



Catálogo
CATERING
Capítulo
HORNOS

Modelo
 ACE-061 400/230V 3N/3 50/60Hz

19010988

24/01/2019

HORNO MIXTO A INYECCIÓN ADVANCE CONCEPT, ACE-061

La tecnología de la cocción hecha sencillez:

- Cocción perfecta
- Sencillez y rapidez
- Ahorro en tiempo y costes

Capacidad para 6 bandejas GN-1/1.

Control de funcionamiento mediante pulsadores y dos mandos tipo ruleta.

5 modos de cocción: Vapor, Mixto, Convección (hasta 300°C), regeneración y cocción con sonda.

Opción de precalentamiento de la cámara.

3 Velocidades - 2 potencias.

Provisto de sonda de temperatura controlada electrónicamente.

Sistema Cold-Down de enfriamiento de cámara.

Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.

Sistema de detección de errores.

Sistema modo SAT.

Protección IPX-5.

Programa de lavado de la cámara de cocción - AUTOMATIC CLEANING.

Mecanismo de cierre rápido de puerta.

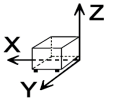
Puerta con doble cristal. Cristal interior abatible.

Potencia: 10,2 kW.

Accesorios opcionales:

- Estructura portabandejas EB-61
- Estructura portaplatos EP-61
- Carro portaestructura CP-11
- Soporte SH-11
- Ducha externa

DIMENSIONES



X Ancho	898 mm	X Ancho bruto	980 mm
Y Fondo	867 mm	Y Fondo bruto	1001 mm
Z Alto	846 mm	Z Alto bruto	1100 mm
Peso neto	117,0 kg	Peso bruto	149,0 kg
Volumen neto	0,659 m3	Volumen bruto	1,079 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia calentamiento	9,00 kW
Potencia eléctrica	10,200 kW
Voltaje	400/230V - 3N/3
Amperaje	18/28
Frecuencia eléctrica	50/60Hz

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

Presión	H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar)
---------	------------------------------



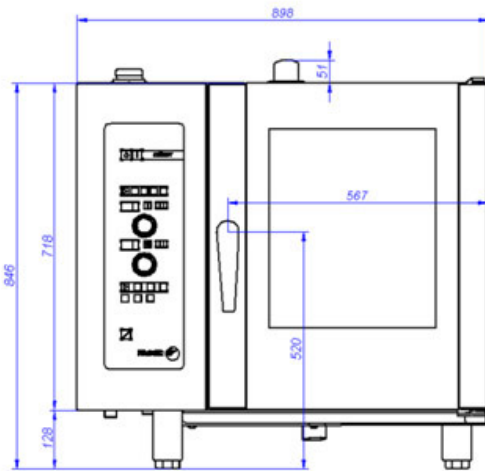
Catálogo
CATERING

Capítulo
HORNOS

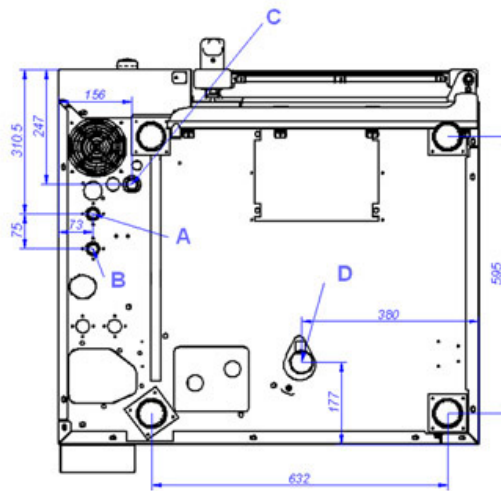
Modelo
ACE-061 400/230V 3N/3 50/60Hz

19010988

24/01/2019



ACE-061



VISTA DE LA BASE DESDE LA PARTE INFERIOR
VIEW FROM THE BOTTOM OF THE MACHINE

- A: Entrada de agua blanda
- B: Entrada de agua dura
- D: Desagüe
- C: Alimentación eléctrica

- A: Soft water inlet
- B: Water inlet
- D: Drain

- C: Electrical connection

