



## Hornos

### Hornos ADVANCE PLUS

## HORNO ADVANCE PLUS, APG-202

<b>DIMENSIONES</b>		Artículo neto	Embalado
Largo	mm	<b>1.162,00</b>	<b>1.200,00</b>
Fondo	mm	<b>1.074,00</b>	<b>1.200,00</b>
Alto	mm	<b>1.841,00</b>	<b>2.000,00</b>
Peso	Kg	<b>405,00</b>	<b>430,00</b>
Volumen	m3	<b>2,30</b>	<b>2,88</b>
<b>ELECTRICIDAD</b>			
<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			
<b>AGUA</b>			
Consumo máximo de agua (lit/h)			<b>30,00</b>
Presión de red (Kg/cm2)			<b>2 - 4</b>
<b>GAS</b>			
Potencia		KW	<b>65,00</b>
		Kcal/h	<b>55.900,00</b>
Butano-Propano	Consumo (kg/h)		<b>3,50</b>
	Presión (g/cm2)		<b>37,00</b>
Gas Natural	Consumo (m3/h)		<b>5,00</b>
	Presión (g/cm2)		<b>18,00</b>
<b>VAPOR</b>			
No necesita			
<b>AIRE Comprimido</b>			
No necesita			
<b>NIVEL SONORO</b>		(dB)	<b>62,00</b>
<b>Certificado EQNET- CE</b>			<b>99BL580</b>

### 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.

Conexión eléctrica: 230 V- 1+N+T - 2 kW

Potencia de calentamiento a gas: 55.900 Kcal/h (65 KW)

Dimensiones: 1.162 x 1.074 x 1.841 mm.

Datos para las acometidas	X	Y	Z	Diámetros	Información
ELECTRICIDAD	987	870	110		Prever Interruptor diferencial
DESAGÜE	90	160	110	1"	
AGUA FRIA DESC.	1.073	511	110	3/4"	Prever llave de corte en la toma
AGUA FRIA	1.076	581	110	3/4"	Prever llave de corte en la toma
EXTRACCION	841	238	1.900	120	
GAS	1.000	510	110	R.3/4"G	Prever regulador y llave de corte individual

