



Hornos

Hornos ADVANCE PLUS

HORNO ADVANCE PLUS, APE-101

| DIMENSIONES | | Artículo neto | Embalado |
|--------------------|----|-----------------|-----------------|
| Largo | mm | 898,00 | 1.100,00 |
| Fondo | mm | 867,00 | 1.000,00 |
| Alto | mm | 1.117,00 | 1.270,00 |
| Peso | Kg | 169,00 | 224,00 |
| Volumen | m3 | 0,87 | 1,54 |

ELECTRICIDAD

| <u>Potencia eléctrica</u> | KW | |
|---------------------------|----|----------------------|
| Tensión 230V - I+N | | |
| Tensión 230V - III | | 3x10+T - 32 A |
| Tensión 400V - III+N | | 4x6+T - 16 A |

AGUA

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Consumo máximo de agua (lit/h) | 40,00 |
| Presión de red (Kg/cm2) | 2 - 4 |

GAS

No necesita

VAPOR

No necesita

AIRE Comprimido

No necesita

| NIVEL SONORO | (dB) | 62,00 |
|---------------------|------|--------------|
|---------------------|------|--------------|

HORNO ADVANCE PLUS, APE-101

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-1/1.

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.

Puerta con mecanismo de cierre hermético rápido, con doble cristal.

Cristal interno abatible.

Sistema de detección de errores. Sistema modo SAT.

Protección IPX-5.

Ducha retráctil.

Potencia: 19,2 kW.

Dimensiones: 868 x 867 x 1.117 mm.

Accesorios opcionales:

- Estructura portabandejas EB-101 y portaplatos EP-101, y carro portaestructura CP-101
- Soporte SH-101
- Armario soporte neutro ANH-101 o caliente ACH-101

| Datos para las acometidas | X | Y | Z | Diámetros | Información |
|---------------------------|-----|-----|-----|-----------|---------------------------------------|
| ELECTRICIDAD | 742 | 620 | 110 | | Prever Interruptor diferencial 300 mA |
| DESAGÜE | 467 | 666 | 110 | 30x25 | Pendiente del 5% |
| AGUA FRIA DESC. | 825 | 556 | 110 | 3/4" | Prever llave de corte en la toma |
| AGUA FRIA | 825 | 481 | 110 | 3/4" | Prever llave de corte en la toma |

