

Φούρνος Combi Αερίου με Οθόνη 10 GN 2/1 - AG-102



SKU: 6997

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Για 10 x GN 2/1 ή 20 x GN 1/1
- ✓ Κατάλληλος και για 16 ταψιά 60x40 cm (Kit Pastry προαιρετικά)
- ✓ Οθόνη με κουμπιά & διακόπτη κύλισης (σε 25 διαθέσιμες γλώσσες)
- ✓ 5 λειτουργίες μαγειρέματος (μαγείρεμα με ατμό, ρυθμιζόμενο ατμό, αναγέννηση, combi & κυκλοθερμικό μαγείρεμα)
- ✓ Πολυαισθητήρας θερμ/σίας στον πυρήνα
- ✓ Γεννήτρια ατμού με ανιχνευτή αλάτων (αυτόματο άδειασμα κάθε 24 ώρες μαγειρέματος)
- ✓ Ημιαυτόματο σύστημα αφαίρεσης αλάτων
- ✓ 1 Πρόγραμμα πλύσης (αυτόματο)
- ✓ Ντους καθαρισμού (ανασυρόμενο)
- ✓ Άνοιγμα πόρτας δεξιά

Λειτουργίες & Πιστοποιήσεις



ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Φούρνος Combi Αερίου με Οθόνη 10 GN 2/1 - AG-102

Η καλύτερη σχέση ποιότητας - τιμής σε φούρνους με γεννήτρια ατμού (boiler)

Ο Φούρνος Combi Αερίου με Οθόνη 10 GN 2/1 - AG-102 ανήκει στη σειρά επαγγελματικών φούρνων εστιατορίου-γαστρονομίας FAGOR ADVANCE του ισπανικού εργοστασίου Fagor. Η σειρά επαγγελματικών φούρνων εστιατορίου FAGOR ADVANCE είναι η ιδανική λύση για τους επαγγελματίες που χρειάζονται προσιτό φούρνο, με προηγμένα χαρακτηριστικά, που εγγυώνται τέλεια αποτελέσματα μαγειρέματος, ασφάλεια και αποτελεσματικότητα.

Ο φούρνος combi αερίου AG-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 AG-102 διαθέτει πίνακα ελέγχου με οθόνη (σε 25 διαθέσιμες γλώσσες), κουμπιά και διακόπτη κύλισης (scroll button) για τον έλεγχο των λειτουργιών του φούρνου. Διαθέτει 5 διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος, μαγείρεμα με ατμό, ρυθμιζόμενο ατμό, αναγέννηση, combi και κυκλοθερμικό μαγείρεμα (έως 300°C). Η θερμοκρασία ελέγχεται με πολυαισθητήρα στον πυρήνα (ακίδα), όπου βοηθά στη μέτρηση της θερμοκρασίας ειδικά σε περιπτώσεις όπου το φαγητό είναι ευαίσθητο για να μην αποτύχει το μαγείρεμα. Η προθέρμανση του φούρνου (στο παραδοσιακό μαγείρεμα και στο Fagor μαγείρεμα), το πρόγραμμα ολονύκτιου μαγειρέματος ή το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, σας επιτρέπουν να μαγειρέψετε το φαγητό που επιθυμείτε χωρίς περιορισμούς. Επίσης, διαθέτει τις εξής λειτουργίες: μαγείρεμα Delta (ΔΤ), HA-Control (για ομοιόμορφη θερμ/σία), EZ-Sensor (αισθητήρας υψηλής ακρίβειας) και ECO Steaming.

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 το φούρνο αερίου combi AG-102 και όταν τελειώσει το μαγείρεμα, διατηρεί αυτόματα τη θερμοκρασία σταθερή (λειτουργία κράτησης), περιμένοντας ο χειριστής να εξαγάγει το προϊόν.

