

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

MODELO: TEU1064P

Dim. externas
L 833 x P 711 x A 1010 mm

2.145,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 833 mm x P 711 mm x A 1010 mm
Potencia	11,50 kw
Tensión	Trifásica - 400 V
Peso	125 kg
Vapore diretto	No
Equipamiento de serie	1 rejilla de 600 mm x 400 mm, 3 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 vidrio y abatible
Tipo de horno	Convección

Cremallera	E x traíbles
Tipo de horno	Para la pastelería
Panel de control del horno	Digital
Colocación de las bandejas	10 bandejas 600 x 400 mm
Grill	No
Fases de cocción	Sì
Humidificador	Sì
Lavado automático	No
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

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