerta abatible.
- Alimentación trifásica.
- Dimensiones exteriores: L885mm x P820mm x A1020mm.

La ventilación interior favorece una distribución uniforme del calor, mientras que el humidificador permite controlar el aporte de humedad durante la cocción, según las necesidades de las distintas preparaciones de pastelería y panadería.

2. Cámara de fermentación profesional – 8 bandejas

Cámara de fermentación diseñada para acompañar la preparación de las masas y favorecer un proceso de fermentación controlado.

Características principales:

- Capacidad: 8 bandejas de 600 x 400 mm o GN 1/1.

- Dimensiones exteriores: L745mm x P610mm x A940mm.
- Modelo: LV6040.

Es un equipo ideal para pastelerías y panaderías que necesitan una solución específica para la fase de fermentación, que puede combinarse con el horno profesional para organizar mejor el ciclo de producción.

3. 10 bandejas rectangulares de acero inoxidable AISI 304

El kit incluye 10 bandejas profesionales modelo 562/40 de acero inoxidable AISI 304, ideales para su uso en obradores de pastelería y panadería.

Características:

- Cantidad: 10 unidades.
- Material: acero inoxidable AISI 304.
- Dimensiones: L600mm x P400mm x A20mm.
- Forma: rectangular.
- Espesor: 0,8 mm.

La estructura de acero inoxidable ofrece robustez, facilidad de limpieza y resistencia al uso profesional. Las bandejas están probadas hasta 400 °C y también son aptas para su uso en cámaras de fermentación y congelación.

Un kit completo para tu obrador de pastelería

Elegir este kit significa disponer de los principales equipos para organizar el proceso de elaboración de productos de horno. La combinación de horno eléctrico de convección, cámara de fermentación y bandejas de acero inoxidable permite gestionar de forma práctica las distintas preparaciones, optimizando el espacio y la organización del obrador.