

Φούρνος Combi Ηλεκτρικός 6 GN 1/1 - CPW-061-E R SW S



SKU: 3854238

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Για 6 x GN 1/1
- ✓ Ψηφιακός πίνακας ελέγχου (με κουμπιά & διακόπτη κύλισης)
- ✓ Τρόποι μαγειρέματος: χαμηλή θερμοκρασία ατμού 30-98°C, ατμός 99°C, σούπερ ατμός 100- 130°C, μικτό 20-300°C και κυκλοθερμικό 20-300°C
- ✓ Πολυαισθητήρας θερμ/σίας στον πυρήνα
- ✓ 3 αυτόματα προγράμματα πλύσης
- ✓ Άνοιγμα πόρτας δεξιά (προαιρετικά αριστερά)

ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Φούρνος Combi Ηλεκτρικός 6 GN 1/1 - CPW-061-E R SW S

Επαγγελματικός Φούρνος Combi Fagor - Υψηλή Τεχνολογία & Απόδοση για Κορυφαία Αποτελέσματα

Ανακαλύψτε τον **επαγγελματικό φούρνο combi του Ισπανικού εργοστασίου Fagor**, τον απόλυτο σύμμαχο στην επαγγελματική κουζίνα. Συνδυάζοντας την αξιοπιστία της **Fagor** με την πιο πρόσφατη τεχνολογία μαγειρέματος, αυτός ο **ηλεκτρικός φούρνος combi** σχεδιάστηκε για να καλύψει τις ανάγκες ακόμη και των πιο απαιτητικών επαγγελματιών της εστίασης.

Η **ψηφιακή οθόνη 2,8"** με **περιστροφικό διακόπτη** και η λειτουργία **iClima** προσφέρουν ακριβή έλεγχο υγρασίας με αισθητήρα, διασφαλίζοντας ιδανικές συνθήκες μαγειρέματος για κάθε συνταγή. Το **Κέντρο Μαγειρικής Fagor** περιλαμβάνει 100 προεγκατεστημένες συνταγές και δυνατότητα αποθήκευσης έως και 100 επιπλέον, με έως 9 στάδια ανά συνταγή.

Ο φούρνος combi ηλεκτρικός διαθέτει πέντε τρόπους μαγειρέματος: από ατμό και super ατμό (έως 130°C) μέχρι μικτό και κυκλοθερμικό (έως 300°C), επιτρέποντας ευελιξία και ακρίβεια στο τελικό αποτέλεσμα. Η λειτουργία **PURE STEAM** με ατμογεννήτρια τελευταίας γενιάς εξασφαλίζει υψηλό κορεσμό ατμού, καθαρότητα και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής του φούρνου, χάρη στο ενσωματωμένο σύστημα αφαλάτωσης και αυτόματου καθαρισμού.

Το σύστημα **HA-Control** εξασφαλίζει ομοιόμορφο μαγείρεμα με αυτόματη αναστροφή του ανεμιστήρα, ενώ η **πόρτα τριπλού τζαμιού** και ο **LED φωτισμός** προσφέρουν ασφάλεια και ορατότητα. Το εξωτερικό και εσωτερικό του θαλάμου είναι κατασκευασμένα από υψηλής ποιότητας **ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304**, εξασφαλίζοντας υγιεινή και ανθεκτικότητα.

Ο φούρνος combi ηλεκτρικός Fagor είναι εξοπλισμένος με προηγμένα συστήματα καθαρισμού (**iWash**, spray, έκπλυση, γυάλισμα) και λειτουργίες **αυτοδιάγνωσης και καταγραφής** για εύκολη συντήρηση. Διαθέτει πιστοποιήσεις CE και CB, προστασία IPX5 και είναι ιδανικός για κάθε επαγγελματική χρήση σε κουζίνες εστιατορίων, ξενοδοχείων ή catering.

Αν ψάχνετε έναν **επαγγελματικό ηλεκτρικό φούρνο combi** που συνδυάζει τεχνολογία, ποιότητα και ασφάλεια, αυτή είναι η ιδανική επιλογή.

Δείτε [εδώ](#) μεγάλη ποικιλία από επαγγελματικούς κυκλοθερμικούς φούρνους.

