



**Catálogo**  
**CATERING**  
**Capítulo**  
**HORNOS**

**Modelo**  
 APG-202 LPG 230V 1N 50Hz

19010040

24/01/2019

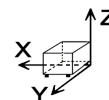
**HORNO A GAS ADVANCE PLUS, APG-202**

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 20 bandejas GN-2/1 ó 40 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, manuales...  
 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.  
 Sistema de detección de errores. Sistema modo SAT.  
 Protección IPX-5. Ducha retráctil.  
 Puerta con doble cristal. Cristal interior abatible.  
 Dotado de carro con estructura portabandejas integrada.

**DIMENSIONES**



X Ancho	1162 mm	X Ancho bruto	1250 mm
Y Fondo	1074 mm	Y Fondo bruto	1200 mm
Z Alto	1841 mm	Z Alto bruto	2080 mm
Peso neto	410,0 kg	Peso bruto	475,0 kg
Volumen neto	2,298 m3	Volumen bruto	3,120 m3

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Potencia eléctrica	2,400 kW
Voltaje	230V - 1N
Amperaje	10,4
Frecuencia eléctrica	50Hz

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS**

Tipo gas	LPG
Potencia gas	65,00 kW
Consumo gas	5,408 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
----------------	----------



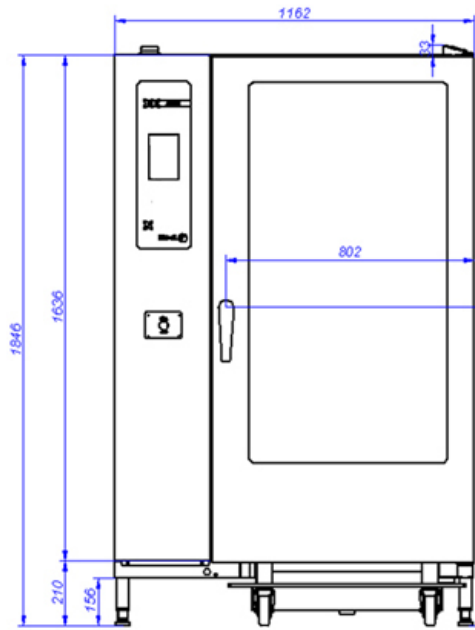
Catálogo  
**CATERING**

Capítulo  
**HORNOS**

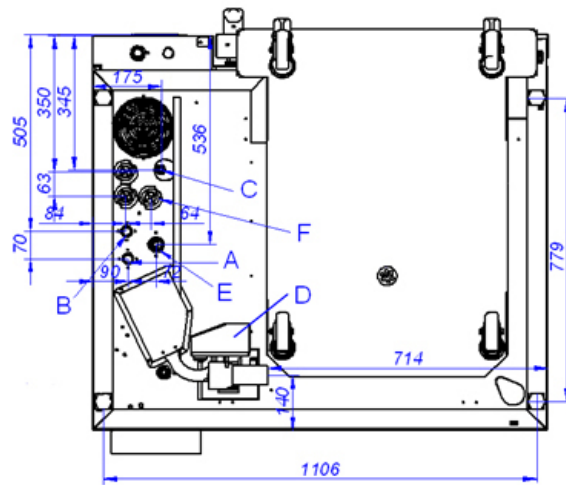
Modelo  
**APG-202 LPG 230V 1N 50Hz**

19010040

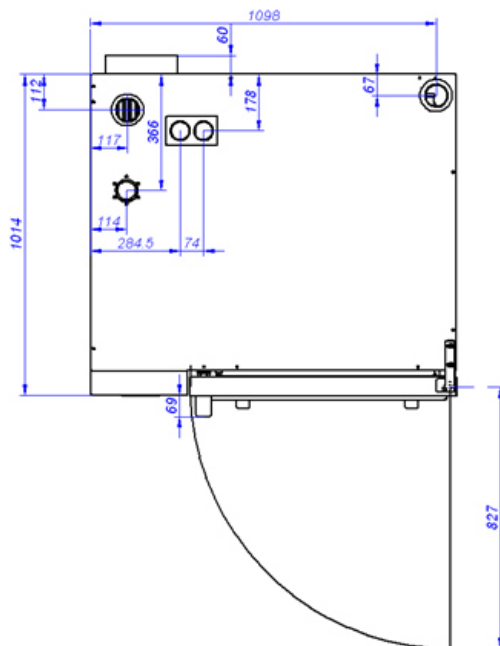
24/01/2019



**APG-202**



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