



## Hornos

### Hornos ADVANCE PLUS

## HORNO ADVANCE PLUS, APG-061

<b>DIMENSIONES</b>		Artículo neto	Embalado
Largo	mm	<b>898,00</b>	<b>1.000,00</b>
Fondo	mm	<b>922,00</b>	<b>1.100,00</b>
Alto	mm	<b>846,00</b>	<b>1.100,00</b>
Peso	Kg	<b>141,00</b>	<b>182,00</b>
Volumen	m3	<b>0,70</b>	<b>1,10</b>

### **ELECTRICIDAD**

<b>Potencia eléctrica</b>		KW	1,20
<b>Tensión 230V -1+N</b>			<b>2x1,5+T - 10 A</b>
<b>Tensión 230V - III</b>			
<b>Tensión 400V - III+N</b>			

### **AGUA**

<b>Consumo máximo de agua (lit/h)</b>			<b>15,00</b>
<b>Presión de red (Kg/cm2)</b>			<b>0,5 - 8</b>

### **GAS**

<b>Potencia</b>		KW	<b>12,00</b>
		Kcal/h	<b>10.320,00</b>
<b>Butano-Propano</b>	<b>Consumo (kg/h)</b>		<b>1,15</b>
	<b>Presión (g/cm2)</b>		<b>37,00</b>
<b>Gas Natural</b>	<b>Consumo (m3/h)</b>		<b>1,48</b>
	<b>Presión (g/cm2)</b>		<b>18,00</b>

### **VAPOR**

No necesita

### **AIRE Comprimido**

No necesita

<b>NIVEL SONORO</b>	(dB)	<b>62,00</b>
---------------------	------	--------------

<b>Certificado EQNET- CE</b>	<b>99AR313</b>
------------------------------	----------------

### HORNO ADVANCE PLUS A GAS, APG-061

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 6 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 mecanismo de cierre hermético rápido, con doble cristal.

Cristal interno abatible.

Conexión eléctrica 230 V 1+N+T. - 1 kW.

Potencia de calentamiento a gas: 10.320 Kcal/h (12 kW).

Dimensiones: 898 x 922 x 846 mm.

Datos para las acometidas	X	Y	Z	Diámetros	Información
ELECTRICIDAD	731	661	110		Prever Interruptor diferencial
AGUA FRIA DESC.	771	315	110	3/4"	Prever llave de corte en la toma
DESAGÜE	380	237	110	1"	
AGUA FRIA	839	315	110	3/4"	Prever llave de corte en la toma
EXTRACCION	617	240	850	120	
GAS	822	606	110	R.3/4"G	Prever regulador y llave de corte individual

