Bacalao: 12347022013

Horno eléctrico combinado de 6 bandejas GN 1/1 con convección y vapor, con mandos digitales, de 18 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 controles digitales intuitivos**. Ideal para restaurantes, comedores y talleres gastronómicos, asegura **un alto rendimiento** y un mantenimiento sencillo.

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 6 bandejas GN 1/1**
  Ofrece una amplia capacidad de cocción, perfecta para gestionar simultáneamente varias 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. Las dos modalidades se pueden utilizar **alternativamente** en función de la receta.
- **Mandos digitales**
  Los **controles 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**.
- **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.
- **Sonda de temperatura en el centro:** controla con precisión la temperatura interna de los alimentos, garantizando una cocción perfecta incluso en preparaciones delicadas.
- **Lavado manual**
  También dispone de la función de **lavado manual**, útil para controlar directamente la limpieza interior.

Ficha técnica

- **Alimentación:** Eléctrica
- **Apertura:** frontal
- **Capacidad de bandejas:** 6 GN 1/1
- **Mandos:** digitales
- **Potencia eléctrica:** 18 kW
- **Potencia térmica:** 9 kW
- **Potencia de vapor: 9** kW
- **Temperatura de funcionamiento:** 0 +350 °C
- **Tensión:** 400 V
- **Peso:** 113 kg
- **Dimensiones exteriores:** 84,7 x 77,1 x 81,2 (altura) cm

Dimensiones

Dimensiones exteriores	817x771x812 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Apertura	frontal
Capacidad de las bandejas	6 GN 1/1
Comandos	digital
Frecuencia	50 Hz
Peso neto	113 kg
Potencia de vapor	9 mm
Potencia eléctrica	18 kW
Potencia térmica	9 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +350 °C
Tensión	400 V