HORNO MIXTO A INYECCIÓN ADVANCE CONCEPT, ACG-202 C





ACG-202-C LPG 230V 1N 60Hz

Calificación: Sin calificación
Precio

Haga una pregunta sobre este producto

Fabricante:FAGOR INDUSTRIAL CATERING

Descripción HORNO MIXTO A INYECCIÓN ADVANCE CONCEPT, ACG-202 C La tecnología de la cocción hecha sencillez: - Cocción perfecta - Sencillez y rapidez - Ahorro en tiempo y costes Capacidad para 20 bandejas GN-2/1 ó 40 GN-1/1. Provisto de carro portaestructura para bandejas CEB-202. 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. 4 modos de cocción: Vapor, Mixto, Convección (hasta 300ºC) y Regeneración. Opción de precalentamiento de la cámara. 3 Velocidades - 2 potencias. Provisto de sonda de temperatura controlada electrónicamente. 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 doble cristal. Cristal interior abatible. Conexión eléctrica 230 V 1+N+T. - 2,4 kW. Potencia de calentamiento a gas: 65 kW. Dimensiones: 1.162 x 1.074 x 1.841 mm. Accesorios opcionales: - Carro portaestructura para platos, CEP-202 - Lona térmica LTE-202 - Ducha externa

Unidades por caja: 65

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.