



Horno mixto profesional EKF411.3NGRILL 4 GN 1/1 con humidificador y grill.

Horno trifásico 5,2 kW con vapor, gratinador 2,5 kW y 4 bandejas GN 1/1. Ideal para restaurantes, colectividades y hostelería profesional que necesitan cocción mixta, gratinado y mayor rendimiento productivo.

Catálogo de hornos de convección profesionales

El **Horno mixto EKF411.3NGRILL** está diseñado para negocios que necesitan algo más que un horno de convección básico. Incorpora **humidificador (vapor), gratinador superior y formato GN 1/1**, lo que lo convierte en una solución profesional real para restaurantes, caterings y colectividades.

Con potencia total de 5,2 kW (grill 2,5 kW) y alimentación trifásica 3 x 400V, ofrece mayor capacidad térmica, estabilidad y versatilidad frente a los modelos compactos monofásicos.

→ **Características técnicas del EKF411.3ENGRILL**

- Dimensiones exteriores: 790 x 750 x 635 mm
- Dimensiones interiores: 670 x 485 x 380 mm
- Potencia: 5,2 kW (Grill 2,5 kW)
- Voltaje: 3 x 400 V
- Humidificador: Sí
- Dimensiones bandejas: GN 1/1
- Número de bandejas: 4
- Dotación: 2 bandejas
- 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 que realmente te permita trabajar vapor y gratinados?

Si gestionas un restaurante o cocina profesional, sabes que el vapor no es un lujo: es control de cocción, jugosidad y calidad constante.

El EKF411.3NGRILL permite:

- Cocción con vapor
- Cocción mixta
- Convección
- Gratinado final potente

Es un equipo pensado para producción profesional continua.

EKF411.3NGRILL: salto real respecto a hornos compactos

Frente a los modelos monofásicos:

- ✓ Mayor potencia
- ✓ Alimentación trifásica
- ✓ Vapor incorporado
- ✓ Grill superior potente
- ✓ Formato GN 1/1 profesional

Esto significa mayor estabilidad térmica en hora punta y mejor respuesta en cargas completas.

Es un horno para quien cocina volumen real, no solo bollería o regeneración ligera.

¿Requiere trifásica y es menos económico?

Correcto.

Pero si tu cocina ya trabaja con trifásica y necesitas vapor + gratinado + formato GN

1/1 profesional, este modelo es coherente.

Comprar un horno más pequeño para una producción mayor suele salir caro a medio plazo.

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

Desde el punto de vista del responsable de compras:

- Volumen de servicio diario
- Tipo de elaboraciones (¿necesitas vapor técnico?)
- Potencia eléctrica disponible (3 x 400V)
- Espacio real en cocina
- Necesidad de GN 1/1 estándar
- Ritmo de producción en hora punta

El EKF411.3NGRILL encaja cuando el negocio requiere cocción mixta profesional, no solo convección básica.

❗ **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque cubre una necesidad clara:
negocios que han superado el horno compacto y necesitan un equipo profesional real.

Tiene vapor, grill, GN 1/1 y potencia trifásica.
Es una máquina pensada para cocinar, no solo calentar.

Si tu producción lo exige, es la inversión correcta.

* **Sobre el fabricante ROMAGSA**

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

Horno mixto profesional EKF411.3NGRILL 4 GN 1/1 con humidificador y grill



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): 790x750x635mm