

Horno de convección Romagsa Maxi Plus + Grill 4 bandejas 480x340 con gratina



Horno de convección Romagsa Maxi Plus + Grill 4 bandejas 480x340 con gratinador.

Horno eléctrico profesional 3,7 kW monofásico con función grill, 2 motores y puerta doble cristal. Ideal para cafeterías, panaderías y negocios de hostelería que necesitan cocción uniforme y gratinados perfectos en formato compacto.

Catálogo de hornos de convección profesionales

El **Horno de convección Romagsa Maxi Plus + Grill** es una solución profesional pensada para negocios que necesitan algo más que un horno básico. Incorpora función gratinador superior, 4 bandejas 480 x 340 mm (compatible GN 1/1), potencia de 3,7 kW + grill y funcionamiento monofásico 230V.

Es ideal para cafeterías con alta rotación, snack bars, panaderías y pequeños restaurantes que combinan bollería, regeneración y acabados finales con gratinado.

→ **Características técnicas del MAXIPLUS+GRILL**

- Dimensiones exteriores: 686 x 665 x 580 mm
- Dimensiones interiores: 560 x 420 x 370 mm
- Potencia: 3,7 kW (+2 kW grill)
- Voltaje: 1 x 230 V
- Humidificador: No
- Dimensiones bandejas: 480 x 340 mm o GN 1/1
- Número de bandejas: 4
- Dotación: 4 bandejas 480 x 340
- Apertura puerta: Batiente
- Nº motores/ventiladores: 2
- Acabado interior: Inox
- Inversión de giro: No
- Gratinador: Sí
- Puerta con doble cristal
- Luz interior

- Mandos analógicos

¿Necesitas un horno compacto pero con posibilidad de gratinar?

Si trabajas bocadillos calientes, lasañas, pizzas, platos preparados o gratinados rápidos en hora punta, sabes que el acabado final marca la diferencia.

Un horno de convección básico no siempre consigue ese dorado perfecto. Aquí es donde el **Maxi Plus + Grill** aporta valor real.

Maxi Plus + Grill: versatilidad en espacios reducidos

Su potencia de 3,7 kW permite una cocción homogénea gracias a sus 2 motores, mientras que el grill superior añade potencia extra para gratinar, fundir queso o dar acabado crujiente.

Funciona en monofásico 230V, algo clave en muchos negocios que no disponen de trifásica.

El interior en inox facilita la limpieza y mejora la durabilidad frente a modelos esmaltados.

La compatibilidad con bandejas 480 x 340 y GN 1/1 amplía las posibilidades de producción.

¿No tiene humidificador?

Correcto. No es un horno mixto profesional con vapor inyectado.

Pero este modelo está pensado para quien no necesita vapor técnico continuo y quiere un horno fiable, potente y con gratinador, sin entrar en gamas mucho más costosas.

Si necesitas vapor profesional, te prescribimos otro modelo. Si tu producción es bollería, regeneración y gratinados, este encaja perfectamente.

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

Desde el perfil de responsable de negocio:

- Tipo de elaboraciones (¿necesitas gratinado frecuente?)

-
- Medida de tus bandejas actuales (480x340 o GN 1/1)
 - Potencia eléctrica disponible (monofásico 230V)
 - Volumen de producción en hora punta
 - Espacio disponible en barra o cocina
 - Necesidad real de vapor

El Maxi Plus + Grill es ideal cuando quieres un horno compacto profesional con función gratinador, sin complicaciones electrónicas ni programación avanzada.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un horno muy equilibrado en relación capacidad-potencia-versatilidad.

El grill marca una diferencia real frente a modelos básicos.

El interior inox alarga la vida útil.


La compatibilidad GN 1/1 da margen de maniobra.

Es una máquina pensada para trabajar todos los días en hostelería real.

Sobre el fabricante ROMAGSA

Romagsa selecciona hornos pensados para el profesional real, priorizando funcionalidad, robustez y facilidad de uso.

En EquipoH no vendemos por vender: prescribimos lo que sabemos que funciona en el día a día.

 ¿Tienes dudas sobre si este horno se ajusta a tus necesidades reales?

Pregúntanos por el chat y te lo resolvemos en minutos. En EquipoH no vendemos por vender: te decimos lo que realmente funciona para tu negocio.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 686x665x580mm