Bacalao: 12347023235

Horno eléctrico combinado autolimpiante para 10 bandejas GN 1/1, con convección de vapor y mandos digitales, 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 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 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 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**. Posibilidad de seleccionar hasta **50 menús preestablecidos.**
- **Lámparas halógenas de alta resistencia**
  Permiten una **visibilidad interior perfecta** incluso durante las cocciones a altas temperaturas, mejorando 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.
- **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 GN 1/1
- **Mandos:** digitales
- **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 83,6 x 111,9 (altura) cm

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	950x950x1250 mm
Dimensiones exteriores	847x836x1119 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Apertura	frontal
Capacidad de las bandejas	10 de enero 1/1
Comandos	digital
Frecuencia	50 Hz
Peso con embalaje	155 kg
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