

## Pedido del cliente

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

**Precio: 1.498,00 € + IVA**

---



## Pedido del cliente

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Hornos para pastelería

### Descripción

**Horno eléctrico de convección para pastelería con humidificador y controles mecánicos, tensión trifásica, 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 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

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 825 mm x P 685 mm x A 560 mm

## Pedido del cliente

<b>Potencia</b>	6,3 kw
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	50°C/300°C
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla de 600 mm x 400 mm, 2 ventiladores de inversión automática, iluminación interior
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Peso</b>	59 Kg
<b>Estructura interna</b>	De acero inoxidable
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno eléctrico
<b>Ajuste del tiempo</b>	1-120'
<b>Característica de la puerta</b>	Doble vidrio y abatible
<b>Tipo de horno</b>	Convezione - umidificatore
<b>Cremallera</b>	Extraíbles
<b>Tipo de horno</b>	Para la pastelería
<b>Panel de control del horno</b>	Mecánico
<b>Colocación de las bandejas</b>	4 bandejas 600 x 400 mm
<b>Grill</b>	No
<b>Fases de cocción</b>	No
<b>Humidificador</b>	Si
<b>Lavado automático</b>	No
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Vapore diretto</b>	No