

## Pedido del cliente

**Horno eléctrico de convección para pastelería con humidificador, controles mecánicos, monofásico para 3 bandejas 600x400 mm**

**Precio: 1.293,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** TOMU364

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Hornos para pastelería

### Descripción

**Horno eléctrico de convección para pastelería con humidificador y controles mecánicos, tensión monofásica, diseñado para 3 bandejas de 600 mm x 400 mm y puerta abatible.**

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 forzada de aire producida por **un ventilador bidireccional** que durante la cocción cambia automáticamente el sentido de giro para permitir una mejor distribución del calor en el interior de la cámara y, por tanto, 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 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 **3 bandejas** de dimensiones **600 mm x 400 mm**. **La puerta es abatible y el asa es fuerte y ergonómica**. Para facilitar el manejo y la limpieza, **las rejillas son extraíbles**, 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:

- 1 VENTILADOR BIDIRECCIONAL:

- 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**

### Características

Característica

Valor

## Pedido del cliente

<b>Dimensiones externas</b>	L 825 mm x P 685 mm x A 492 mm
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	50°C/300°C
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla de 600 mm x 400 mm, 1 ventilador bidireccional, iluminación interior
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Alimentación eléctrica</b>	220 - 240 V/ 50 - 60 Hz
<b>Peso</b>	51 Kg
<b>Estructura interna</b>	De acero inoxidable
<b>Potencia eléctrica total</b>	3,6 Kw
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno eléctrico
<b>Ajuste del tiempo</b>	1-120'
<b>Característica de la puerta</b>	Doble cristal y puerta abatible
<b>Tipo de horno</b>	Convección
<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>	3 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>Distancia entre las bandejas</b>	74 mm
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Vapore diretto</b>	No