



**Horno eléctrico de convección Romagsa Tandem4DIGIT digital profesional con gratinador y 4 bandejas 60x40.** Ideal para obradores, panaderías y cocinas con alta exigencia de producción. **Control digital preciso, cocción uniforme y diseño robusto.**

## \* Catálogo de hornos de convección eléctricos

El **Tandem4DIGIT** es el horno eléctrico profesional de **Romagsa** más completo en su formato. Diseñado para panaderías, obradores y cocinas que requieren **control digital total**, potencia y resultados constantes, combina **tecnología avanzada** con una estructura robusta y compacta.

Este modelo trabaja con **4 bandejas 600x400 mm**, e incorpora un **panel digital** intuitivo con programación de temperatura, tiempo y funciones clave como **gratinador** y **inversión de giro**. Todo esto en una carcasa de **acero inoxidable**, resistente al uso intensivo y de fácil limpieza.

### → Características técnicas del Tandem4DIGIT

- **Dimensiones exteriores:** 820 x 790 x 550 mm

- **Dimensiones interiores:** 695 x 460 x 330 mm
- **Potencia total:** 6,5 kW
- **Voltaje:** 3 x 400 V (trifásico)
- **Capacidad:** 4 bandejas 600 x 400 mm
- **Dotación incluida:** 4 bandejas
- **Interior:** Acero inoxidable
- **Tipo de puerta:** Batiente
- **Control:** Electrónico digital
- **Gratinador:** Sí
- **Motores/Ventiladores:** 2
- **Inversión de giro:** Sí
- **Humidificador:** No

## 🔗 ¿Necesitas un horno digital de 4 bandejas para producción profesional?

Sabemos que si estás al frente de un obrador o una cocina profesional, necesitas un horno que esté **a la altura de tu ritmo diario**. Que no falle. Que cocine parejo. Que puedas **programar con precisión**. El **Tandem4DIGIT** responde a todo eso, y más.

Es un horno potente, fácil de usar, versátil y duradero. Ideal si trabajas masas, bollería, platos precocinados o producción en serie.

## ✅ **Romagsa Tandem4DIGIT: control total en cocinas de alto rendimiento**

Gracias a su **control digital**, puedes regular con exactitud todos los parámetros de cocción, incluyendo el uso del **gratinador** y la **inversión de giro de aire**, fundamental para garantizar una cocción homogénea sin tener que girar las bandejas.

Su **estructura compacta** permite integrarlo en espacios reducidos sin sacrificar capacidad, y su **alimentación trifásica** le da potencia suficiente para responder a cargas de trabajo elevadas.

## ❌ “¿No será demasiado complejo para mi cocina?”

Al contrario. Su interfaz digital es **intuitiva y fácil de usar**, ideal incluso para equipos que no están muy familiarizados con tecnología. Y si prefieres dejarlo manual, puedes manejarlo sin complicaciones.

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

- Tamaño de las bandejas: 600x400 mm

- 
- Capacidad: 4 bandejas = más producción por ciclo
  - Precisión: panel digital programable
  - Funciones clave: gratinador e inversión de giro
  - Tipo de corriente: trifásica 400 V
  - Requisitos de espacio: formato compacto y apilable

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un horno que hemos prescrito en múltiples instalaciones reales y **siempre responde bien**. Es potente, fiable, de uso intensivo y con **todas las funciones que un profesional necesita**. Lo recomendamos para **panaderías artesanas, cocinas de producción media-alta, cocinas centrales y colectividades exigentes**.

## 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