Η λειτουργία ECO Steaming βελτιώνει την ποιότητα και τη ζουμερότητα των τροφίμων, λόγω της συνεχής παροχής ατμού. Επιπλέον, διαθέτει γεννήτρια ατμού με ανιχνευτή αλάτων (αυτόματο άδειασμα γεννήτριας κάθε 24 ώρες μαγειρέματος) και ημιαυτόματο σύστημα αφαίρεσης αλάτων. Ως αποτέλεσμα υπάρχει λιγότερη συσσώρευση αλάτων και μειωμένο κόστος συντήρησης του φούρνου. Η φρέσκια, καθαρή παροχή νερού εγγυάται την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων. Επίσης, διαθέτει θερμική διακοπή όπου όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία ξεκινάει η αντίστροφη μέτρηση. Το ιστορικό για τους κύκλους μαγειρέματος και τα σφάλματα είναι διαθέσιμο για την ανάλυσή του.

Επιπλέον, διαθέτει εφαρμογή διαμόρφωσης ισχύς και ταχύτητας (με 2 επιλογές ισχύος και 3 ταχύτητες), σύστημα ανεμιστήρα διπλής κατεύθυνσης και αυτόματο σύστημα αντίστροφης περιστροφής του ανεμιστήρα για πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα. Το σύστημα ψύξης του θαλάμου μαγειρέματος που διαθέτει σας επιτρέπει να μειώσετε το χρόνο αναμονής για το επόμενο μαγείρεμα. Διαθέτει ακόμα σύστημα ανίχνευσης σφαλμάτων και επισκευής για πιο εύκολη και γρήγορη επίλυση των προβλημάτων που μπορεί να προκληθούν. Πολύ σημαντικό πλεονέκτημα του φούρνου combi αερίου AG-102 είναι το αυτόματο πρόγραμμα πλύσης που διαθέτει καθώς και το ανασυρόμενο ντους καθαρισμού, ώστε να είναι ο φούρνος πάντα καθαρός χωρίς να 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. Διαθέτει Αδιάβροχη Προστασία IPX5. Η βαθμονόμηση του κυκλοθερμικού φούρνου γίνεται αυτόματα.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Οθόνη με κουμπιά & διακόπτη κύλισης (σε 25 διαθέσιμες γλώσσες)
- 5 Λειτουργίες μαγειρέματος: μαγείρεμα με ατμό, ρυθμιζόμενο ατμό, αναγέννηση, combi & κυκλοθερμικό (έως 300°C)
- Λειτουργίες: Μαγείρεμα ΔΤ, HA-Control (για ομοιόμορφη θερμ/σία), EZ-Sensor (αισθητήρας υψηλής ακρίβειας), Eco Steaming (συνεχής παροχή ατμού)
 - Πρόγραμμα ολονύκτιου μαγειρέματος ή μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία
 - Επιλογή προθέρμανσης (παραδοσιακό μαγείρεμα & μαγείρεμα fagor)
 - Έλεγχος θερμοκρασίας με πολυαισθητήρα θερμ/σίας στον πυρήνα (ακίδα)
 - Θερμική διακοπή (αντίστροφη μέτρηση όταν επιτυγχάνεται η θερμοκρασία)
- Γεννήτρια ατμού με ανιχνευτή αλάτων (αυτόματο άδειασμα κάθε 24 ώρες μαγειρέματος)
 - Ημιαυτόματο σύστημα αφαίρεσης αλάτων
- Εφαρμογή διαμόρφωσης: 3 ταχύτητες - 2 επιλογές ισχύος
- Σύστημα ανεμιστήρα διπλής κατεύθυνσης & αυτόματο σύστημα αντίστροφης περιστροφής του ανεμιστήρα
 - Σύστημα ψύξης θαλάμου
 - Πρόγραμμα πλύσης (αυτόματο)
 - Ντους καθαρισμού (ανασυρόμενο)
- Σύστημα ανίχνευσης σφαλμάτων & service
 - Βαθμονόμηση αυτόματα
 - Αδιάβροχη Προστασία IPX5
 - Άνοιγμα πόρτας δεξιά
- Δυνατότητα εγκατάστασης: Kit Pastry (για 16 ταψιά 60x40 cm)
- **Fagor** Ισπανικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Χωρητικότητα:	10 ταψιά GN 2/1 ή 20 GN 1/1 16 ταψιά 60x40 cm (Kit Pastry)
Απόσταση μεταξύ των οδηγών:	62 mm (για GN) ή 85 mm (για 60x40 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:	230 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	113 x 106,3 x 111,7 cm

Προαιρετικά

PDF