AX101GR

HORNO MIXTO GAS 10 X GN 1/1, APERTURA PUERTA DE DERECHA A IZQUIERDA



Horno mixto multifunción con producción inmediata de vapor en el interior de la cámara. Panel de control con pantalla táctil capacitiva, interfaz LCD de 7”, multilingüe, conexión Ethernet (cable no incluido) y Wi-Fi de serie. Procesos de cocción manuales (ciclo convección, mixto y vapor) o automáticos (más de 70 programas disponibles, pudiendo guardarse hasta 300 programas en diferentes categorías). Ventilador con inversión automática de la rotación y 2 velocidades. Sistema automático de lavado de cámara de cocción higienizante de doble acción, con adición manual de detergente líquido. Estructura en acero inox AISI 304, AISI 316L en cámara de cocción.

Alimentación	Gas	*Apertura puerta*	de derecha a izquierda
Capacidad bandajas 60x40 cm	8 - con accesorio	*Capacidad bandajas GN*	10 x 1/1
Introducción producto limpieza	manual	*Lavado camara de cocción*	automático
Porciones para cocción	n° 140	*Productos químicos a utilizar*	Detergente y descalcificador líquidos
Sonda cocción al corazón	Monopunto, accesorio		

Características funcionales

- Horno mixto multifunción.
- Producción instantánea de vapor en ambiente cerrado a presión controlada y modulada. 3 niveles disponibles.
- Inversión automática de la rotación del ventilador, con 2 velocidades (1 intermitente).
- Modos de cocción: Convección de 10°C a 300°C con 0-100% de humedad - Mixto de 30°C a 250°C con 10-90% de humedad - Vapor de 30°C a 125°C.
- Modo de gestión de cocción: doble con configuración Manual o Programable.
- Gestión manual de cocción con funcionalidad multitemporizador y gestión de favoritos.
- Gestión de cocción programable: Se pueden almacenar hasta 300 programas en la memoria del horno, que incluye más de 70. Los programas se pueden agrupar en diferentes categorías. Los programas de cocción están disponibles en fases (hasta 5 posibles).
- Programas especiales de cocción preestablecidos: Cocción a baja temperatura, Regeneración, Ahumado (con accesorio), Secado, Fermentación, Delta T.
- Inicio retardado para proceso de cocción o lavado.
- Enfriamiento y precalentamiento automáticos con temperatura regulable.
- Predisposición para accesorio sonda de cocción al corazón de un solo punto.
- Predisposición para ahumar con accesorio Smok.
- Sistema de lavado higienizante de doble acción con adición manual de detergente líquido: la acción de limpieza se combina con una higienización térmica final. 3 programas memorizados: 1 programa de lavado manual, 2 programas de aclarado.
- Apertura de puerta de derecha a izquierda.

Interfaz de usuario y gestión de datos

- Panel de control táctil 100% capacitivo, pantalla LCD de 7”.
- Multilingue.
- Conectividad Ethernet y Wi-Fi de serie (cable no suministrado).

- Puerto USB para conectar unidades de almacenamiento externas.
- Conectividad segura IoT (vía Ethernet o Wi-Fi); conexión segura al portal APOLINK para acceder a las siguientes funciones: · HISTORIAL HACCP: Seguimiento completo de los datos de cocción y lavado, con opción de exportación; · ACTUALIZACIÓN DE SOFTWARE OTA: Al conectar el horno, el software se actualiza automáticamente a la última versión; · INDICADORES DE EFICIENCIA (KPI): Análisis del rendimiento operativo; · MONITOREO DEL CONSUMO ENERGÉTICO: Estimaciones de consumo eléctrico actualizadas continuamente; · MAPEO DE ALARMAS: Notificaciones de anomalías en tiempo real; · PROGRAMAS DE COCCIÓN: Creación y envío remoto de programas a los hornos, o subida de programas integrados a la nube.

Características constructivas

- Construcción en acero inoxidable, con cámara de cocción pulida a espejo, parte superior e inferior en AISI 316L (1,2 mm), superficie lateral en AISI 304 y cantos redondeados sin juntas.
- Estructura extraíble para bandejas de barra de acero inoxidable AISI 316, para recipientes GN 1/1 - 2/3 - 1/2 sin rejilla de conexión.
- Intercambiador de calor de gas indirecto, en la cámara de cocción, de acero AISI 301S y AISI 316L. Quemadores de aire soplado con nivel de admisión modulable y control de llama con procesador electrónico para autodiagnóstico y restablecimiento automático.
- Ventilador de cocción y generador de vapor en AISI 316L.
- Iluminación de la cámara de cocción mediante luces LED.
- Panel de control con pantalla táctil capacitiva protegida por vidrio templado.
- Puerta con posiciones de parada intermedias a 90° y 130° y con doble cristal templado con cámara abierta, cristal interior desmontable para su limpieza, con tratamiento de baja emisividad.
- Aislamiento térmico en lana de vidrio (3,5 cm) con barrera antirradiante.
- Junta de la puerta, de silicona, de alta resistencia, con doble línea de aislamiento del calor.
- Cubetas integradas en la puerta y el frontal del horno para recoger y descargar el líquido de condensación.
- Compartimiento técnico con todos los componentes funcionales, accesible por el lado izquierdo del horno. Enfriamiento forzado con filtro de aire de poliuretano expandido.
- Desagüe de la cámara de cocción en el fondo, sifonado y ventilado con sistema antirreflujo de líquidos/olores.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Protección térmica y termostatos de seguridad, conectados con las alarmas correspondientes, para motor del ventilador, cámara de cocción, tarjeta de control y variador de frecuencia.
- Enfriamiento automático de la cámara de cocción con puerta cerrada.
- Microinterruptor de puerta magnético.
- Autodiagnóstico con alarmas de bloqueo de motor, falta de alimentación agua, etc. Descripción de alarmas en el panel de mandos.
- Interrupción del giro del ventilador con la puerta abierta.
- Autodiagnóstico conalarmas de bloqueo de motor, quemador; alarmade falta de agua, gas.
- Grado de protección IPX5.

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50Hz	*Potencia electrica*	0,45 kW
Potencia gas	20 kW	*Dimenesiones*	92x90,5x107,1 cm
Embalaje	101x96,5x136 cm		