

Φούρνος Combi Αερίου 10 GN 2/1 - ACG-102



SKU: 9937

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Για 10 x GN 2/1 ή 20 x GN 1/1
- ✓ Κατάλληλος και για 16 ταψιά 60x40 cm (Kit Pastry προαιρετικά)
- ✓ Ψηφιακός πίνακας ελέγχου (με κουμπιά & 2 διακόπτες κύλισης)
- ✓ 4 λειτουργίες μαγειρέματος (μαγείρεμα με ατμό, αναγέννηση, combi & κυκλοθερμικό μαγείρεμα)
- ✓ Πολυαισθητήρας θερμ/σίας στον πυρήνα
- ✓ 1 Πρόγραμμα πλύσης (αυτόματο)
- ✓ Χειροκίνητο σύστημα πλύσης (προαιρετικά)
- ✓ Άνοιγμα πόρτας δεξιά

Λειτουργίες & Πιστοποιήσεις



ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Φούρνος Combi Αερίου 10 GN 2/1 - ACG-102

Απλός, οικονομικός, ισχυρός και στιβαρός φούρνος

Ο Φούρνος Combi Αερίου 10 GN 2/1 - ACG-102 ανήκει στη σειρά επαγγελματικών φούρνων εστιατορίου-γαστρονομίας FAGOR CONCEPT του ισπανικού εργοστασίου Fagor. Η σειρά επαγγελματικών φούρνων εστιατορίου FAGOR CONCEPT χαρακτηρίζεται από την απλότητα στη χρήση της, ενώ έχει πολλές δυνατότητες μαγειρέματος. Οι combi φούρνοι CONCEPT είναι η βασική απάντηση για κάθε επαγγελματία που αναζητά έναν απλό, οικονομικό, ισχυρό και στιβαρό φούρνο. Ο φούρνος αερίου combi ACG-102 διαθέτει χωρητικότητα για ταψιά 10 x GN 2/1 ή 20 x GN 1/1. Επίσης, αυτός ο φούρνος εστιατορίου μπορεί να μετατραπεί σε φούρνο αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής με χωρητικότητα για 16 ταψιά 60x40 cm. Αυτό μπορεί να γίνει αλλάζοντας απλώς τους εσωτερικούς οδηγούς του φούρνου με το κατάλληλο οδηγών για ταψιά 60x40 (kit pastry).

Ο φούρνος αερίου με ατμό ACG-102 διαθέτει ψηφιακό πίνακα ελέγχου με κουμπιά και 2 διακόπτες κύλισης (scroll buttons) για τον έλεγχο των λειτουργιών του. Διαθέτει 4 διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος, μαγείρεμα με ατμό, αναγέννηση, combi και κυκλοθερμικό μαγείρεμα (έως 300°C). Ο ατμός παράγεται με έγχυση στο θάλαμο μαγειρέματος. Η θερμοκρασία ελέγχεται με πολυαισθητήρα στον πυρήνα (ακίδα), όπου βοηθά στη μέτρηση της θερμοκρασίας ειδικά σε περιπτώσεις όπου το φαγητό είναι ευαίσθητο ώστε να μην αποτύχει το μαγείρεμα. Επίσης, διαθέτει τις εξής λειτουργίες: προθέρμανση του φούρνου, μαγείρεμα Delta (ΔΤ), HA-Control (για ομοιόμορφη θερμ/σία), EZ-Sensor (αισθητήρας υψηλής ακρίβειας). Πιο συγκεκριμένα, η επιλογή προθέρμανσης του φούρνου είναι διαθέσιμη στο παραδοσιακό μαγείρεμα και στο Fagor μαγείρεμα.

Μαγείρεμα Delta (μαγείρεμα ΔΤ)

Το Μαγείρεμα Delta (μαγείρεμα ΔΤ) χρησιμοποιείται ιδιαίτερα για την προετοιμασία και το ψήσιμο κρεάτων. Το κύριο χαρακτηριστικό του Delta T είναι να διατηρείται σταθερή η διαφορά θερμοκρασίας (Delta) μεταξύ του εξωτερικού περιβάλλοντος μαγειρέματος και του πυρήνα του προϊόντος, έως ότου ο πυρήνας φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία. Με το μαγείρεμα Delta επιτυγχάνεται μειωμένη απώλεια βάρους στο κρέας. Ο χειριστής πρέπει να ρυθμίσει το Delta, στην τελική θερμοκρασία στον πυρήνα και να τοποθετήσει τον αισθητήρα. Η υπόλοιπη διαδικασία γίνεται από τον combi φούρνο αερίου ACG-102 και όταν τελειώσει το μαγείρεμα, διατηρεί αυτόματα τη θερμοκρασία σταθερή (λειτουργία κράτησης), περιμένοντας ο χειριστής να εξαγάγει το προϊόν.

