info@arzinos.gr
+30 210 4838 252

Φούρνος Combi Ηλεκτρικός με Οθόνη 20 GN 1/1 – AE-201

SKU: 714876

Σημαντικές Πληροφορίες

✔ Για 20 x GN 1/1 ή 40 x GN 1/2
✔ Κατάλληλος και για 17 ταψιά 60×40 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)
✔ Με τρόλεϊ που εισέρχεται στο φούρνο
✔ Άνοιγμα πόρτας δεξιά

Λειτουργίες & Πιστοποιήσεις

ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Φούρνος Combi Ηλεκτρικός με Οθόνη 20 GN 1/1 – AE-201

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

Ο Φούρνος Combi Ηλεκτρικός με Οθόνη 20 GN 1/1 – AE-201 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 Ηλεκτρικός Φούρνος Combi AE-201 με τρόλεϊ διαθέτει χωρητικότητα για ταψιά 20 x GN 1/1 ή 40 x GN 1/2. Επίσης, αυτός ο φούρνος εστιατορίου μπορεί να μετατραπεί σε φούρνο αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής με χωρητικότητα για 17 ταψιά 60×40 cm. Αυτό μπορεί να γίνει αλλάζοντας απλώς τους εσωτερικούς οδηγούς του φούρνου με το κατάλληλο οδηγών για ταψιά 60×40 (kit pastry). Ο ηλεκτρικός φούρνος με ατμό AE-201 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 τον ηλεκτρικό φούρνο combi AE-201 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 προκλιθούν. Πολύ σημαντικό πλεονέκτημα του ηλεκτρικού φούρνου combi AE-201 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. Τέλος, περιλαμβάνει ενσωματωμένο τρόλεϊ (Διαστάσεις CEB-201: 56 x 76,9 x 175 cm). 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
• Με ενσωματωμένο τρόλεϊ που εισέρχεται στο φούρνο (CEB-201)
• Δυνατότητα εγκατάστασης: Kit Pastry (για 17 ταψιά 60×40 cm)
• **Fagor** Ισπανικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά	
Χωρητικότητα:	20 ταψιά GN 1/1 ή 40 GN 1/2 17 ταψιά 60×40 cm (Kit Pastry)
Απόσταση μεταξύ των οδηγών:	63 mm (για GN) ή 85 mm (για 60×40 cm)
Θερμοκρασία:	έως 300°C
Ισχύς:	38,4 kW
Τάση:	400 V 3N – 230 V 3
Συχνότητα:	50/60 Hz
Καθαρό βάρος:	303 kg
Διαστάσεις trolley (MxBxY):	56 x 76,9 x 175 cm
Διαστάσεις φούρνου (MxBxY):	92,9 x 96,4 x 184,1 cm

Προαιρετικά

PDF