Bacalao: 11479023235

Horno eléctrico combinado autolimpiante para 10 bandejas GN 1/1, con convección de vapor y controles de pantalla táctil, 27 kW



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 intuitivos controles de pantalla táctil**. 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 altas temperaturas y garantiza una limpieza rápida y segura, incluso con un uso diario intensivo.
- **Capacidad para 10 bandejas GN 1/1**
  Ofrece una amplia capacidad de cocción, perfecta para gestionar simultáneamente diferentes preparaciones, optimizando los tiempos y la productividad.
- **Caldera de vapor integrada**
  La caldera de vapor integrada garantiza una producción constante y precisa de vapor para las cocciones más delicadas y profesionales.
- **Calentamiento por aire caliente a 360°**
  La distribución uniforme del calor garantiza **una cocción homogénea** en todos los niveles, reduciendo al mínimo los tiempos de preparación y mejorando la calidad de los platos.
- **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 acabado crujiente y un dorado perfecto. Ambas modalidades se pueden utilizar **de forma alternativa** 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 LCD con pantalla táctil**
  La interfaz digital es **intuitiva y precisa**, con la posibilidad de seleccionar hasta **100 menús preestablecidos**. Ideal para estandarizar las recetas y simplificar las operaciones diarias, incluso para el personal menos experimentado.
- **Lámparas halógenas de alta resistencia**
  Permiten una **visibilidad interior perfecta** incluso durante la cocción a altas temperaturas, lo que mejora el control visual de las preparaciones sin necesidad de abrir la puerta.
- **Servicios OEM disponibles**
  El horno se puede personalizar para satisfacer necesidades de producción específicas, lo que ofrece **flexibilidad y adaptabilidad** a las necesidades de cualquier actividad profesional.
- **Control del ventilador de 5 velocidades**
  Ajusta la velocidad del aire en función del tipo de cocción, evitando dañar los alimentos más delicados y garantizando siempre la máxima uniformidad.
- **Conexión de datos USB**
  Ideal para los profesionales que desean actualizar recetas o descargar informes de cocción. Permite gestionar fácilmente los datos y mejorar la eficiencia operativa.

Ficha técnica

- **Alimentación:** Eléctrica
- **Apertura:** frontal
- **Capacidad de bandejas:** 10 GN 1/1
- **Mandos:** táctiles

- **Potencia eléctrica:** 27 kW
- **Potencia térmica:** 18 kW
- **Potencia de vapor:** 9 kW
- **Temperatura de funcionamiento:** 0 +350 °C
- **Tensión:** 400 V
- **Peso:** 133 kg
- **Dimensiones exteriores:** 84,7 x 77,1 x 107,2 (altura) cm

Dimensiones

Dimensiones exteriores	847x771x1072 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Apertura	frontal
Capacidad de las bandejas	10 de enero 1/1
Comandos	touch
Frecuencia	50 Hz
Peso neto	133 kg
Potencia de vapor	9 mm
Potencia eléctrica	27 kW
Potencia térmica	18 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +350 °C
Tensión	400 V