Επιπλέον, διαθέτει εφαρμογή διαμόρφωσης ισχύος - ταχύτητας (2 επιλογές ισχύος - 2 ταχύτητες), σύστημα ανεμιστήρα διπλής κατεύθυνσης και αυτόματο σύστημα αντίστροφης περιστροφής του ανεμιστήρα. Όλα τα παραπάνω συντελούν για πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα. Το σύστημα ψύξης του θαλάμου μαγειρέματος σας επιτρέπει να μειώσετε το χρόνο αναμονής για το επόμενο μαγείρεμα. Ακόμα, το σύστημα ανίχνευσης σφαλμάτων και επισκευής βοηθά στη πιο εύκολη και γρήγορη επίλυση των προβλημάτων που μπορεί να προκληθούν. Ένα σημαντικό πλεονέκτημα του φούρνου combi ACG-102 είναι το αυτόματο πρόγραμμα πλύσης που διαθέτει, ώστε να μην επιβαρύνεστε με τον καθαρισμό του. Σας συμβουλεύουμε να καθαρίζετε το φούρνο

κάθε ημέρα μετά το τέλος της χρήσης του, ώστε να μην παραμένουν υπολείμματα τα οποία θα καούν εάν λειτουργήσετε το φούρνο πριν καθαριστεί. Η πόρτα του φούρνου ανοίγει προς τα δεξιά. Επίσης, διαθέτει Αδιάβροχη Προστασία IPX5. Η βαθμονόμηση του φούρνου γίνεται χειροκίνητα.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Ψηφιακός πίνακας ελέγχου (με κουμπιά & 2 διακόπτες κύλισης)
- 4 Λειτουργίες μαγειρέματος: μαγείρεμα με ατμό, αναγέννηση, combi & κυκλοθερμικό (έως 300°C)
- Λειτουργίες: Μαγείρεμα ΔΤ, HA-Control (για ομοιόμορφη θερμ/σία), EZ-Sensor (αισθητήρας υψηλής ακρίβειας)
 - Επιλογή προθέρμανσης (παραδοσιακό μαγείρεμα & μαγείρεμα fagor)
 - Έλεγχος θερμοκρασίας με πολυαισθητήρα θερμ/σίας στον πυρήνα (ακίδα)
 - Εφαρμογή διαμόρφωσης: 2 ταχύτητες - 2 επιλογές ισχύος
- Σύστημα ανεμιστήρα διπλής κατεύθυνσης & αυτόματο σύστημα αντίστροφης περιστροφής του ανεμιστήρα
 - Σύστημα ψύξης θαλάμου
 - Πρόγραμμα πλύσης (αυτόματο)
- Σύστημα ανίχνευσης σφαλμάτων & service
 - Βαθμονόμηση χειροκίνητη
 - Αδιάβροχη Προστασία IPX5
 - Άνοιγμα πόρτας δεξιά
- Δυνατότητα εγκατάστασης: Kit Pastry (για 16 ταψιά 60×40 cm), εξωτερικό σύστημα πλύσης (προαιρετικά)
- **Fagor** Ισπανικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Χωρητικότητα:	10 ταψιά GN 2/1 ή 20 GN 1/1 16 ταψιά 60×40 cm (Kit Pastry)
Απόσταση μεταξύ των οδηγών:	62 mm (για GN) ή 85 mm (για 60×40 cm)
Θερμοκρασία:	έως 300°C
Ισχύς αερίου:	35 kW
Ισχύς ηλεκτρική:	1,2 kW
Τάση:	230 V 1N
Συχνότητα:	50 Hz (60 Hz προαιρετικά)
Καθαρό βάρος:	200 kg
Διαστάσεις (Μ×Β×Υ):	113 x 106,3 x 111,7 cm

Προαιρετικά

PDF