

Pedido del cliente

Horno eléctrico de convección para pastelería con humidificador, controles mecánicos, monofásico para 4 bandejas 600x400 mm

Precio: 1.444,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Hornos para pastelería

Descripción

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

El horno eléctrico mecánico es ideal para la pastelería y 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** que cambian automáticamente el sentido de giro durante la cocción para permitir una mejor distribución del calor en la cámara y, en consecuencia, una cocción uniforme.

El humidificador es gestionado manualmente por el usuario mediante un botón especial en el panel de control. (Para utilizar la función de humidificación es necesario conectarse al abastecimiento hídrico). El humidificador, cuando se activa, inyecta agua en la cámara, en 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 se encuentran, 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 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 tiene apertura lateral y el asa es fuerte y ergonómica**. Para facilitar el manejo y la limpieza, **las rejillas son extraíbles** y la cámara interior tiene **esquinas redondeadas**.

El horno corresponde a una versión eléctrica, donde en la parte superior hay una pequeña chimenea de ventilación que se puede dejar al aire libre, por lo tanto sin la instalación de una campana.

EL HORNO NO ESTÁ EQUIPADO CON UN DRENAJE DE AGUA.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA 600 mm x 400 mm;

- 2 VENTILADORES DE INVERSIÓN AUTOMÁTICA;

- ILUMINACIÓN INTERNA.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Pedido del cliente

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 825 mm x P 685 mm x A 560 mm
Potencia	3,5 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	50°C/300°C
Equipamiento de serie	1 rejilla de 600 mm x 400 mm, 2 ventiladores de inversión automática, iluminación interior
Estructura externa	De acero inoxidable
Peso	59 Kg
Estructura interna	De acero inoxidable
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Ajuste del tiempo	1-120'
Característica de la puerta	Doble vidrio y abatible
Tipo de horno	Convezione - umidificatore
Cremallera	Extraíbles
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	Si
Lavado automático	No
Carrocería	Acero inoxidable
Vapore diretto	No