

Horno eléctrico de convección Romagsa Tandem3PlusPL digital compacto con inversión



Horno eléctrico de convección Romagsa Tandem3PlusPL digital compacto con inversión de giro. Ideal para panaderías, obradores y cocinas que buscan precisión y fiabilidad en espacio reducido. **Perfecto para cocción homogénea en 3 bandejas 60x40.**

* Catálogo de hornos de convección eléctricos

El **Tandem3PlusPL** de **Romagsa** está diseñado para profesionales que necesitan control, potencia y un diseño compacto. Es un horno eléctrico de convección con **panel digital**, ideal para panaderías, cocinas profesionales y obradores con limitaciones de espacio pero altas exigencias de producción.

Gracias a su **sistema de inversión de giro**, cocción por ventilación forzada y **gratinador incorporado**, ofrece resultados uniformes y controlados. El panel digital te permite definir tiempos y temperaturas con precisión, algo esencial en entornos exigentes.

→ Características técnicas del Tandem3PlusPL

- **Dimensiones exteriores:** 820 x 790 x 475 mm
- **Dimensiones interiores:** 695 x 460 x 258 mm
- **Potencia total:** 3,7 kW
- **Voltaje:** 1 x 230 V
- **Capacidad:** 3 bandejas 600 x 400 mm

- **Dotación incluida:** 3 bandejas
- **Interior:** Acero inoxidable
- **Puerta:** Batiente
- **Panel de mandos:** Electrónico digital
- **Gratinador:** Sí
- **Motores/Ventiladores:** 2
- **Inversión de giro:** Sí
- **Humidificador:** No

🔗 ¿Necesitas un horno digital compacto con resultados profesionales?

Si estás al frente de un obrador, una cocina de colectividad o una panadería artesanal, sabes que no puedes permitirte variaciones en el horneado. La precisión importa, y el **Tandem3PlusPL** responde con control digital, cocción uniforme y fiabilidad a diario.

Su diseño compacto lo hace ideal para cocinas con espacio reducido, pero sin renunciar a calidad. Y con **bandejas 60x40**, se adapta al estándar profesional de panadería.

✅ **Tandem3PlusPL: el horno compacto que rinde como uno industrial**

Este modelo destaca por su **control digital de temperatura y tiempo**, ideal para quienes buscan optimizar procesos sin complicarse. El sistema de **inversión de giro**, el **gratinador** y los **materiales inoxidables** permiten una cocción rápida, homogénea y segura.

La puerta batiente es cómoda para uso diario, y su potencia de 3,7 kW en monofásico permite conectarlo fácilmente en la mayoría de instalaciones sin requerir modificaciones eléctricas.

❌ ¿“Es demasiado básico al tener solo 3 bandejas?”

Para nada. **3 bandejas 60x40** bien gestionadas dan para mucha producción en obradores pequeños o medianos. Y si necesitas más, se puede usar como segundo horno en picos de producción o para tareas específicas como regenerado o acabados con gratinado.

🔗 ¿Qué debes tener en cuenta para elegir el horno eléctrico de convección adecuado?

- Tamaño de las bandejas (en este caso 600x400 mm)
- Si requiere panel digital para control preciso

Horno eléctrico de convección Romagsa Tandem3PlusPL digital compacto con inversión

- Espacio disponible en cocina
- Producción estimada por turno
- Requisitos de alimentación eléctrica (monofásico 230 V)
- Funciones como inversión de giro y gratinador

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **tiene justo lo que necesitas si buscas eficiencia, precisión y resistencia**. Sin florituras, pero con todo lo necesario para funcionar cada día sin fallos. Lo recomendamos a **panaderías artesanas, pequeños obradores, cocinas centrales y food trucks de nivel**.

Sobre el fabricante

Romagsa fabrica hornos pensados para el día a día de cocinas reales. Sus modelos son robustos, fiables y fáciles de mantener. En **EquipoH** confiamos en ellos porque **nos responden cuando hace falta**, y eso es lo que cuenta cuando la cocina está en marcha.

¿No sabes si este es tu horno ideal? Pregúntanos en el chat. En **EquipoH** no vendemos por vender. **Recomendamos lo que usaríamos en nuestra propia cocina**.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 820x790x475