

Pedido del cliente

**Horno eléctrico de convección para cruasanes,
humidificador y grill, controles electrónicos, 4 bandejas GN
1/1 530x325 mm**

Precio: 1.231,00 € + IVA



Referencia: DOMU411SP

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Hornos profesionales eléctricos

Descripción

Horno eléctrico de convección programable para cruasanes, con humidificador y grill, puerta abatible, controles electrónicos, diseñado para insertar 4 bandejas GN 1/1 de 530 mm x 325 mm.

El **horno eléctrico de convección** es ideal para la cocción profesional de productos de pastelería. Es un elemento indispensable en bares, pastelerías y restaurantes, ya que permite una preparación precisa y rápida.

La **cocción por convección**, común a esta gama de hornos, garantiza una cocción uniforme incluso a plena carga gracias a la circulación forzada del aire en el interior de la cámara del horno. Además, optimiza los tiempos de cocción tradicionales y permite cocinar diferentes platos en distintos niveles del horno, manteniendo inalteradas las características de los alimentos, los gustos y los sabores. Además, el horno está equipado con un extractor de cámara que compensa la formación de vapor en la célula durante la cocción.

El horno tiene un alto rendimiento de cocción gracias a sus **2 ventiladores**. 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 **una puerta abatible y una práctica asa**, permite utilizar hasta **4 bandejas de tamaño 530 mm x 325 mm** y extraer fácilmente las **guías**. 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 se pueden activar las funciones especiales del horno como **el botón de humedad, el botón del grill** y hasta **99 programas**, que se pueden reutilizar en cualquier momento.

El **humidificador** se controla manualmente por el usuario mediante un botón especial en el panel de control. (Para utilizar la función de humidificación, se requiere una conexión 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 tartas y pasteles, ya que favorece una excelente fermentación y una cocción siempre suave y sabrosa. La **función grill**, por su parte, sirve para gratinar el producto.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA DE 1/1 GN:

- 2 VENTILADORES:

- ILUMINACIÓN INTERNA.

NOTA: POR RAZONES DE SEGURIDAD, LOS HORNOS CON PUERTA ABATIBLE NO PUEDEN ESTAR EQUIPADOS CON SOPORTES. POR LO QUE SE ACONSEJA COLOCARLOS SOBRE UNA SUPERFICIE FIJA (MOSTRADOR/MESA).

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 724 mm x P 730 mm x A 598 mm
Peso neto	52 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	1 rejilla GN 1/1, iluminación interior, 2 ventiladores
Estructura externa	De acero inoxidable
Alimentación eléctrica	220-240 V/ 50-60 Hz
Estructura interna	De acero inoxidable
Potencia eléctrica total	3,5 Kw
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Característica de la puerta	Doble vidrio y basculante
Tipo de horno	Convección
Cremallera	Extraíbles
Tipo de horno	Para la pastelería
Panel de control del horno	Digital
Colocación de las bandejas	4 bandejas GN 1/1 530 x 325 mm
Grill	Si
Fases de cocción	No
Humidificador	Si
Carrocería	Acero inoxidable
Vapore diretto	No
Disponibilidad	En Stock