

Pedido del cliente

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

Precio: 1.705,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Hornos profesionales eléctricos

Breve descripción

- Horno programable con humidificador automático o manual
- Control de temperatura de 30°C a 260°C
- Tiempo de cocción hasta 240 minutos o infinito
- 99 programas y 4 fases de cocción por programa
- 2 ventiladores de inversión automática

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.

Pedido del cliente

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 mm²

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 833 mm x P 710 mm x A 710 mm
Peso neto	85 kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Equipamiento de serie	1 rejilla GN1/1 de 530 mm x 325 mm, 2 ventiladores de inversión automática, iluminación interior
Estructura externa	De acero inoxidable
Alimentación eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz
Distancia entre ejes	75 mm
Estructura interna	De acero inoxidable
Potencia eléctrica total	7,7 Kw
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Ajuste del tiempo	0 - 120' o infinito
Característica de la puerta	Doble cristal y puerta lateral
Tipo de horno	Convección
Cremallera	Extraíbles
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	Si
Humidificador	Si
Lavado automático	No
Carrocería	Acero inoxidable
Vapore diretto	No

Pedido del cliente

Generado el 17/06/2026
