

Φούρνος Combi Ηλεκτρικός με Οθόνη 6 GN 2/3 - APW-0623-E R SW S



SKU: 9363621

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Οθόνη αφής σε 36 διαθέσιμες γλώσσες (ελληνικά)
- ✓ 5 λειτουργίες μαγειρέματος (μαγείρεμα με ρυθμιζόμενο ατμό, combi & κυκλοθερμικό)
- ✓ Πολυαισθητήρας θερμ/σίας στον πυρήνα
- ✓ Γεννήτρια ατμού με ανιχνευτή αλάτων (αυτόματο άδειασμα κάθε 24 ώρες μαγειρέματος)
- ✓ Ημιαυτόματο σύστημα αφαίρεσης αλάτων
- ✓ Έξυπνο σύστημα πλύσης (αυτόματο)
- ✓ Ντους καθαρισμού (ανασυρόμενο)
- ✓ Άνοιγμα πόρτας δεξιά

ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Φούρνος Combi Ηλεκτρικός με Οθόνη 6 GN 2/3 - APW-0623-E R SW S

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

Ο Φούρνος Combi Ηλεκτρικός με Μπόιλερ 6 GN 2/3 - APW-0623-E R SW S ανήκει στη νέα γενιά φούρνων εστιατορίου-γαστρονομίας της σειράς IKORE 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 με Μπόιλερ Combi APW-0623-E R SW S διαθέτει 6 οδηγούς για ταψιά GN 2/3. Ο ηλεκτρικός φούρνος εστιατορίου με μπόιλερ APW-0623-E R SW S διαθέτει πίνακα ελέγχου με γυάλινη οθόνη αφής 7" (σε 36 διαθέσιμες γλώσσες, και ελληνικά), για τον έλεγχο των λειτουργιών του φούρνου.

Διαθέτει 3 διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος: ατμός (30-98°C, 99°C, 100-130°C), combi (30-300°C) & κυκλοθερμικός 30-300°C. Η θερμοκρασία ελέγχεται με πολυαισθητήρα στον πυρήνα (ακίδα), που βοηθά στη μέτρηση της θερμοκρασίας (4 σημεία μέτρησης) ειδικά σε περιπτώσεις που το φαγητό είναι ευαίσθητο, ώστε να μην αποτύχει το μαγείρεμα.

Οι νέοι φούρνοι IKORE ADVANCE PURE STEAM με μπόιλερ διαθέτουν τα παρακάτω πλεονεκτήματα:

- Γεννήτρια ατμού (μπόιλερ): αυτόματο γέμισμα και ανιχνευτής αλάτων. Αυτόματο & ρυθμιζόμενο άδειασμα γεννήτριας κάθε 24 ώρες μαγειρέματος
 - Ημιαυτόματο σύστημα αφαλάτωσης
 - Μεταβλητή ύγρανση, 5 επίπεδα επιλογής
- iCooking: Έξυπνη διαδικασία μαγειρέματος με αυτόματες ρυθμίσεις για κρέας, πουλερικά, ψάρια & θαλασσινά, λαχανικά, όσπρια, ρύζι & ζυμαρικά, αυγά & γαλακτοκομικά προϊόντα, αρτοσκευάσματα και ψωμί. Το φινίρισμα μπορεί να τροποποιηθεί κατά την εκτέλεση για βέλτιστα αποτελέσματα

Επιπλέον λειτουργίες: αναγέννηση (διαδικασία αναθέρμανσης για μερικώς μαγειρεμένα προϊόντα και έτοιμα γεύματα), μαγείρεμα sous-vide (παρατεταμένο μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία για τρόφιμα που έχουν συσκευαστεί σε κενό), ολονύκτιο μαγείρεμα (μεγάλης διάρκειας μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία για κρέας και πουλερικά), ζύμωση (ατμός χαμηλής θερμοκρασίας, μπορεί να συνοδευτεί και με ψήσιμο), παστερίωση (τα τρόφιμα υποβάλλονται σε υψηλές θερμοκρασίες για την μείωση των μικροοργανισμών), κάπνισμα (μαγείρεμα για καπνιστή γεύση και παράταση του χρόνου συντήρησης), αλλαντικά (λειτουργία μαγειρέματος για αλλαντικά), αφυδάτωση (εξάγει νερό με ήπια θερμότητα)

