

## Horno eléctrico de convección Romagsa Tandem4Plus profesional con gratinador e inversión



**Horno eléctrico de convección Romagsa Tandem4Plus profesional con gratinador e inversión de giro.** Pensado para cocinas exigentes que necesitan un horno fiable de 4 bandejas 60x40. **Ideal para panaderías, cocinas de colectividades y obradores.**

### \* Catálogo de hornos de convección eléctricos

El **Tandem4Plus** es el modelo ideal para profesionales que buscan **más capacidad sin renunciar al formato compacto y funcional**. Equipado con **4 bandejas 600x400 mm**, doble ventilador con **inversión de giro, gratinador integrado y panel de control analógico**, este horno de convección ofrece cocciones uniformes, rápidas y sin complicaciones.

Fabricado en **acero inoxidable**, con **puerta batiente** robusta, y pensado para un uso intensivo, el Tandem4Plus es perfecto para panaderías artesanas, cocinas centrales, obradores de hostelería o establecimientos de restauración que necesitan resultados fiables.

#### → Características técnicas del Tandem4Plus

- **Dimensiones exteriores:** 820 x 790 x 550 mm
- **Dimensiones interiores:** 695 x 460 x 330 mm

# Horno eléctrico de convección Romagsa Tandem4Plus profesional con gratinador e inversión

- **Potencia total:** 6,5 kW
- **Voltaje:** 3 x 400 V
- **Capacidad:** 4 bandejas 600 x 400 mm
- **Dotación incluida:** 4 bandejas
- **Interior:** Acero inoxidable
- **Tipo de puerta:** Batiente
- **Control:** Analógico
- **Gratinador:** Sí
- **Motores/Ventiladores:** 2
- **Inversión de giro:** Sí
- **Humidificador:** No

## 🔍 ¿Necesitas un horno más grande pero igual de compacto y fiable?

Si tu cocina o tu obrador necesita **subir un punto en capacidad**, este horno es el paso natural. A veces, 3 bandejas se quedan cortas y lo sabes. Pero tampoco puedes meter un horno industrial enorme. El **Tandem4Plus** encaja justo donde lo necesitas: **más producción, mismo formato compacto**.

Además, al ser trifásico y tener mayor potencia, gana en velocidad y recuperación térmica. **Ideal para turnos más exigentes**.

## ✅ **Romagsa Tandem4Plus: más capacidad, mismo rendimiento fiable**

Este horno no tiene florituras, pero lo tiene todo para producir de forma intensiva: cocción por convección con **doble ventilador, inversión de giro**, gratinador, interior en inoxidable, puerta batiente robusta y controles sencillos. Todo pensado para durar.

El **panel analógico** lo hace ideal para quien quiere control manual, sin electrónica que pueda fallar. Funciona cada día, sin depender de software ni programaciones.

## ❌ “¿No sería mejor uno digital?”

No necesariamente. Muchos profesionales **prefieren mandos manuales por su sencillez, resistencia y fiabilidad**. Si no necesitas programaciones automáticas, el control analógico es más directo, más intuitivo y menos propenso a fallos técnicos.

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

- **Tamaño de bandejas:** este modelo trabaja con bandejas 600x400 mm
- **Número de bandejas:** 4 bandejas = mayor producción por ciclo

# Horno eléctrico de convección Romagsa Tandem4Plus profesional con gratinador e inversión

- **Voltaje:** requiere trifásico (3 x 400 V)
- **Funciones esenciales:** gratinador e inversión de giro
- **Control:** analógico para uso simple e intuitivo
- **Tipo de uso:** producción media a intensiva, sin grandes automatismos

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es el horno perfecto para subir la producción sin complicar la cocina.** Lo recomendamos especialmente para panaderías que han crecido, cocinas de colectividades o locales que producen todo en el propio obrador. Y lo mejor: **resiste años funcionando a diario.**

## 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): 820x790x550