Bacalao: 12933

Horno eléctrico de 4 bandejas de 60×40 cm, con convección y mandos manuales, 5 kW, de segunda mano



Descripción

El **horno eléctrico de convección de 4 bandejas para la restauración profesional** es el sistema de cocción rápido y de alto rendimiento que necesitas en tu cocina.

Cómpralo si tienes un **restaurante, una tienda de comida preparada, una asador o una cafetería**, y cocina y calienta rápidamente tus platos. Su **funcionamiento intuitivo** facilitará tu trabajo diario, permitiéndote optimizar los tiempos de servicio.

Diseño y funcionamiento

El **horno eléctrico de convección para hostelería** está equipado con 4 guías internas en la cámara de cocción que evitan que las bandejas se vuelquen. Así podrás cocinar simultáneamente los alimentos en **4 bandejas de 60 x 40 cm** sin riesgo de que se deslicen ni al introducirlas ni al sacarlas.

El diseño es lineal y minimalista, ideal para integrarse en una cocina profesional: **sus líneas rectas facilitan las tareas de limpieza y favorecen su colocación en la línea de trabajo**. **La estructura es íntegramente de acero inoxidable de alta calidad** para garantizar la máxima resistencia y durabilidad.

La puerta abatible es de vidrio templado con tirador soldado y, en la parte frontal, se encuentran los indicadores luminosos y los **mandos de regulación de la temperatura y del temporizador**.

Las dimensiones exteriores del horno eléctrico son de **83,5 x 77 x 57,5 (altura) cm**, con un peso de **59 kg** y una capacidad total de **86 litros**.

El horno funciona con alimentación eléctrica, con **una potencia de 5 kW y una tensión de 230 V**. La temperatura de funcionamiento oscila entre **30 °C y 300 °C**.

Limpieza y mantenimiento

El mantenimiento del horno eléctrico de 4 bandejas para hostelería requiere una **limpieza constante y minuciosa tras cada uso**, para evitar incrustaciones persistentes que puedan afectar a su funcionamiento.

Desenchufa el horno eléctrico y retira las bandejas y las rejillas; a continuación, pon en remojo las piezas móviles en agua con desengrasante. **Lava las paredes internas con jabón neutro y un paño suave, teniendo** cuidado de no aplicar el producto directamente sobre las resistencias ni las juntas. Tras 10 minutos de remojo, **las bandejas y las rejillas se pueden enjuagar bajo el grifo**.

Evita siempre el uso de sustancias corrosivas y esponjas abrasivas para no dañar irremediablemente el acero inoxidable.

Por qué es el producto ideal para ti

Resistente, de alto rendimiento y rápido en alcanzar la temperatura máxima (300 °C), el **horno eléctrico para restaurantes** es la solución ideal para obtener el máximo rendimiento en la cocina con el mínimo espacio ocupado.

De dimensiones compactas y fácil de usar, el producto garantiza fluidez en el trabajo y rapidez en el servicio. Además, **el sistema de convección permite obtener cocciones perfectas**: jugosas por dentro y crujientes por fuera. El horno eléctrico profesional de 4 bandejas y 5 kW se completa con una **excelente relación calidad-precio y un consumo reducido**.

Nota: Equipo de segunda mano.

Nota: Bandejas no incluidas.

Nota: Se incluye enchufe industrial monofásico.

Dimensiones

Dimensiones de las bandejas	600x400 mm
Dimensiones del embalaje	810x810x660 mm
Dimensiones exteriores	835x770x575 mm
Dimensiones interiores	700x490x360 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Apertura	frontal
Capacidad	86 Lt
Comandos	pomo
Frecuencia	50/60 Hz
Peso con embalaje	72 kg
Peso neto	59 kg
Potencia eléctrica	5 kW
Temperatura de funcionamiento	+30 +300 °C
Tensión	230 V