

Pedido del cliente

**Horno eléctrico de convección para pastelería,
humidificador, trifásico, control electrónico, 6 bandejas
600X400 mm**

Precio: 1.644,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Hornos para pastelería

Descripción

Horno eléctrico de convección programable para pastelería, con humidificador, apertura lateral, control electrónico, diseñado para 6 bandejas 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** garantiza una cocción uniforme incluso a plena carga gracias a la circulación forzada de aire dentro de la cámara del horno. Además, optimiza los tiempos de cocción tradicionales y permite cocinar diferentes platos en los 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 de inversión automática**. 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 su **apertura lateral y su asa de fácil manejo, permite utilizar hasta 6 bandejas de 600 mm x 400 mm y extraer fácilmente las rejillas**. La cámara con **esquinas redondeadas** permite una fácil limpieza del horno y la base de la cámara de cocción con revestimiento 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 también funciones especiales del horno como **el botón de humedad, el botón de las 4 fases de cocción** y se pueden almacenar hasta **99 programas**, que se pueden reutilizar en cualquier momento. (Las fases de cocción están diseñadas para permitir la cocción a diferentes temperaturas y a diferentes tiempos para el mismo producto en la cámara).

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). 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 favorece un excelente leudado y una cocción siempre suave y sabrosa.

EL HORNO ESTÁ EQUIPADO CON UN DRENAJE DE AGUA.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA 600 mm x 400 mm;

- 2 VENTILADORES DE INVERSIÓN AUTOMÁTICA;

- ILUMINACIÓN INTERNA.

CABLE NO INCLUIDO

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Pedido del cliente

Características

| Característica | Valor |
|---|--|
| Dimensiones externas | L 833 mm x P 711 mm x A 711 mm |
| Potencia | 7,7 kw |
| Tensión | Trifásica - 400 V |
| Equipamiento de serie | 1 rejilla de 600 mm x 400 mm, 2 ventiladores de inversión automática, iluminación interior |
| Estructura externa | De acero inoxidable |
| Peso | 85 kg |
| Distancia entre ejes | 750 mm |
| Estructura interna | De acero inoxidable |
| Fuente de alimentación del horno | Horno eléctrico |
| Característica de la puerta | Doble vidrio y abatible |
| Tipo de horno | Convección |
| Cremallera | Extraíbles |
| Tipo de horno | Para la pastelería |
| Panel de control del horno | Digital |
| Colocación de las bandejas | 6 bandejas 600 x 400 mm |
| Grill | No |
| Fases de cocción | Si |
| Humidificador | Si |
| Lavado automático | No |
| Carrocería | Acero inoxidable |
| Vapore diretto | No |