



Catálogo
CATERING
Capítulo
HORNOS

Modelo
 ACE-202 400/230V 3N/3 50/60Hz

19010991

24/01/2019

HORNO MIXTO A INYECCIÓN ADVANCE CONCEPT, ACE-202

La tecnología de la cocción hecha sencillez:

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

Capacidad para 20 bandejas GN-2/1 ó 40 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.

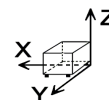
Programa de lavado de la cámara de cocción - AUTOMATIC CLEANING.

Puerta con doble cristal. Cristal interior abatible.

Accesorios opcionales:

Ducha externa

DIMENSIONES



X Ancho	1162 mm	X Ancho bruto	1250 mm
Y Fondo	1074 mm	Y Fondo bruto	1200 mm
Z Alto	1841 mm	Z Alto bruto	2080 mm
Peso neto	292,0 kg	Peso bruto	359,0 kg
Volumen neto	2,298 m3	Volumen bruto	3,120 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia calentamiento	60,00 kW
Potencia eléctrica	62,400 kW
Voltaje	400/230V - 3N/3
Amperaje	97/161
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
----------------	----------



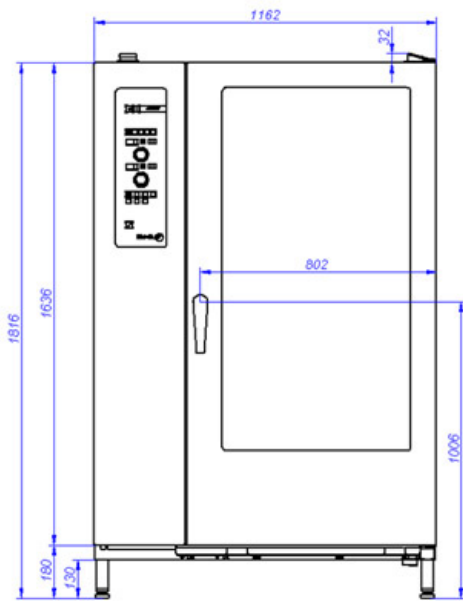
Catálogo
CATERING

Capítulo
HORNOS

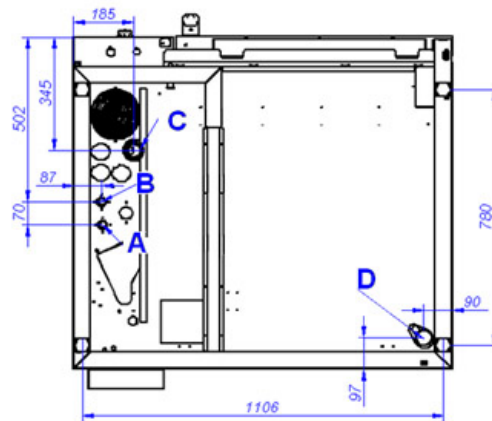
Modelo
ACE-202 400/230V 3N/3 50/60Hz

19010991

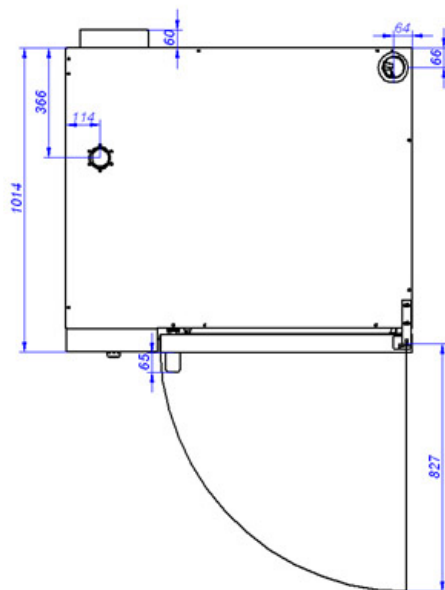
24/01/2019



ACE-202



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