



**Equipamiento de alta velocidad  
Horno de Alta Velocidad  
GourmeXpress+, negro  
380-415V/3N/50Hz**

**ARTÍCULO #** \_\_\_\_\_

**MODELO #** \_\_\_\_\_

**NOMBRE #** \_\_\_\_\_

**SIS #** \_\_\_\_\_

**AIA #** \_\_\_\_\_



**603952  
(EPRPROBTD)**

Horno de alta velocidad GourmeXpress+ (5,8 kW) con doble magnetrón 380-415V/3N/50Hz.

## Descripción

### Artículo No.

El horno de sobremesa de alta velocidad GourmeXpress+ utiliza la combinación de microondas, convección e impulsión de aire caliente para obtener resultados de cocción rápidos y uniformes con una amplia gama de productos. La solución sin ventilación garantiza la flexibilidad de la instalación (consulte el manual para obtener más detalles). Potencia de convección de 5,5 kW, potencia de microondas de 2,2 kW, potencia total de 5,8 kW. La pantalla táctil capacitiva de 5" es fácil de usar y se puede configurar según las necesidades del usuario. Es posible programar y memorizar hasta 1024 recetas, agrupándolas en diferentes categorías para facilitar su uso (por ejemplo, desayuno, comida, cena). Cavidad de 17 litros en acero inoxidable AISI 304 con bordes redondeados de fácil limpieza. Predisposición para transferencia de datos mediante memoria USB. Diseño robusto y duradero con superficies exteriores frías al tacto y asa ergonómica. Solución ideal para clientes como (Restaurantes de servicio rápido, Cafeterías, Hoteles, Estaciones de servicio, Minoristas, etc.) donde la velocidad de servicio, la facilidad de uso y los resultados consistentes son una prioridad.

## Características técnicas

- Equipo sin ventilación, puede instalarse sin campana extractora. Perfecto para cocinar en la parte delantera de la casa (consulte el manual para obtener más detalles).
- Control de temperatura ajustable de 30°C a 280°C.
- Velocidad de impulsión ajustable del 10% al 100% con un incremento del 10%.
- Potencia de microondas ajustable de 0% a 100% con un incremento del 10%. Con 0% de microondas se puede utilizar como horno de convección.
- Interfaz de usuario con pantalla táctil capacitiva de 5" fácil de usar en la que se pueden almacenar hasta 1024 recetas.
- Es posible crear recetas multifase con diferentes combinaciones de temperatura, microondas e impingment para cada fase.
- Para facilitar la gestión de las recetas, cada receta puede vincularse a: - una sesión dedicada (p.ej. desayuno, comida, cena, etc.) - una imagen personalizada - un código de barras, para ser recuperado con un escáner de código de barras (disponible como accesorio opcional PNC 653820)
- Indicador de cuenta atrás y zumbador con volumen regulable al final del ciclo (o fase en caso de recetas multifase).
- Predisposición para la transferencia de datos de la memoria USB.
- El horno de alta velocidad de alta potencia GourmeXpress+ es la solución para obtener resultados de cocción (y recalentamiento) rápidos y uniformes en diferentes tipos de productos para comidas completas (productos congelados, productos empanados, proteínas) pero también pastelería, aperitivos calientes, entrantes y mucho más.
- GourmeXpress+ garantiza resultados de cocción rápidos gracias a la combinación de: - Convección - Microondas - Impingment (chorros de aire caliente)

## Construcción

- Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Tamaño compacto con una amplia cámara de cocción de 17 litros.
- Placas de chorro de aire caliente superior e inferior extraíbles y fáciles de limpiar.
- Filtros catalíticos, desmontables y sustituibles.
- Filtro de aire de fácil acceso.
- Tirador de puerta ergonómico.
- Patas ajustables de 2".
- Protección IPX3.
- Rejilla en la parte superior del horno

## accesorios incluidos

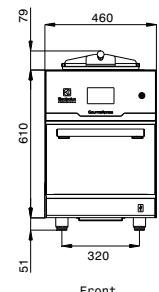
- 1 de Bandeja de teflón para horno de alta velocidad GourmeXpress

PNC 653816

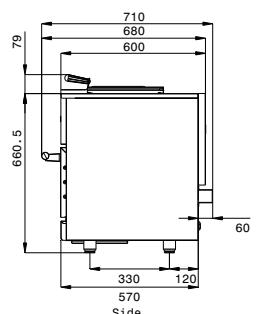
## Aprobación:



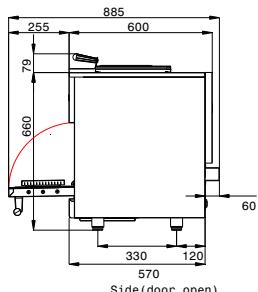
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)



Alzado



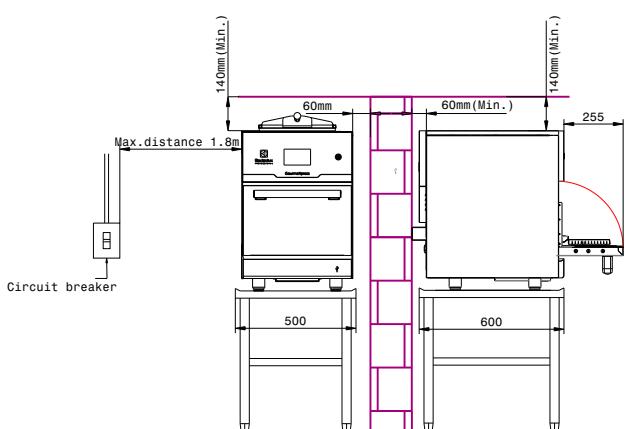
Lateral



Planta

EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EO = Salida de electricidad

Distances


**Eléctrico**

<b>Suministro de voltaje</b>	380-415 V/3N ph/50 Hz
<b>Amperios:</b>	14.5 A
<b>Total watos</b>	5.8 kW
<b>Tipo de enchufe:</b>	Cable sin enchufe

**Instalación**

Espacio libre: 60 mm desde el lateral, 140 mm desde la parte superior

**Info**

<b>Capacidad neta:</b>	17 lt
<b>Total Power:</b>	5.8 kW
<b>Power of Microwave:</b>	2.2kW
<b>- 2 magnetron</b>	
<b>Power of Convection:</b>	5.5 kW
<b>Detalles de la potencia:</b>	
<b>Temperatura de funcionamiento del horno</b>	30 °C MIN; 280 °C MAX
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):</b>	317 mm
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (alto):</b>	193 mm
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):</b>	294 mm
<b>Dimensiones externas, ancho</b>	460 mm
<b>Dimensiones externas, fondo</b>	710 mm
<b>Dimensiones externas, alto</b>	660 mm
<b>Peso neto</b>	81 kg
<b>Peso del paquete</b>	107 kg
<b>Alto del paquete:</b>	740 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	560 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	760 mm
<b>Volumen del paquete</b>	0.31 m³
<b>Control</b>	Pantalla táctil de 5" 1024 programas de cocción