



Catálogo:  
**CATERING**

Capítulo:  
**HORNOS**

Artículo:  
**APG-061 W NG 120 V 1N 60Hz**

Código:  
**19020932**

<u>DIMENSIONES Y PESOS</u>		<u>Netos</u>	<u>Brutos</u>
Largo	mm	<b>898,00</b>	<b>980,00</b>
Fondo	mm	<b>987,00</b>	<b>1.060,00</b>
Alto	mm	<b>900,00</b>	<b>1.100,00</b>
Peso	kg	<b>158,00</b>	<b>192,00</b>
Volumen	m3	<b>0,75</b>	<b>1,14</b>

<u>ELECTRICIDAD</u>		<u>60Hz</u>	
	<b>230V</b>		
	Potencia		<b>1,20 kW</b>
Cableados	230 V. 1+N+T	<b>2X1,5+T - 10 A</b>	
	230 V. III+T	<b>NO</b>	
	400 V. III+N+T	<b>4X1,5 +T - 12 A</b>	

<u>GAS</u>			
	Potencia		<b>12,00 kW</b>
	Tipo de gas	<b>NAT GAS</b>	
	Consumo		<b>1,27 m3/h</b>
	Presión	<b>NG G20 20 mbar</b>	

<u>AGUA</u>		
	Presión	<b>Flow Rinse Pressure 15-30 psi</b>

VAPOR No necesita

AIRE No necesita

NIVEL SONORO < **65,00 db**

CERTIFICACIÓN **1312CN5757**

<u>INSTALACIÓN</u> - CONEXIONES Y ACOMETIDAS	<u>Ø</u>
▶ ELECTRICIDAD	
▶ DESAGÜE	30X25
▶ AGUA FRIA DESC.	3/4
▶ AGUA FRIA	3/4
▶ EXTRACCION	120,00
▶ GAS	R.3/4"G

DESCRIPCIÓN

HORNO ADVANCE PLUS A GAS, APG-061 W

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.

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 mecanismo de cierre hermético rápido, con doble cristal.

Cristal interno abatible.





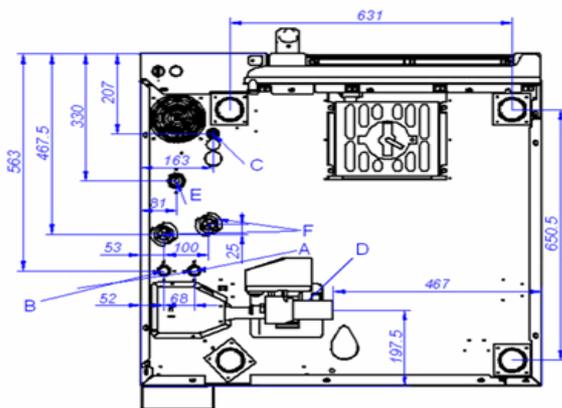
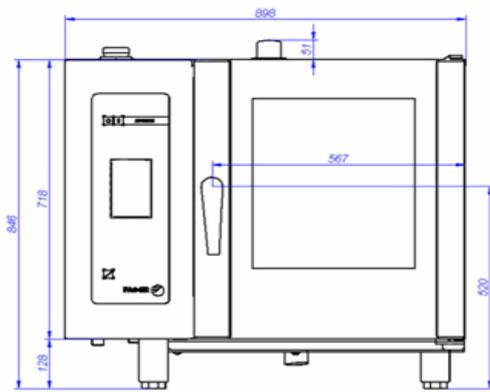
Catálogo:  
**CATERING**

Capítulo  
**HORNOS**

Artículo:  
**APG-061 W NG 120 V 1N 60Hz**

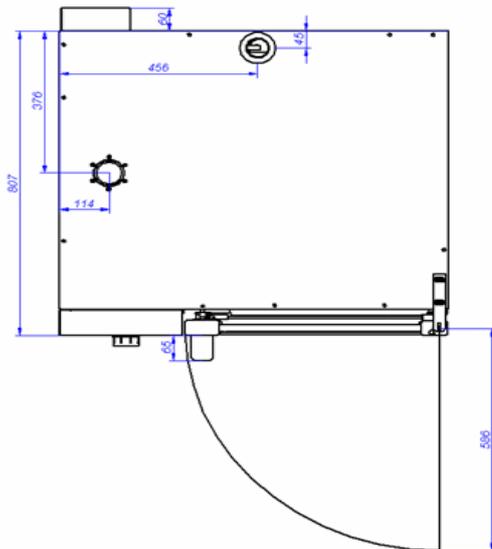
Código:  
**19020932**

**ESQUEMA - DIMENSIONES**



**APG-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

E: Entrada de gas

F: Entrada de aire

A: Soft water inlet

B: Water inlet

D: Drain

C: Electrical connection

E: Gas inlet

F: Air