

Horno eléctrico para pastelería con humidificador, controles mecánicos, puerta abatible, monofásico para 4 bandejas 600x400 mm

MODELO: TOMU464

Dim. externas
L 724 x P 730 x A 598 mm

1.042,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 724 mm x P 730 mm x A 598 mm
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	50°C/300°C
Alimentación eléctrica	220-240 V/ 50 -60 Hz
Peso	52 Kg
Potencia eléctrica total	3,3 kw
Ajuste del tiempo	1-120’
Vapore diretto	No
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 rejilla de 600 mm x 400 mm, 2 ventiladores unidireccionales, iluminación interior
Estructura externa	De acero ino x idable
Estructura interna	De acero ino x idable
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico

Característica de la puerta	Doble cristal y puerta abatible
Tipo de horno	Convezione - umidificatore
Cremallera	E x traíbles
Tipo de horno	Para la pastelería
Panel de control del horno	Mecánico
Colocación de las bandejas	4 bandejas 600 x 400 mm
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	Sì
Lavado automático	No
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Horno eléctrico de convección para pastelería con humidificador y controles mecánicos, tensión monofásica, puerta abatible, diseñado para 4 bandejas de 600 mm x 400 mm y puerta abatible.

El **horno eléctrico mecánico** es ideal para la pastelería y la 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 unidireccionales** (que giran siempre en un solo sentido), por lo que si la cocción no se realiza con una correcta preparación de la cámara (precalentamiento) se produce un calentamiento/cocción no uniforme.

El **humidificador** es gestionado manualmente por el usuario mediante un botón especial en el panel de control. (Para utilizar la función de humidificación, se requiere una conexión al abastecimiento hídrico). El humidificador, cuando se activa, 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 temperatura de ajuste es de 30°C a 260°C.

La estructura de acero inoxidable del horno, tanto en el interior como en el exterior, es adecuada para la inserción de **4 bandejas de dimensiones 600 mm x 400 mm. La puerta es abatible, el asa es resistente y ergonómica.** Para facilitar el manejo y la limpieza, **las rejillas son extraíbles**, la cámara interior tiene **esquinas redondeadas.**

La distancia entre los 4 niveles de bandejas es de 70mm/7cm.

El horno está equipado con un botón para humidificar la cámara y se considera un horno de CONVECCIÓN. La cocción al vapor no es una función que pueda ajustarse en el horno, sino que sólo es posible la introducción manual de agua mediante el botón de humidificación.

EL HORNO NO ESTÁ EQUIPADO CON DRENAJE DE AGUA.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA 600 mm x 400 mm;

- 2 VENTILADORES UNIDIRECCIONALES;

- ILUMINACIÓN INTERNA.

N.B: POR RAZONES DE SEGURIDAD, LOS HORNOS CON PUERTAS ABATIBLES NO PUEDEN LLEVAR SOPORTES. POR LO QUE SE ACONSEJA COLOCARLOS SOBRE UNA SUPERFICIE FIJA (MOSTRADOR/MESA).

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL