



Catálogo:
CATERING

Capítulo:
HORNOS

Artículo:
APE-061 400/230V 3N/3 50/60Hz

Código:
19010970

<u>DIMENSIONES Y PESOS</u>		<u>Netos</u>	<u>Brutos</u>
Largo	mm	890,00	1.100,00
Fondo	mm	898,00	980,00
Alto	mm	900,00	1.055,00
Peso	kg	143,00	176,00
Volumen	m3	0,75	1,14

<u>ELECTRICIDAD</u>		<u>50/60Hz</u>	
	400/230V		
	Potencia		10,20 kW
Cableados	230 V. 1+N+T	2X2,5+T - 12 A	
	230 V. III+T	3X4+T - 32 A	
	400 V. III+N+T	4X1,5+T - 16 A	

GAS No necesita

<u>AGUA</u>			
	Consumo		22 lit/h
	Presión	Water Pres:200-400kPa(2-4bar)	

VAPOR No necesita

AIRE No necesita

NIVEL SONORO < **65,00 db**

<u>INSTALACIÓN - CONEXIONES Y ACOMETIDAS</u>		<u>Ø</u>
▶	ELECTRICIDAD	
▶	DESAGÜE	30X25
▶	AGUA FRIA DESC.	3/4
▶	AGUA FRIA	3/4

DESCRIPCIÓN

HORNO ADVANCE PLUS, APE-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.

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.

Puerta con mecanismo de cierre hermético rápido, con doble cristal.

Cristal interno abatible.

Sistema de detección de errores. Sistema modo SAT.

Protección IPX-5.

Ducha retráctil.

Potencia: 10,2 kW.

Dimensiones: 898 x 867 x 846 mm.





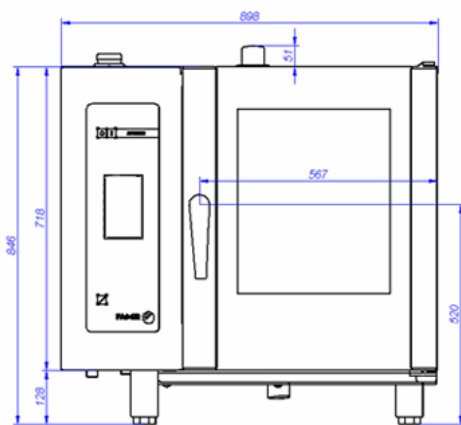
Catálogo:
CATERING

Capítulo
HORNOS

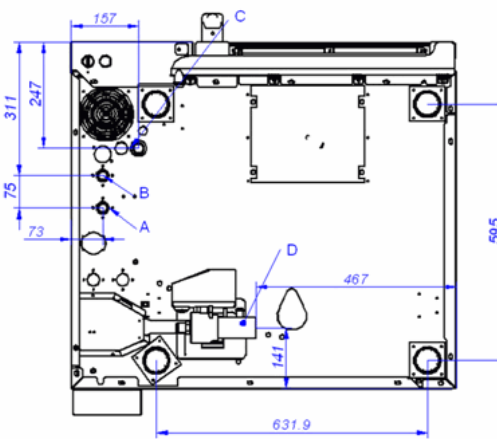
Artículo:
APE-061 400/230V 3N/3 50/60Hz

Código:
19010970

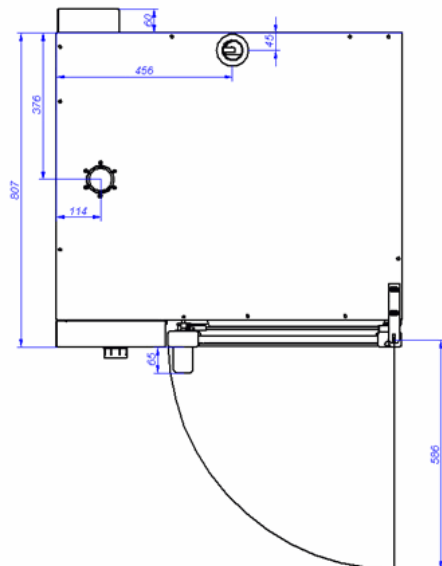
ESQUEMA - DIMENSIONES



APE-061



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