

Horno Convector Eléctrico Con Humidificador 4 Bandejas

SKU: HOCO-FRG-CONVECTO | Categorías: Hornos, Hornos Conectores, Línea calor



Descripción

El **horno convector eléctrico con humidificador 4 bandejas** es un equipo profesional pensado para panaderías, pastelerías, cafeterías y restaurantes que requieren hornear productos con calidad profesional: pan, croissants, galletas, pizzas y productos de pastelería en lotes controlados.

Su sistema convector distribuye el aire caliente de manera uniforme sobre las 4 bandejas, garantizando cocción pareja. El humidificador inyecta vapor durante el ciclo, clave para obtener cortezas crocantes en panadería sin reseca la miga. Los controles permiten ajustar temperatura y tiempo según la receta.

Ventajas

- 4 bandejas
- Convección forzada
- Humidificador integrado
- Operación eléctrica
- Uso comercial intensivo

Ideal para panaderías y pastelerías que buscan calidad consistente. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. En Frignor cotizas online, recibes asesoría técnica y aprovechas despachos a todo Chile con atención personalizada.

Producto de uso comercial.

Patatas de goma.

Acero inoxidable de alta calidad, aspecto hermoso, estructura lineal simple, fácil de instalar y mantener.

El horno utiliza piezas eléctricas y operativas de clase mundial para proporcionar calefacción uniforme.

Hay una luz en el horno para observar directamente la cocción en el horno a través del vidrio.

El dispositivo de protección contra sobrecalentamiento del horno puede cortar la fuente de alimentación cuando está a más de temperatura, lo cual es seguro y fiable.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	85 × 75 × 90 cm
Peso	85 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 26/06/2026 23:10