



Catálogo:
CATERING

Capítulo:
HORNOS

Artículo:
APG-101 W NG 120V 1 60Hz

Código:
19020933

<u>DIMENSIONES Y PESOS</u>		<u>Netos</u>	<u>Brutos</u>
Largo	mm	1.070,00	980,00
Fondo	mm	980,00	1.100,00
Alto	mm	1.160,00	1.325,00
Peso	kg	173,00	204,00
Volumen	m3	0,99	1,43

<u>ELECTRICIDAD</u>		<u>120V</u>	<u>60Hz</u>
Potencia			1,20 kW
Cableados	230 V. 1+N+T	2X1,5+T - 10 A	
	230 V. III+T	3 X 2,5 + T - 20A	
	400 V. III+N+T	4X2,5MM2+T	

<u>GAS</u>		<u>Potencia</u>	<u>18,00 kW</u>
Tipo de gas	NAT GAS		
Consumo			1,91 m3/h
Presión	NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar		

<u>AGUA</u>		<u>Consumo</u>	<u>30 lit/h</u>
Presión	Water Pres:200-400kPa(2-4bar)		

VAPOR No necesita

AIRE No necesita

NIVEL SONORO **62,00 db**

CERTIFICACIÓN **1312CN5757**

<u>INSTALACIÓN - CONEXIONES Y ACOMETIDAS</u>		<u>Ø</u>
▶	ELECTRICIDAD	
▶	DESAGÜE	1"
▶	AGUA FRIA DESC.	3/4"
▶	AGUA FRIA	3/4"
▶	GAS	R.3/4"G

DESCRIPCIÓN

HORNO ADVANCE PLUS A GAS, APG-101

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 10 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.

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.





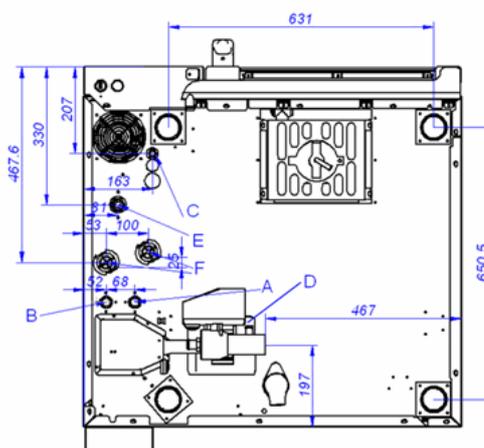
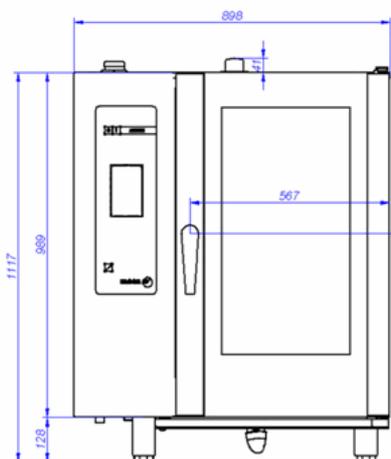
Catálogo:
CATERING

Capítulo
HORNOS

Artículo:
APG-101 W NG 120V 1 60Hz

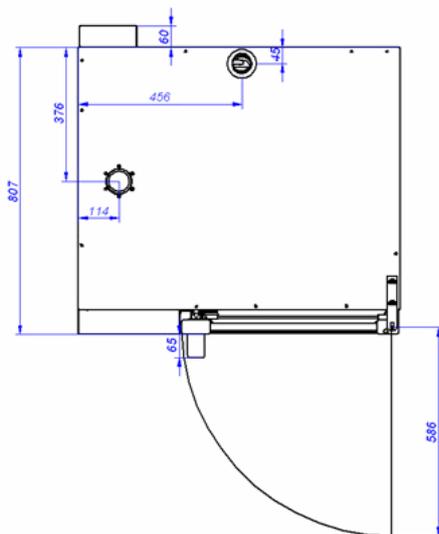
Código:
19020933

ESQUEMA - DIMENSIONES



APG-101

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