Bacalao: 1257900152

Horno profesional de convección con mando giratorio eléctrico, para 3 bandejas de 60×40 cm



Descripción

¿Por qué comprarlo?

Elegir este horno de convección significa confiar en una solución versátil, fiable y fácil de usar, perfecta para quienes desean optimizar el tiempo y la calidad en la cocina. Gracias a la combinación de una ventilación avanzada y un control de la humedad, permite obtener resultados profesionales en una amplia gama de preparaciones, desde productos de panadería hasta los productos horneados más delicados, mejorando la productividad diaria sin complicaciones.

Características principales

- **Cocción por convección con control de la humedad**
  Este horno utiliza un sistema de ventilación interna que distribuye el calor de manera uniforme por todas las bandejas, garantizando una cocción homogénea incluso con cargas completas. La posibilidad de controlar la humedad interna permite obtener resultados perfectos tanto en productos crujientes como en preparaciones blandas y esponjosas.
- **Controles intuitivos con mandos giratorios**
  Los mandos hacen que el uso del horno sea extremadamente sencillo e inmediato, ideal tanto para profesionales experimentados como para quienes buscan un equipo práctico y rápido. El ajuste manual permite un control preciso de los parámetros sin necesidad de sistemas digitales complejos.
- **Tecnología Air Plus para una distribución óptima del aire**
  El sistema **Air Plus** garantiza una circulación de aire constante y uniforme en el interior de la cámara de cocción, evitando zonas frías o sobrecalentadas. Esto se traduce en una alta calidad de cocción y resultados siempre reproducibles.
- **Steam Plus para una humedad controlada**
  Gracias a la función **Steam Plus**, es posible introducir la cantidad adecuada de humedad durante la cocción. Esta tecnología resulta especialmente útil para productos de panadería como el pan y los bollos, ya que contribuye a mejorar el desarrollo, el aroma y la textura.
- **Dry Plus para la eliminación de la humedad**
  El sistema **Dry Plus** permite eliminar el exceso de humedad de la cámara de cocción, lo que favorece la formación de una corteza crujiente y unos acabados perfectos, sobre todo en productos como la pizza, las focaccias y la repostería seca.

Ficha técnica

- **Dimensiones exteriores:** 80 x 77,4 x 42,9 h cm
- **Alimentación:** eléctrica
- **Capacidad:** 3 bandejas de 60 x 40 cm
- **Distancia entre bandejas:** 7,5 cm
- **Peso:** 40 kg
- **Tensión:** 220-240 V
- **Potencia eléctrica:** 3,3 kW
- **Frecuencia:** 50/60 Hz
- **Tipo de enchufe:** Schuko

Nota: Para este producto es obligatorio seleccionar la opción «Asistencia y mano de obra». No se permite la compra del horno sin dicho servicio.

Dimensiones

Dimensiones de las bandejas	600x400 mm
Dimensiones exteriores	800x774x429 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Frecuencia	50/60 Hz
Peso neto	40 kg
Potencia eléctrica	3,3 kW
Tensión	230 V