Bacalao: 119890183279067

Horno eléctrico digital autolimpiante con ventilación, para 10 bandejas de 60 × 40 cm o GN 1/1, con convección de vapor, de 92 × 84,5 × 116 h cm, 12,7 kW, con sonda de temperatura interna



Descripción

¿Por qué comprarlo?

Este **horno eléctrico combinado** es una solución integral para quienes desean obtener resultados de cocción perfectos en cualquier entorno profesional. Está diseñado para combinar **eficiencia, versatilidad y tecnología avanzada**, garantizando una distribución uniforme del calor, ahorro energético y facilidad de manejo gracias a **sus controles digitales intuitivos**. Ideal para restaurantes, comedores y talleres gastronómicos, asegura **un alto rendimiento** y un mantenimiento sencillo gracias al **sistema de autolimpieza integrado**.

Características principales

- **Carcasa íntegramente de acero inoxidable**
  Fabricado con materiales de alta calidad, el horno garantiza **robustez, higiene y durabilidad**. El acero inoxidable resiste temperaturas elevadas y garantiza una limpieza rápida y segura, incluso con un uso diario intensivo.
- **Capacidad para 10 bandejas de 60 x 40 cm o GN 1/1**
  Ofrece una amplia capacidad de cocción, perfecta para gestionar simultáneamente diferentes preparaciones, optimizando los tiempos y la productividad.
- **Cocción combinada por convección y vapor**
  La **función de vapor** permite mantener los alimentos tiernos y jugosos, mientras que la **cocción con aire caliente** garantiza un resultado crujiente y un dorado perfecto. Las dos modalidades se pueden utilizar **alternativamente** en función de la receta.
- **Sistema de limpieza automática**
  El programa de **autolimpieza integrado** elimina los residuos de grasa y las impurezas, manteniendo la cámara de cocción siempre perfectamente higienizada y lista para su uso, lo que supone un notable ahorro de tiempo.
- **Mandos digitales**
  Los **mandos digitales** garantizan **precisión**, **eficiencia** y **seguridad**, permitiendo gestionar **la temperatura** y **los tiempos** con exactitud, **programar cocciones automáticas** y utilizar**una interfaz intuitiva** y **fácil de limpiar**.
- **Sonda de temperatura en el centro:** controla con precisión la temperatura interna de los alimentos, garantizando una cocción perfecta incluso en preparaciones delicadas.

Ficha técnica

- **Alimentación:** Eléctrica
- **Apertura:** frontal
- **Capacidad de bandejas:** 10 de 60 x 40 cm o GN 1/1
- **Mandos:** digitales
- **Potencia eléctrica:** 12,7 kW
- **Tensión:** 230/400 V
- **Peso:** 135 kg
- **Dimensiones exteriores:** 92 x 84,5 x 116 (altura) cm

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	880x955x1300 mm
Dimensiones exteriores	920x845x1160 mm
Dimensiones interiores	660x460x840 mm

Distancia entre bandejas	75 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	10 600 x 400 / 10 gn 1/1
Frecuencia	50/60 Hz
Peso con embalaje	160 kg
Peso neto	135 kg
Potencia eléctrica	12,7 kW
Tensión	230 V, 400 V

Equipamiento de serie

Incluido	Sonda al corazón