



Catálogo
CATERING
Capítulo
HORNOS

Modelo
 ACE-201 400/230V 3N/3 50/60Hz

19011049

24/01/2019

HORNO MIXTO A INYECCIÓN ADVANCE CONCEPT, ACE-201

La tecnología de la cocción hecha sencillez:

- Cocción perfecta
- Sencillez y rapidez
- Ahorro en tiempo y costes

Capacidad para 20 bandejas GN-1/1.

Control de funcionamiento mediante pulsadores y dos mandos tipo ruleta.
 5 modos de cocción: Vapor, Mixto, Convección (hasta 300°C), Delta y Regeneración.

Opción de precalentamiento de la cámara.

3 Velocidades - 2 potencias.

Sonda térmica con dispositivo multisensor de temperatura.

Sistema Cold-Down de enfriamiento de cámara.

Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.

Sistema de detección de errores.

Sistema modo SAT.

Protección IPX-5.

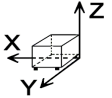
Programa de lavado de la cámara de cocción - AUTOMATIC CLEANING.

Puerta con doble cristal. Cristal interior abatible.

Accesorios opcionales:

Ducha externa

DIMENSIONES



X Ancho	929 mm	X Ancho bruto	1015 mm
Y Fondo	964 mm	Y Fondo bruto	1100 mm
Z Alto	1841 mm	Z Alto bruto	2080 mm
Peso neto	239,0 kg	Peso bruto	305,0 kg
Volumen neto	1,649 m3	Volumen bruto	2,322 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia calentamiento	36,00 kW
Potencia eléctrica	38,400 kW
Voltaje	400/230V - 3N/3
Amperaje	63/101
Frecuencia eléctrica	50/60Hz

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

Consumo Máximo Agua	40,00 L/h
Presión	H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar)

OTROS

Nivel de ruido	60,00 dB
----------------	----------



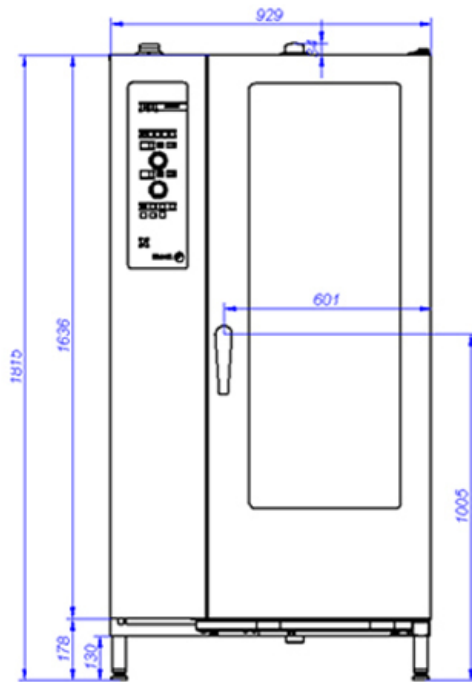
Catálogo
CATERING

Capítulo
HORNOS

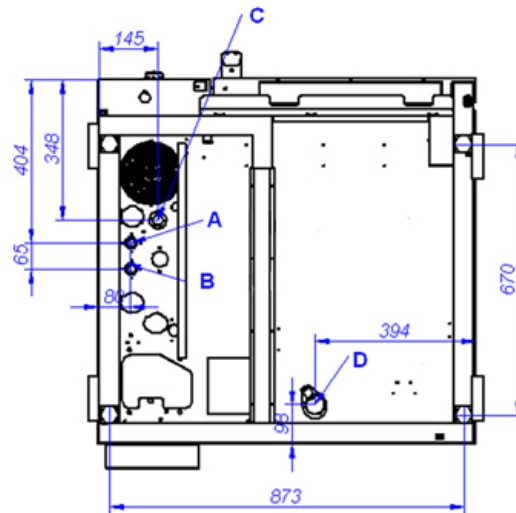
Modelo
ACE-201 400/230V 3N/3 50/60Hz

19011049

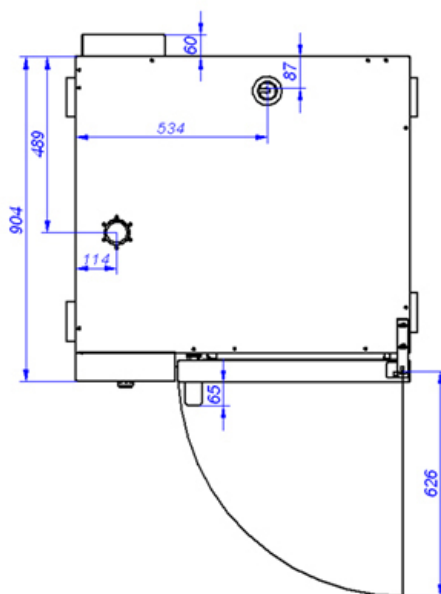
24/01/2019



ACE-201



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

- A: Soft water inlet
- B: Water inlet
- D: Drain

C: Electrical connection