HORNO MIXTO ADVANCE A GAS, AG-102





AG-102 NG 230V 1N 60Hz

Calificación: Sin calificación
Precio

Haga una pregunta sobre este producto

Fabricante:FAGOR INDUSTRIAL CATERING

Descripción HORNO MIXTO ADVANCE A GAS, AG-102 Cocción rápida de alta calidad: - Profesionalidad en la cocina - Facilidad y rapidez en el trabajo - Excelentes resultados - Ahorro en tiempo y costes Capacidad para 10 bandejas GN-2/1 ó 20 bandejas 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 mando tipo ruleta. 5 modos de cocción: Vapor, Vapor a baja temperatura, Regeneración, Mixto y Convección (hasta 300ºC) Programación de cocción nocturna o baja temperatura. 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. Sonda electrónica de temperatura. 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. Programa de lavado de la cámara de cocción - AUTOMATIC CLEANING. Ducha retráctil. Puerta con mecanismo de cierre hermético rápido, con doble cristal. Cristal interno abatible. Conexión 230 V 1+N+T Potencia eléctrica: 1,2 KW. Potencia 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-21

Unidades por caja: 35

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.