

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



SKU: 5487342

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 αφής (σε 33 διαθέσιμες γλώσσες)
- ✓ 5 λειτουργίες μαγειρέματος (μαγείρεμα με ατμό, ρυθμιζόμενο ατμό - έλεγχος υγρασίας, αναγέννηση, combi & κυκλοθερμικό μαγείρεμα)
- ✓ Έλεγχος μαγειρέματος ανά ταψί
- ✓ Σύστημα HACCP
- ✓ Πολυαισθητήρας θερμότητας στον πυρήνα
- ✓ Γεννήτρια ατμού με ανιχνευτή αλάτων (αυτόματο άδειασμα κάθε 24 ώρες μαγειρέματος)
- ✓ Ημιαυτόματο σύστημα αφαίρεσης αλάτων
- ✓ 5 Προγράμματα 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 Αφής 10 GN 2/1 - APG-102

Οι πιο αποδοτικοί φούρνοι με απεριόριστες δυνατότητες & γεννήτρια ατμού (boiler)

Ο Φούρνος Combi Αερίου με Οθόνη Αφής 10 GN 2/1 - APG-102 ανήκει στη σειρά επαγγελματικών φούρνων εστιατορίου-γαστρονομίας FAGOR ADVANCE PLUS του ισπανικού εργοστασίου Fagor. Η σειρά επαγγελματικών φούρνων εστιατορίου FAGOR ADVANCE PLUS είναι η ιδανική λύση για τους επαγγελματίες που επιθυμούν να έχουν το μέγιστο αριθμό λειτουργιών και δυνατοτήτων. Έχουν την υψηλότερη απόδοση της αγοράς, επιτυγχάνοντας μια τέλεια ισορροπία μεταξύ ποιότητας μαγειρέματος, απλότητας, αποτελεσματικότητας και ασφάλειας. Ο φούρνος αερίου combi APG-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 APG-102 διαθέτει οθόνη αφής (σε 33 διαθέσιμες γλώσσες) για τον έλεγχο των λειτουργιών του φούρνου. Διαθέτει 5 διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος, μαγείρεμα με ατμό, ρυθμιζόμενο ατμό (έλεγχος υγρασίας κατά το μαγείρεμα), 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, οι επιπλέον διαθέσιμες λειτουργίες μαγειρέματος, όπως Fagor Easy Cooking, Fagor Cooking (εύρος προγραμμάτων μαγειρέματος), το σύστημα Multi-tray και ο καθυστερημένος προγραμματισμός για μαγείρεμα, μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία και πλύσιμο, σας επιτρέπουν να μαγειρέψετε χωρίς περιορισμούς. Επίσης, διαθέτει τις εξής λειτουργίες: μαγείρεμα Delta (ΔΤ), HA-Control (για ομοιόμορφη θερμ/σία), EZ-Sensor (αισθητήρας υψηλής ακρίβειας), ECO Steaming, Combi OS (+40 συνταγές) και Combi Clean.

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 APG-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 συνεχούς 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 σύστημα Multi-tray, έλεγχος μαγειρέματος ανά ταψί, είναι πολύ χρήσιμο κατά τις ώρες αιχμής αφού σας επιτρέπει να μαγειρέψετε την ίδια ώρα διαφορετικά φαγητά που όμως χρειάζονται τις ίδιες συνθήκες μαγειρέματος (ίδια θερμοκρασία). Έτσι, εξοικονομείτε χρόνο και χρήματα, ενώ παράλληλα δεν μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο. Η μνήμη που διαθέτει για καταγραφή των τρόπων μαγειρέματος καθώς και η καταγραφή και αποθήκευση της διαδικασίας μαγειρέματος HACCP, λογισμικό για PC (ιστορικό, συνταγές, HACCP κ.λ.π.) σας επιτρέπουν να έχετε τον απόλυτο έλεγχο του φαγητού που μαγειρεύεται στο φούρνο αλλά και του φούρνου. Το ιστορικό για τους κύκλους μαγειρέματος και τα σφάλματα είναι διαθέσιμο για την ανάλυσή του. Επίσης, διαθέτει θύρα USB για την εισαγωγή και εξαγωγή δεδομένων.

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 APG-102 είναι τα 5 αυτόματα προογράμματα πλύσης που διαθέτει καθώς και το ανασυρόμενο ντους καθαρισμού, ώστε να είναι ο φούρνος πάντα καθαρός χωρίς να επιβαρύνετε 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 και διαθέτει σύστημα για γρήγορο κλείσιμο. Διαθέτει Αδιάβροχη Προστασία IPX5. Η βαθμονόμηση του κυκλοθερμικού φούρνου γίνεται αυτόματα.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Οθόνη αφής (σε 33 διαθέσιμες γλώσσες)
- 5 Λειτουργίες μαγειρέματος: μαγείρεμα με ατμό, ρυθμιζόμενο ατμό (έλεγχος υγρασίας κατά το μαγείρεμα), 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), Combi OS (+40 συνταγές), Easy Cooking, Fagor Cooking (εύρος συνταγών)
 - Σύστημα Multi-tray (έλεγχος μαγειρέματος ανά ταψί)
- Καθυστερημένος προγραμματισμός για μαγείρεμα, μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία & πλύσιμο
 - Μνήμη (καταγραφή τρόπων μαγειρέματος)
 - Επιλογή προθέρμανσης
 - 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
 - 5 Προγράμματα πλύσης (αυτόματα)
 - Ντους καθαρισμού (ανασυρόμενο)
 - Σύστημα ανίχνευσης σφαλμάτων & service
- Σύστημα HACCP (καταγραφή & αποθήκευση διαδικασίας μαγειρέματος HACCP, λογισμικό για PC (ιστορικό, συνταγές, HACCP κ.λ.π.)
 - Θύρα USB
 - Βαθμονόμηση αυτόματα
 - Αδιάβροχη Προστασία IPX5
 - Άνοιγμα πόρτας δεξιά
- Δυνατότητα εγκατάστασης: Kit Pastry (για 16 ταψιά 60×40 cm)
- **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:	260 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	113 x 106,3 x 111,7 cm

Προαιρετικά

PDF