



## Hornos

### Hornos ADVANCE PLUS

## HORNO ADVANCE PLUS, APG-201

<b>DIMENSIONES</b>		Artículo neto	Embalado
Largo	mm	<b>929,00</b>	<b>1.000,00</b>
Fondo	mm	<b>964,00</b>	<b>1.100,00</b>
Alto	mm	<b>1.841,00</b>	<b>2.000,00</b>
Peso	Kg	<b>333,00</b>	<b>366,00</b>
Volumen	m3	<b>1,65</b>	<b>2,20</b>

### **ELECTRICIDAD**

<u>Potencia eléctrica</u>	KW	<b>2,40</b>
Tensión 230V - I+N		<b>2x1,5+T - 10 A</b>
Tensión 230V - III		
Tensión 400V - III+N		

### **AGUA**

Consumo máximo de agua (lit/h)		<b>30,00</b>
Presión de red (Kg/cm2)		<b>0,5 - 8</b>

### **GAS**

Potencia	KW	<b>36,00</b>
	Kcal/h	<b>30.960,00</b>
Butano-Propano	Consumo (kg/h)	<b>2,54</b>
	Presión (g/cm2)	<b>37,00</b>
Gas Natural	Consumo (m3/h)	<b>3,28</b>
	Presión (g/cm2)	<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 A GAS ADVANCE PLUS, APG-201

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-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.

Conexión eléctrica 230 V 1+N+T. - 2,4 kW.

Potencia de calentamiento a gas: 30.960 Kcal/h. (36 kW).

Dimensiones: 929 x 964 x 1.841 mm.

Datos para las acometidas	X	Y	Z	Diámetros	Información
ELECTRICIDAD	843	835	110		Prever Interruptor diferencial
DESAGÜE	395	160	110	1"	
AGUA FRIA	847	494	110	3/4"	Prever llave de corte en la toma
AGUA FRIA DESC.	847	559	110	3/4"	Prever llave de corte en la toma
EXTRACCION	627	279	1.877	120	
GAS	737	518	110	R.3/4"G	Prever regulador y llave de corte individual