- iClima: διαχείριση και ρύθμιση υγρασίας ανά 1%. Διαχείριση κλίματος μέσω αισθητήρα υγρασίας. Ποσοστιαία μέτρηση, προσαρμογή και ρύθμιση του κλίματος με μέγιστη ακρίβεια
- Fagor recipe center: 200 standard συνταγές, αποθήκευση απεριόριστων συνταγών με έως 9 βήματα, τροποποίηση υπάρχοντων συνταγών, λίστα αγαπημένων συνταγών

- Multitray: έλεγχος ανα ταψί βάσει χρόνου ή αισθητήρα
 - Ψήσιμο ΔΕΛΤΑ T
- Easy Cooking: επιλογή ρύθμισης παραμέτρων των προγραμμάτων με κωδικό πρόσβασης
 - Καθυστερημένος προγραμματισμός λειτουργίας
- JIT (Just in Time): προγραμματισμός μαγειρέματος βάσει επιθυμητής ώρας ολοκλήρωσης
- HA-Control: ανεμιστήρας διπλής κατεύθυνσης με 6 ταχύτητες για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας
 - Σύνδεση ethernet, θύρα usb (προαιρετικά σύνδεση wi-fi)
- Πλύσιμο: iWashing στερεό - αυτόματο (SW), 1 πρόγραμμα spray, 3 αυτόματα προγράμματα πλύσης, 1 πρόγραμμα έκπλυσης, 1 πρόγραμμα γυαλίσματος (προαιρετικά Liquid Wash (LW) πλύσιμο υγρό)
 - Ντους αναδιπλούμενο

Η προθέρμανση του φούρνου, το πρόγραμμα ολονύκτιου μαγειρέματος ή το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, σας επιτρέπουν να μαγειρέψετε το φαγητό που επιθυμείτε χωρίς περιορισμούς.

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 APW-0623-E R SW S και όταν τελειώσει το μαγείρεμα, διατηρεί αυτόματα τη θερμοκρασία σταθερή (λειτουργία κράτησης), περιμένοντας ο χειριστής να εξαγάγει το προϊόν.

Ο ηλεκτρικός φούρνος APW-0623-E R SW S διαθέτει αυτοδιάγνωση σφαλμάτων και ειδοποιήσεις, log app ιστορικό κύκλων και σφαλμάτων, σύστημα HACCP (καταγράφει και περιγράφει όλα τα μέτρα για συστηματικό έλεγχο των κινδύνων σε κάθε στάδιο παραγωγής) και αδιάβροχη προστασία IPX-5. Επιπλέον, με τον ανιχνευτή αλάτων του μπόιλερ (αυτόματο άδειασμα γεννήτριας κάθε 24 ώρες μαγειρέματος) και το ημιαυτόματο σύστημα αφαίρεσης αλάτων έχει ως αποτέλεσμα τη λιγότερη συσσώρευση αλάτων και το μειωμένο κόστος συντήρησης του φούρνου. Η φρέσκια, καθαρή παροχή νερού εγγυάται την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων.

