

HORNO ADVANCE PLUS A GAS, APG-061



APG-061 LPG 230V 1N 60Hz

Calificación: Sin calificación

Precio

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [FAGOR INDUSTRIAL CATERING](#)

Descripción HORNO ADVANCE PLUS A GAS, APG-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. 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.

Unidades por caja: 12

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.

