

## Pedido del cliente

**Horno eléctrico de convección para pastelería con humidificador, trifásico, control electrónico, 10 bandejas 600X400 mm**

**Precio: 2.145,00 € + 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 10 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 **3 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 **10 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;

- 3 VENTILADORES DE INVERSIÓN AUTOMÁTICA;

- ILUMINACIÓN INTERNA.

**EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**

---

## Pedido del cliente

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 833 mm x P 711 mm x A 1010 mm
<b>Potencia</b>	11,50 kw
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla de 600 mm x 400 mm, 3 ventiladores de inversión automática, iluminación interior
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Peso</b>	125 kg
<b>Estructura interna</b>	De acero inoxidable
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno eléctrico
<b>Característica de la puerta</b>	Doble vidrio y abatible
<b>Tipo de horno</b>	Convección
<b>Cremallera</b>	Extraíbles
<b>Tipo de horno</b>	Para la pastelería
<b>Panel de control del horno</b>	Digital
<b>Colocación de las bandejas</b>	10 bandejas 600 x 400 mm
<b>Grill</b>	No
<b>Fases de cocción</b>	Si
<b>Humidificador</b>	Si
<b>Lavado automático</b>	No
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Vapore diretto</b>	No