



Horno eléctrico de convección Romagsa Tandem3DIGIT compacto con panel digital e inversión de giro. Ideal para panaderías, cocinas y obradores exigentes que buscan resultados homogéneos y control preciso en formato 60x40. **Perfecto para producciones pequeñas y frecuentes.**

* Catálogo de hornos de convección eléctricos

El **Tandem3DIGIT** es un horno profesional de **Romagsa**, compacto y equipado con funciones avanzadas para cocinas modernas. Su **panel de control digital** permite ajustar con precisión los tiempos y temperaturas, garantizando una cocción homogénea gracias a su **doble ventilador** y **sistema de inversión de giro**.

Diseñado para trabajar con **3 bandejas 600x400 mm**, está pensado para cocinas de espacio reducido que no quieren renunciar a resultados de alto nivel. Su **estructura en acero inoxidable, gratinador incorporado** y **puerta batiente** lo convierten en una herramienta completa para el día a día en panaderías, pastelerías y cocinas profesionales.

→ Características técnicas del Tandem3DIGIT

- **Dimensiones exteriores:** 820 x 790 x 475 mm
- **Dimensiones interiores:** 695 x 460 x 258 mm
- **Potencia:** 3,7 kW
- **Voltaje:** 1 x 230 V
- **Capacidad de bandejas:** 3 x 600 x 400 mm
- **Dotación incluida:** 3 bandejas
- **Tipo de puerta:** Batiente
- **Interior:** Acero inoxidable
- **Panel de mandos:** Electrónico digital
- **Gratinador:** Sí
- **Motores/Ventiladores:** 2
- **Inversión de giro:** Sí
- **Humidificador:** No

🔗 ¿Necesitas un horno de convección digital que sea compacto y preciso?

Sabemos lo que viven los pequeños obradores y cocinas profesionales que trabajan sin parar. Buscas un horno que responda rápido, que no falle en los acabados, y que no te ocupe medio local. El **Tandem3DIGIT** es la respuesta: compacto, potente, fácil de usar y fiable.

✅ Romagsa Tandem3DIGIT: tecnología al servicio de la cocción profesional

Este horno está pensado para profesionales que valoran **el control y la constancia**. Con su **panel digital** puedes ajustar cada parámetro al detalle. La cocción es siempre uniforme gracias a sus **2 ventiladores con inversión de giro**, y el gratinador integrado permite acabados perfectos sin necesidad de mover bandejas.

Está construido en **acero inoxidable**, lo que facilita su limpieza y lo hace resistente al uso diario.

⊗ “¿3 bandejas son suficientes para mi producción?”

Sí, si tu flujo de trabajo está bien organizado, puedes trabajar en ciclos cortos muy eficientes. Además, al ocupar menos espacio, puedes instalarlo en cualquier cocina o incluso usarlo como horno de apoyo en momentos punta.

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

convección adecuado?

- **Tamaño de bandejas:** este modelo trabaja con bandejas de 600x400 mm
- **Tipo de control:** panel digital para precisión en temperatura y tiempo
- **Dimensiones externas:** compacto, ideal para cocinas pequeñas
- **Funciones clave:** inversión de giro, gratinador, doble ventilación
- **Requisitos eléctricos:** 3,7 kW / monofásico 230 V

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque lo hemos instalado y probado en cocinas reales. Porque **aguanta el ritmo, no se estropea y da cocciones uniformes**. Es ideal para quienes **no quieren complicarse con hornos complejos** pero sí quieren rendimiento profesional y control digital. **Lo recomendamos para panaderías, cocinas de colectividad, hoteles, food trucks y pastelerías.**

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): 775X805X550