



**Horno de convección ROMAGSA Maxi Plus 4 bandejas GN 1/1 profesional compacto.** En EquipoH lo recomendamos por su capacidad, ventilación uniforme y formato compacto para negocios con alta rotación.

Ideal para cafeterías, panaderías y pequeños obradores.

## **Catálogo de hornos de convección profesionales**

El horno de convección ROMAGSA Maxi Plus está diseñado para negocios que necesitan producción constante en un formato compacto.

Con capacidad para 4 bandejas GN 1/1 (480 x 340 mm), potencia de 3,7 kW y doble ventilador, garantiza una cocción uniforme en panadería, bollería y snacks.

Su diseño lo convierte en una solución ideal para espacios reducidos con alta demanda.

## **Características técnicas del horno MaxiPlus**

- Capacidad: 4 bandejas (480 x 340 mm / GN 1/1)
- Potencia: 3,7 kW
- Voltaje: 230 V
- Dimensiones exteriores: 686 x 665 x 580 mm
- Dimensiones interiores: 560 x 420 x 370 mm
- Nº ventiladores: 2
- Puerta: abatible
- Interior: acero inoxidable
- Humidificador: no
- Inversión de giro: no



### **¿Necesitas producción constante en poco espacio?**

Esto es lo que pasa en muchos negocios:

- Poco espacio en cocina
- Alta rotación de producto
- Necesidad de rapidez
- Demanda constante

Necesitas un horno eficiente y compacto.



### **ROMAGSA Maxi Plus: rendimiento profesional en formato compacto**

Este horno ofrece:

- Cocción uniforme gracias a doble ventilador
- Capacidad GN 1/1 → estándar profesional
- Producción continua

Además:

- Permite trabajar bollería, pan y regeneración
- Optimiza tiempos de servicio
- Mejora la calidad del producto



### **¿Necesitas humidificador?**

Depende del producto:

- 
- Bollería / regeneración → no necesario
  - Pan artesanal → recomendable (otro modelo)

Este horno está pensado para producción estándar.

### ¿Qué debes tener en cuenta para elegir el horno que realmente necesitas?

- Tipo de producto (pan, bollería, snacks...)
- Volumen de producción
- Espacio disponible
- Necesidad de humedad
- Tipo de bandejas (GN o panadería)
- Potencia eléctrica disponible

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es muy rentable.

- ✓ Compacto
- ✓ Buena capacidad
- ✓ Fácil uso
- ✓ ideal para rotación alta

Es perfecto para negocios que necesitan producir sin complicarse.

### Sobre Romagsa

**Romagsa** lleva años en el sector de la maquinaria profesional. Su enfoque en soluciones prácticas, robustas y funcionales ha convertido sus hornos en referentes de calidad/precio. En **EquipoH** confiamos en Romagsa porque conocemos cómo responden sus productos cuando se ponen a prueba en cocinas reales.

¿Tienes dudas sobre si MaxiPlus encaja en tu cocina?

Escríbenos al chat. En EquipoH no vendemos por vender, prescribimos lo que **sabemos que funciona**.

### Ficha técnica:

- Ancho: 686 mm
- Profundidad: 665 mm
- Altura: 580 mm