

## HORNO MIXTO A INYECCIÓN ADVANCE CONCEPT, ACG-102



ACG-102 LPG 230V 1N 50Hz

Calificación: Sin calificación

**Precio**

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [FAGOR INDUSTRIAL CATERING](#)

Descripción HORNO MIXTO A INYECCIÓN ADVANCE CONCEPT, ACG-102 La tecnología de la cocción hecha sencillez: - Cocción perfecta - Sencillez y rapidez - Ahorro en tiempo y costes Capacidad para 10 bandejas GN-2/1 ó 20 GN-1/1. Quemador de acero inoxidable con sistema electrónico de encendido por tren de chispas. Calentamiento indirecto. La llama y los humos son externos a la cámara de cocción. Modulación de encendido por variador de frecuencia. Control de funcionamiento mediante pulsadores y dos mandos tipo ruleta. 5 modos de cocción: Vapor, Mixto, Convección (hasta 300°C), Delta y Regeneración. Vapor producido por inyección de agua en la cámara de cocción. Provisto de sonda de temperatura controlada electrónicamente. Opción de precalentamiento de la cámara. 3 Velocidades - 2 potencias. Sistema Cold-Down de enfriamiento de cámara. Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador. Sistema de detección de errores. Sistema modo SAT. Protección IPX-5. Programa de lavado de la cámara de cocción - AUTOMATIC CLEANING. Puerta con mecanismo de cierre hermético rápido, con doble cristal. Cristal interno abatible. Conexión eléctrica 230 V 1+N+T. - 1,2 kW. Potencia de calentamiento a gas: 35 kW. Dimensiones: 1.130 x 1.063 x 1.117 mm. Accesorios opcionales: - Estructura portabandejas EB-102 - Estructura portaplatos EP-102 - Carro portaestructura CP-102 - Soporte SH-102 - Ducha

Unidades por caja: 35

### Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.