

Horno eléctrico de convección para pastelería, humidificador y grill, control electrónico, 4 bandejas 600X400 mm

MODELO: TOMU464SP

Dim. externas
L 724 x P 730 x A 598 mm

1.195,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 724 mm x P 730 mm x A 598 mm
Potencia	3,5 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Peso	52 kg
Vapore diretto	No
Equipamiento de serie	1 rejilla de 600 x 400 mm, iluminación interior, 2 ventiladores unidireccionales
Estructura externa	De acero ino x idable
Estructura interna	De acero ino x idable
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Característica de la puerta	Doble vidrio y basculante
Tipo de horno	Convección

Cremallera	E x traíbles
Tipo de horno	Para la pastelería
Panel de control del horno	Digital
Colocación de las bandejas	4 bandejas 600 x 400 mm
Grill	Sì
Fases de cocción	No
Humidificador	Sì
Lavado automático	No
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Horno eléctrico de convección para pastelería, programable, con humidificador y grill, puerta abatible, control electrónico, predispuesto para la inserción de 4 bandejas de 600 mm X 400 mm.

El horno eléctrico de convección es ideal para la cocción profesional de pasteles y 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 los 2 ventiladores unidireccionales (que siempre giran en una sola dirección), por lo que la cocción si no se hace con una preparación adecuada de la cámara (precalentamiento) produce un calentamiento/cocción desigual.

También garantiza un alto aislamiento térmico gracias a la **cámara de cocción de acero y a la puerta de doble vidrio.**

La temperatura de ajuste es de 30°C a 260°C.

La estructura del horno, con una **puerta abatible y una práctica asa**, permite el uso de hasta **4 bandejas de cocción con dimensiones de 600 mm x 400 mm** y la fácil extracción de las **rejillas.** La cámara con **esquinas redondeadas** permite una fácil limpieza del horno.

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 controla manualmente por el usuario mediante un botón especial en el panel de control. (Se requiere una conexión a la red de agua para utilizar la función de humidificación). 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 pasteles y bollería, ya que garantiza un excelente leudado y una cocción siempre suave y sabrosa. El **grill**, en cambio, sirve para gratinar el producto.

EL HORNO ESTÁ PROVISTO DE DRENAJE DE AGUA.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA 600 mm x 400 mm;

- 2 VENTILADORES UNIDIRECCIONALES;

- 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