Δείτε [εδώ](#) μεταχειρισμένο εξοπλισμό και εξοπλισμό σε προσφορά.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ:

- Ψηφιακή οθόνη 2,8" με περιστροφικό διακόπτη
 - iClima:
 - Διαχείριση και έλεγχος υγρασίας μέσω άμεσης μέτρησης με αισθητήρα υγρασίας, με ρυθμιστική ικανότητα ανά 10%.
 - Κέντρο Μαγειρικής Fagor:
 - 100 εργοστασιακά προκαθορισμένες και γαστρονομικά δοκιμασμένες συνταγές.
 - Χωρητικότητα αποθήκευσης έως και 100 συνταγών με έως 9 βήματα
 - Ψύξη αέρα και νερού (λειτουργία ταχείας ψύξης θαλάμου)
- Τρόποι μαγειρέματος: χαμηλή θερμοκρασία ατμού 30-98°C, ατμός 99°C, σούπερ ατμός 100-130°C, μικτό 20-300°C και κυκλοθερμικό 20-300°C
 - Αφύγρανση θαλάμου για τραγανά φαγητά
 - Μαγείρεμα Delta

PURE STEAM:

- Μεγαλύτερος κορεσμός ατμού στον θάλαμο από έναν φούρνο έγχυσης
 - Γεννήτρια ατμού με λειτουργία αυτόματης πλήρωσης
- Οι ακαθαρσίες στο νερό εναποτίθενται στο boiler, διευκολύνοντας τη συντήρηση του φούρνου και ενός θαλάμου μαγειρέματος χωρίς ακαθαρσίες
 - Ατμογεννήτρια εξοπλισμένη με ανιχνευτή αλάτων
 - Σύστημα ανίχνευσης αλάτων
 - Ημιαυτόματο σύστημα αφαλάτωσης
 - Καθοδηγούμενο πρόγραμμα αφαλάτωσης

ΕΛΕΓΧΟΙ:

- Γλώσσες: 5
- Δυνατότητα διαμόρφωσης τόνου, έντασης και αντίθεσης οθόνης

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Λειτουργία διακοπής/εκκίνησης
- EZ-Sensor: Εσωτερικός αισθητήρας με 4 θέσεις μέτρησης
 - Βοήθημα τοποθέτησης για αισθητήρα θερμοκρασίας
 - Χειροκίνητη έγχυση ατμού
 - Αυτόματο σύστημα αφύγρανσης
 - Μεταβλητή ύγρανση με 5 επίπεδα
- 6 προγραμματιζόμενες ταχύτητες κυκλοφορίας αέρα (από 1400 rpm έως στάση τουρμπίνας)
 - Εμφάνιση πραγματικών τιμών και επιλεγμένων τιμών
 - Καθυστερημένος προγραμματισμός λειτουργίας
 - Δυνατότητα επιλογής ισχύος 1/2
 - Αυτόματο σύστημα ύγρανσης
 - Αυτόματο σύστημα αφύγρανσης
 - Αυτόματη ρύθμιση του σημείου βρασμού
 - Αφαιρούμενο κάλυμμα ανεμιστήρα
- Ενσωματωμένο φρένο τουρμπίνας για αυξημένη ασφάλεια
 - HA-Control
- Σύστημα αυτόματης αναστροφής για αντίστροφη περιστροφή ανεμιστήρα
 - Πόρτα θαλάμου μαγειρέματος με τριπλά τζάμια, αεριζόμενη
 - Φωτισμός LED στο θάλαμο
- Συστήματα HOLD-OPEN DOOR (3 θέσεις κλειδώματος θυρών για την ασφάλεια του χρήστη)
 - Διακόπτης πόρτας επαφής
- Εσωτερικό και εξωτερικό υλικό: ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 (γυαλισμένος εσωτερικός καθρέφτης)
 - Άνοιγμα πόρτας δεξιά

ΣΥΜΒΟΛΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ:

- Δήλωση συμμόρφωσης EC
- Δήλωση συμμόρφωσης EC gas
 - Πιστοποίηση CB
 - Προστασία νερού IPX5
 - Πόδια ρυθμιζόμενου ύψους
- Παρακολούθηση εφαρμογής και εφαρμογής συντήρησης (αυτοδιάγνωση προειδοποιήσεων και σφαλμάτων)
 - Εφαρμογή καταγραφής:
 - Ιστορικό κύκλου μαγειρέματος
 - Ιστορικό σφαλμάτων

ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΛΥΣΗΣ:

- Smart (iWash) σύστημα πλύσης στερεό
 - 1 βασικό σύστημα πλύσης (spray)
 - 3 αυτόματα συστήματα πλύσης
 - 1 πρόγραμμα έκπλυσης
 - 1 πρόγραμμα γυαλίσματος
 - Με ντους
- Ένδειξη κατάστασης και χρόνου πλύσης
 - **Fagor** Ισπανικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά	
Χωρητικότητα:	6 ταψιά GN 1/1
Θερμοκρασία:	έως 300°C
Ισχύς:	10,5 kW
Τάση:	380-415 V 3N
Συχνότητα:	50/60 Hz
Καθαρό βάρος:	126 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	89,8 x 81,7 x 84,6 cm

Προαιρετικά

PDF