



Catálogo
CATERING
Capítulo
HORNOS

Modelo
 APG-102 LPG 230V 1N 50Hz

19011096

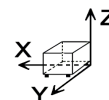
24/01/2019

HORNO ADVANCE PLUS A GAS, APG-102

La alta tecnología aplicada a la cocina:
 Alta calidad profesional en la cocina
 Precisión y exigencia en el trabajo
 Excelentes resultados
 Ahorro en tiempo y costes

Capacidad para 10 bandejas GN-2/1 ó 20 bandejas GN-1/1.
 Quemador de acero inoxidable con sistema electrónico de encendido por tren de chispas.
 Modulación de encendido por variador de frecuencia. Calentamiento indirecto. La llama y los humos son externos a la cámara de cocción.
 Control de funcionamiento mediante pantalla "touch control"
 4 modos de cocción: Vapor, Vapor Regulable (Control de Humedad durante la cocción), Regeneración y Convección (hasta 300°C)
 Opción de precalentamiento de la cámara.
 Modo control de horno sencillo, "Fagor Easy".
 Gestión de programas de cocción "Fagor Cooking".
 Control de cocción por bandejas, "Fagor Multi-Tray System".
 Programación retardada de: Cocción, Cocción baja temperatura, y Lavado de la cámara.
 Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados.
 3 Velocidades - 2 potencias.
 Sistema Cold-Down de enfriamiento de cámara.
 Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
 5 programas de lavado de la cámara.
 Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas.
 Software para PC de gestión: historial, recetas, HACCP...
 Sistema HACCP de registro de datos de cocción.
 Generador de vapor provisto de detector de cal.
 Sistema de descalcificación semi-automático.
 Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción.
 Puerta con mecanismo de cierre hermético rápido, con doble cristal.
 Cristal interno abatible.
 Sistema de detección de errores. Sistema modo SAT.
 Ducha retráctil.
 Protección IPX-5.

DIMENSIONES



| | | | |
|--------------|----------|---------------|----------|
| X Ancho | 1130 mm | X Ancho bruto | 1215 mm |
| Y Fondo | 1063 mm | Y Fondo bruto | 1200 mm |
| Z Alto | 1117 mm | Z Alto bruto | 1345 mm |
| Peso neto | 260,0 kg | Peso bruto | 301,0 kg |
| Volumen neto | 1,342 m3 | Volumen bruto | 1,961 m3 |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

| | |
|----------------------|-----------|
| Potencia eléctrica | 1,200 kW |
| Voltaje | 230V - 1N |
| Amperaje | 5,4 |
| Frecuencia eléctrica | 50Hz |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

| | |
|--------------|---------------------------|
| Tipo gas | LPG |
| Potencia gas | 35,00 kW |
| Consumo gas | 2,912 kg/h |
| Regulado a | LPG G30/G31 28-30/37 mbar |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

| | |
|---------------------|------------------------------|
| Consumo Máximo Agua | 30,00 L/h |
| Presión | H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar) |

OTROS

| | |
|----------------|----------|
| Nivel de ruido | 62,00 dB |
|----------------|----------|



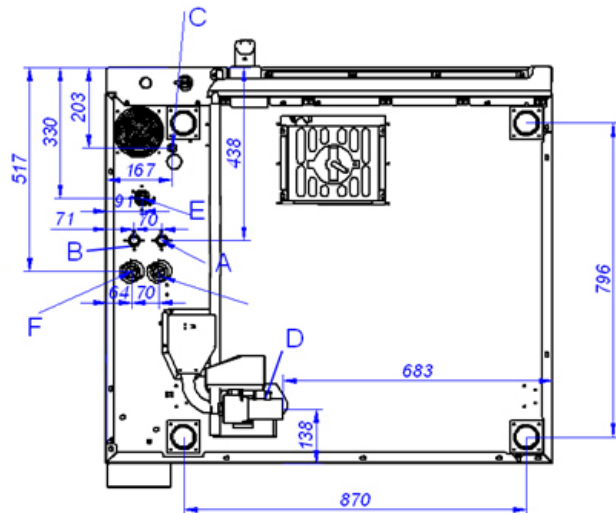
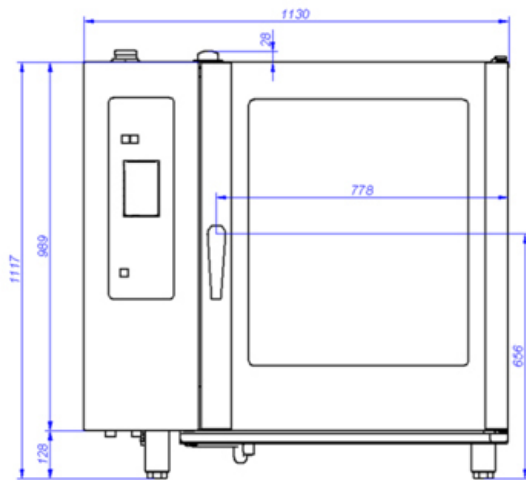
Catálogo
CATERING

Capítulo
HORNOS

Modelo
APG-102 LPG 230V 1N 50Hz

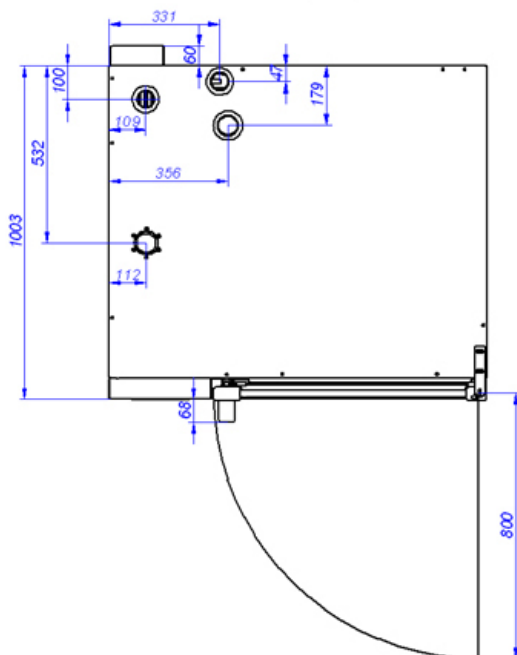
19011096

24/01/2019



APG-102

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

E: Entrada de gas

F: Entrada de aire

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

C: Electrical connection

E: Gas inlet

F: Air