

Pedido del cliente

Horno eléctrico de convección para cruasanes, puerta abatible, controles mecánicos, 4 bandejas GN 2/3, potencia 3,3 kw

Precio: 635,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Hornos pequeños para bollería

Breve descripción

- Horno electromecánico con humidificador manual
- Control de temperatura de 50° a 300°C y tiempo de cocción hasta 120' min o infinito
- Guías para bandejas bivalentes extraíbles
- Iluminación interior
- Nº 2 ventiladores internos

Descripción

Horno eléctrico de convección para cruasanes, puerta abatible, controles mecánicos, diseñado para la inserción de 4 bandejas GN 2/3 y potencia de 3,3 kw.

El **horno eléctrico de convección** es ideal para la cocción profesional de pasteles y productos de pastelería. Es un elemento indispensable en bares, pastelerías y restaurantes, ya que permite una preparación precisa y rápida.

La **cocción por convección**, común a esta gama de hornos, garantiza una cocción uniforme incluso a plena carga gracias a la circulación forzada del aire en el interior de la cámara del horno. Además, optimiza los tiempos de cocción tradicionales y permite cocinar diferentes platos en distintos niveles del horno, manteniendo inalteradas las características de los alimentos, los gustos y los sabores.

El horno tiene un alto rendimiento de cocción gracias a sus **2 ventiladores**. También garantiza un alto aislamiento térmico gracias a la **cámara de cocción de acero y a la puerta de doble vidrio**.

La estructura del horno, con **una puerta abatible y una práctica asa**, permite utilizar hasta **4 bandejas de cocción de tamaño GN 2/3** y extraer fácilmente las **guías**. La **cámara con esquinas redondeadas** permite una fácil limpieza del horno y la base de la cámara de cocción con revestimiento facilita el drenaje de la condensación interna.

En el horno, la temperatura y la cocción se controlan mecánicamente. El panel de control contiene **una luz de temporizador, un temporizador** (ajustable de 1 a 120'), **una luz de termostato y un termostato** (de 50° a 300°).

EL HORNO NO TIENE DRENAJE DE AGUA.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA GN 2/3:

Pedido del cliente

- 1 BANDEJA DE HORNO GN 2/3:

- 2 VENTILADORES:

- ILUMINACIÓN INTERNA.

N.B: POR RAZONES DE SEGURIDAD. LOS HORNOS CON PUERTA ABATIBLE NO PUEDEN ESTAR EQUIPADOS CON SOPORTES. POR LO QUE SE ACONSEJA COLOCARLOS SOBRE UNA SUPERFICIE FIJA (MOSTRADOR/MESA).

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 557 mm x P 585 mm x A 568 mm
Peso neto	40 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	50°C/300°C
Equipamiento de serie	1 rejilla GN 2/3, 1 bandeja de cocción GN 2/3, 2 ventiladores, iluminación interior
Estructura externa	De acero inoxidable
Alimentación eléctrica	220-240 V/ 50-60 Hz
Estructura interna	De acero inoxidable
Potencia eléctrica total	3,3 Kw
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Ajuste del tiempo	1-120'
Característica de la puerta	Doble vidrio y basculante
Tipo de horno	Convección
Cremallera	Extraíbles
Tipo de horno	Para la pastelería
Panel de control del horno	Mecánico
Colocación de las bandejas	4 bandejas GN 2/3
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	No
Distancia entre las bandejas	70 mm
Carrocería	Acero inoxidable