

HORNO ADVANCE PLUS, APE-061 IZQ



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

Calificación: Sin calificación

Precio

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [FAGOR INDUSTRIAL CATERING](#)

Descripción HORNO ADVANCE PLUS, APE-061 IZQ 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.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.