

HORNO MIXTO ADVANCE A GAS, AG-202



AG-202 LPG 230V 1N 60Hz

Calificación: Sin calificación

Precio

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [FAGOR INDUSTRIAL CATERING](#)

Descripción HORNO MIXTO ADVANCE A GAS, AG-202 Cocción rápida de alta calidad: - Profesionalidad en la cocina - Facilidad y rapidez en el trabajo - Excelentes resultados - Ahorro en tiempo y costes Capacidad para 20 bandejas GN-2/1 ó 40 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 300°C) 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 doble cristal. Cristal interno abatible. Mecanismo de cierre rápido. Provisto de carro con estructura portabandejas integrada, CEB-202. Conexión 230 V 1+N+T Potencia eléctrica: 2,4 KW. Potencia a gas: 65 kW. Dimensiones: 1.162 x 1.074 x 1.841 mm. Accesorios opcionales: - Carro con estructura portaplatos CEP-202 - Kit de precalentamiento - Lona térmica LTE-202

Unidades por caja: 65

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.