



## Hornos

### Hornos ADVANCE CONCEPT

### HORNO ADVANCE CONCEPT, ACE-061

| <b>DIMENSIONES</b>               |    | <b>Artículo neto</b>  | <b>Embalado</b> |
|----------------------------------|----|-----------------------|-----------------|
| Largo                            | mm | <b>898,00</b>         | <b>1.100,00</b> |
| Fondo                            | mm | <b>867,00</b>         | <b>1.000,00</b> |
| Alto                             | mm | <b>846,00</b>         | <b>1.000,00</b> |
| Peso                             | Kg | <b>141,00</b>         | <b>182,00</b>   |
| Volumen                          | m3 | <b>0,66</b>           | <b>1,10</b>     |
| <b><u>ELECTRICIDAD</u></b>       |    |                       |                 |
| <b><u>Potencia eléctrica</u></b> |    | <b>KW</b>             | <b>10,20</b>    |
| Tensión 230V - I+N               |    |                       |                 |
| Tensión 230V - III               |    | <b>3x4+T - 32 A</b>   |                 |
| Tensión 400V - III+N             |    | <b>4x1,5+T - 16 A</b> |                 |
| <b><u>AGUA</u></b>               |    |                       |                 |
| Consumo máximo de agua (lit/h)   |    |                       | <b>22,00</b>    |
| Presión de red (Kg/cm2)          |    |                       | <b>2 - 4</b>    |
| <b><u>GAS</u></b>                |    |                       |                 |
| No necesita                      |    |                       |                 |
| <b><u>VAPOR</u></b>              |    |                       |                 |
| No necesita                      |    |                       |                 |
| <b><u>AIRE Comprimido</u></b>    |    |                       |                 |
| No necesita                      |    |                       |                 |
| <b><u>NIVEL SONORO</u></b>       |    | <b>(dB)</b>           | <b>62,00</b>    |

### HORNO ADVANCE CONCEPT, ACE-061

La tecnología de la cocción hecha sencillez:

- Cocción perfecta
- Sencillez y rapidez
- Ahorro en tiempo y costes

Capacidad para 6 bandejas GN-1/1.

Control de funcionamiento mediante pulsadores y dos mandos tipo ruleta.

4 modos de cocción: Vapor, Mixto, Convección (hasta 300°C) y Regeneración.

Opción de precalentamiento de la cámara.

3 Velocidades - 2 potencias.

Provisto de sonda de temperatura controlada electrónicamente.

Sistema Cold-Down de enfriamiento de cámara.

Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.

Puerta con mecanismo de cierre hermético rápido, con doble cristal.

Cristal interno abatible.

Sistema de detección de errores. Sistema modo SAT.

Protección IPX-5.

Potencia: 10,2 kW.

Dimensiones: 898 x 867 x 846 mm.

Accesorios opcionales:

- Estructura portabandejas EB-061 y portaplatos EP-061, y carro portaestructura CP-061
- Soporte SH-061
- Armario soporte neutro ANH-061 o caliente ACH-061
- Recipientes GN, parrillas, moldes
- Ducha

| <b>Datos para las acometidas</b> | <b>X</b> | <b>Y</b> | <b>Z</b> | <b>Diámetros</b> | <b>Información</b>                    |
|----------------------------------|----------|----------|----------|------------------|---------------------------------------|
| ELECTRICIDAD                     | 742      | 620      | 110      |                  | Prever Interruptor diferencial 300 mA |
| AGUA FRIA                        | 825      | 482      | 110      | 3/4"             | Prever llave de corte en la toma      |
| DESAGÜE                          | 467      | 237      | 110      | 30x25            | Pendiente del 5%                      |
| AGUA FRIA DESC.                  | 825      | 557      | 110      | 3/4"             | Prever llave de corte en la toma      |

