

# Horno eléctrico de convección para gastronomía, humidificador, control electrónico, trifásico, 6 bandejas GN 1/1 530x325mm

## MODELO: DEU611P

**Dim. externas**
L 833 x P 710 x A 710 mm

## 1.705,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

| | |
|---|---|
| **Dim. externas** | L 833 mm x P 710 mm x A 710 mm |
| **Distancia entre ejes** | 75 mm |
| **Peso neto** | 85 kg |
| **Tensión** | Trifásica - 400 V |
| **Alimentación eléctrica** | 380-415V 3N 50/60 Hz |
| **Potencia eléctrica total** | 7,7 Kw |
| **Ajuste del tiempo** | 0 - 120' o infinito |
| **Vapore diretto** | No |
| **Equipamiento de serie** | 1 rejilla GN1/1 de 530 mm x 325 mm, 2 ventiladores de inversión automática, iluminación interior |
| **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 cristal y puerta lateral |
| **Tipo de horno** | Convección |
| **Cremallera** | E x traíbles |
| **Tipo de horno** | Para la gastronomía |
| **Panel de control del horno** | Digital |
| **Colocación de las bandejas** | 6 bandejas GN 1/1 530 x 325 mm |
| **Grill** | No |
| **Fases de cocción** | Sì |
| **Humidificador** | Sì |
| **Lavado automático** | No |
| **Carrocería** | Acero ino x idable |
| **Normative** | CE |

## Descripción

**Horno eléctrico de convección para gastronomía con humidificador y controles digitales, tensión trifásica, diseñado para la inserción de 6 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 de inversión automática** 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 pasteles y productos de pastelería, ya que favorece un excelente leudado y una cocción siempre suave y sabrosa.

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 activar funciones especiales del horno como: **el botón de la 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).

La **estructura de acero inoxidable** del horno, tanto en el interior como en el exterior, es adecuada para la inserción de **6 bandejas de 530 mm x 325 mm**. La distancia entre las bandejas es de 75 mm. La puerta tiene un **asa fuerte y ergonómica**. Para facilitar el manejo y la limpieza, **las cremalleras son extraíbles y la cámara interior tiene esquinas redondeadas.**

El horno está equipado con una salida de vapor, que no está controlada por una válvula sino que está siempre abierta, pero no dispone de una campana propia.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA 1/1 GN:

- 2 VENTILADORES DE INVERSIÓN AUTOMÁTICA:

- ILUMINACIÓN INTERNA.

DATOS ÚTILES:

potencia 8kW

alimentación trifásica 400V 3/N PE 50/60Hz

absorción 17 Ampere

cable pentapolar 5x2,5 $mm^2$

**EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**