

Pedido del cliente

**Horno eléctrico de convección para cruasanes,
humidificador y grill, puerta abatible, control electrónico, 4
bandejas GN 2/3**

Precio: 701,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Hornos pequeños para bollería

Descripción

Horno eléctrico de convección programable para cruasanes, con humidificador y grill, puerta abatible, control electrónico, diseñado para la inserción de 4 bandejas GN 2/3.

El horno eléctrico de convección es ideal para la cocción profesional de productos de pastelería. Es un elemento indispensable en bares, pastelerías y restaurantes, ya que permite una preparación precisa y rápida.

La cocción por convección, común a esta gama de hornos, garantiza una cocción uniforme incluso a plena carga gracias a la circulación forzada del aire en el interior de la cámara del horno. Además, optimiza los tiempos de cocción tradicionales y permite cocinar diferentes platos en distintos niveles del horno, manteniendo inalteradas las características de los alimentos, los gustos y los sabores.

El horno tiene un alto rendimiento de cocción gracias a sus **2 ventiladores**. También garantiza un alto aislamiento térmico gracias a la **cámara de cocción de acero y a la puerta de doble vidrio**.

La estructura del horno, con **una puerta abatible y una práctica asa**, permite utilizar hasta **4 bandejas de tamaño GN 2/3** y extraer fácilmente las **guías**. **La cámara con esquinas redondeadas** permite una fácil limpieza del horno y la base de la cámara de cocción facilita el drenaje de la condensación interna.

La cocción se controla a través del **panel de control digital** de fácil manejo. Desde el panel se puede ajustar la temperatura deseada y se pueden almacenar en la memoria funciones especiales del horno como **el botón de humedad, el botón del grill** y hasta **99 programas**, que se pueden reutilizar en cualquier momento.

El humidificador se regula manualmente por el usuario mediante un botón especial en el panel de control. (Para utilizar la función de humidificación, se requiere una conexión a la red de agua). 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 tartas y pasteles, ya que favorece una excelente fermentación y una cocción siempre suave y sabrosa. La **función grill**, en cambio, sirve para gratinar el producto.

El horno puede utilizarse para hornear tanto productos de pastelería como de panadería.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA GN 2/3:

- 1 BANDEJA DE HORNO GN 2/3:

- 2 VENTILADORES:

- ILUMINACIÓN INTERNA.

NOTA: POR RAZONES DE SEGURIDAD, LOS HORNOS CON PUERTA ABATIBLE NO PUEDEN ESTAR EQUIPADOS CON SOPORTES. POR LO QUE SE ACONSEJA COLOCARLOS SOBRE UNA SUPERFICIE FIJA (MOSTRADOR/MESA).

Pedido del cliente

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 557 mm x P 585 mm x A 568 mm
Peso neto	40 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	1 rejilla GN 2/3, 1 bandeja GN 2/3, iluminación interior, 2 ventiladores
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
Característica de la puerta	Doble vidrio y basculante
Tipo de horno	Convección
Cremallera	Extraíbles
Tipo de horno	Para la pastelería
Panel de control del horno	Digital
Colocación de las bandejas	4 bandejas GN 2/3
Grill	Si
Fases de cocción	No
Humidificador	Si
Carrocería	Acero inoxidable