Το σύστημα ψύξης του θαλάμου μαγειρέματος και του νερού που διαθέτει σας επιτρέπει να μειώσετε το χρόνο αναμονής για το επόμενο μαγείρεμα. Πολύ σημαντικό πλεονέκτημα του ηλεκτρικού φούρνου combi APW-0623-E R SW S είναι το έξυπνο αυτόματο στερεό 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. Διαθέτει Αδιάβροχη Προστασία IPX5.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Γυάλινη οθόνη αφής 7" (σε 36 διαθέσιμες γλώσσες, και ελληνικά)
- Pure Steam (με μπόιλερ): γεννήτρια ατμού με αυτόματο γέμισμα & ανιχνευτή αλάτων
 - Με αυτόματο & ρυθμιζόμενο άδειασμα της γεννήτριας κάθε 24 ώρες μαγειρέματος
 - Ημιαυτόματο σύστημα αφαλάτωσης
 - Ύγρανση (μεταβλητή): 5 επίπεδα επιλογής
- iCooking: έξυπνη διαδικασία μαγειρέματος με αυτόματες ρυθμίσεις για κρέας, πουλερικά, ψάρια & θαλασσινά, λαχανικά, όσπρια, ρύζι & ζυμαρικά, αυγά και γαλακτοκομικά προϊόντα, αρτοσκευάσματα & ψωμί. Το φινιρίσμα μπορεί να τροποποιηθεί κατά την εκτέλεση για βέλτιστα αποτελέσματα
- Επιπλέον λειτουργίες: ολονύκτιο μαγείρεμα, κάπνισμα, αλλαντικά, ζύμωση, παστερίωση, αφυδάτωση, μαγείρεμα sous-vide και αναγέννηση
 - iClima: διαχείριση και ρύθμιση της υγρασίας ανά 1%
- Fagor Recipe Center: 200 standard συνταγές, αποθήκευση απεριόριστων συνταγών με έως 9 βήματα, τροποποίηση υπάρχοντων συνταγών και λίστα αγαπημένων συνταγών
 - Multitray: έλεγχος ανά ταψί βάσει χρόνου ή αισθητήρα
- Τρόποι μαγειρέματος: ατμός (30°-98°C, 99°C, 100°-130°C), combi 30°-300°C & κυκλοθερμικό 30°-300°C
 - Με αισθητήρα EZ-Sensor (αισθητήρας υψηλής ακρίβειας με 4 σημεία μέτρησης)
 - Προαιρετικά με έως 2 εξωτερικούς αισθητήρες (πολυαισθητήρας-ακίδα ή για sous-vide)
 - Λειτουργίες: Μαγείρεμα ΔΤ, καθυστερημένος προγραμματισμός λειτουργίας, Just in Time (προγραμματισμός μαγειρέματος βάσει της επιθυμητής ώρας ολοκλήρωσης), HA-Control (για ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας)
- FagorKonnnect (έλεγχος εξοπλισμού μέσω κινητής συσκευής): σύνδεση με Ethernet, με θύρα USB
 - Σύστημα πλυσίματος iWashing (στερεό): αυτόματο με 1 πρόγραμμα spray, 3 αυτόματα προγράμματα πλύσης, 1 πρόγραμμα έκπλυσης και 1 πρόγραμμα γυαλίσματος
 - Με ντους αναδιπλούμενο
 - Αυτοδιάγνωση σφαλμάτων & ειδοποιήσεις
 - Log app (ιστορικό): κύκλων & σφαλμάτων
- Με σύστημα HACCP: καταγράφει και περιγράφει όλα τα μέτρα για συστηματικό έλεγχο των κινδύνων σε κάθε στάδιο παραγωγής
 - Αδιάβροχη Προστασία IPX5
 - Άνοιγμα πόρτας: δεξιά
 - **Fagor** Ισπανικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Χωρητικότητα:	6 GN 2/3 (δεν περιλαμβάνονται)
Θερμοκρασία:	έως 300°C
Ισχύς:	5,8 kW
Τάση:	400 V 3N – 230 V 3

Συχνότητα:	50/60 Hz
Καθαρό βάρος:	68 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	65,7 x 56,3 x 57 cm

Προαιρετικά

- άνοιγμα πόρτας αριστερά (L)
- έξυπνο πλύσιμο υγρό (LW)
- βασικό πλύσιμο, αντί για έξυπνο (BW)
- χωρίς ανασυρόμενο ντους (-S)
 - οδηγοί αρτοποιίας (B)
- 1 εξωτερικός αισθητήρας-ακίδα sous-vide (1SV)
- 2 εξωτερικοί αισθητήρες-ακίδες sous-vide (2SV)
- 1 εξωτερικός αισθητήρας-ακίδα θερμοκρασίας (1ST)
- 2 εξωτερικοί αισθητήρες-ακίδες θερμοκρασίας (2ST)
- 1 εξωτερικός αισθητήρας-ακίδα θερμοκρασίας & 1 sous-vide (1SV1ST)

PDF