

Pedido del cliente

**Horno eléctrico de convección para gastronomía,
humidificador, controles mecánicos, monofásico, 4 bandejas
GN 1/1 530x325mm**

Precio: 1.555,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Hornos profesionales eléctricos

Descripción

Horno eléctrico de convección para gastronomía con humidificador y controles mecánicos, tensión monofásica, con capacidad para 4 bandejas GN 1/1 de 530 mm x 325 mm.

El horno mecánico eléctrico es ideal para la gastronomía y la repostería profesional. El sistema de **coCCIÓN por convección** lo convierte en un horno capaz de una cocción más rápida y uniforme que la tradicional estática. De hecho, en la cámara hay una circulación de aire forzada producida por **2 ventiladores** que durante la cocción cambian automáticamente el sentido de giro 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 a la red de agua). Cuando se activa, el humidificador inyecta agua en la cámara de la zona del ventilador. El vapor que se forma es esencial para la cocción de dulces y pasteles, 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 estructura de acero inoxidable del horno, tanto en el interior como en el exterior, es adecuada para la inserción de **4 bandejas de dimensiones 530 mm x 325 mm. El asa es fuerte y ergonómica.** Para facilitar el manejo y la limpieza, **las guías son extraíbles.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- 1 REJILLA GN 1/1:

- 2 VENTILADORES DE INVERSIÓN AUTOMÁTICA:

- ILUMINACIÓN INTERNA.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 825 mm x P 685 mm x A 560 mm
Peso neto	59 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	50°C/300°C

Pedido del cliente

Equipamiento de serie	1 rejilla GN 1/1 530x325 mm, 2 ventiladores de inversión automática, iluminación interior
Estructura externa	De acero inoxidable
Alimentación eléctrica	220-240 V/ 50-60 Hz
Estructura interna	De acero inoxidable
Potencia eléctrica total	3,5 Kw
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Ajuste del tiempo	1-120'
Característica de la puerta	Doble vidrio y abatible
Tipo de horno	Convección
Cremallera	Extraíbles
Tipo de horno	Para la gastronomía
Panel de control del horno	Mecánico
Colocación de las bandejas	4 bandejas GN 1/1 530 x 325 mm
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	Si
Lavado automático	No
Carrocería	Acero inoxidable
Vapore diretto	No