



Quality and Environmental  
Management System Certified  
UNI EN ISO 9001/14001



Certification n° CSQ 9190.ANPO  
Certification n° CSQ 9191.ANP2



WRAS  
APPROVED  
PRODUCT



## FX101G3 - HORNO DE GAS MIXTO MULTIFUNCIÓN TOP 10X1/1GN

### CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

- Horno combinado multifunción con mandos digitales y display gráfico interactivo en color de elevada visibilidad EVC, con interfaz interactiva • Convección de 10°C a 300°C y % de humedad de 0 a 100/ Mixto de 30°C a 250°C y % de vapor de 10 a 90 / Vapor de 30°C a 125°C. • **DIVERSAS MODALIDADES DE COCCIÓN CON LIBRERÍA PROGRAMAS AUTOMÁTICOS C3, LIBRERÍA PROCESOS DE COCCIÓN MEMORIZADOS Y PROGRAMABLES CF3, FUNCIONES CMP, PREFERIDOS Y PERSONALIZADOS.**
- Posibilidad de salvar los programas de cocción personalizados en la librería programas pre-cargados o bien con función Salvacocción. • Funciones de cocción guiadas: Mantenimiento, Delta T, Regeneración, Banqueting, Baja Temperatura, Pasteurización, Ahumar, Vacío, Secado. • Predisposición para ahumar con accesorio **SMOKERSTAR** y para pasteurizar con accesorio FMP. • **MULTICOOKING** para cocción con multitemporizador hasta 20 contenedores, **MULTIEASY** para el uso contemporáneo de programas de cocción compatibles, **MULTICORE** para el uso contemporáneo de dos sondas al corazón, **BE-1** para dirigir en el mismo tiempo el FX y Blitz, **AYUDA EN LÍNEA (UMB)** para haber el manual del usuario en pantalla.
- **FUNCION ECO** por la reducción de gastos durante la cocción y el lavado. • **PROGRAMAS DE LAVADO AUTOMÁTICOS** de triple efecto higienizante en la cámara de cocción TAS, función lavado descarga ADC, aclarado largo TMC y breve SPLASH. Programa descalcificación. • Selector datos con mando, teclas de selección retroiluminados táctiles. **VISIÓN DE RECETAS CON FOTOS Y VIDEO A TRAVÉS DE USB.**
- Generación de vapor RDC con bajo coste de gestión. Inyección manual de vapor. • Optimización de la generación de vapor EVOS. • Funciones para el control activo de: potencia APM, humedad DCR, gestión del ambiente de cocción AOC con sobrepresión, inversión automática del ventilador AWC, 6 velocidades del ventilador MFC (con posición estática), control desarrollo temperaturas PTM, extrapotencia PLUS, función doble nivel de generación de vapor (DSG), función control del tiempo de cocción con precisión al segundo (SBS). • Tecla reset alarmas. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento. Iluminación permanente con lámpara halógena. Enfriamiento y precalentamiento automáticos. • **SONDA DE COCCIÓN AL CORAZÓN MULTIPUNTO** con densidad progresiva PDP. • Descarga-carga datos (HACCP, cocciones, ...) con llave **USB**. • Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia. • Selección de la hora de encendido.

### CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Construcción en acero inox • Cámara de cocción abrigantada construida en acero AISI 304, con techo y fondo de acero AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, capaz de recibir contenedores GN y medidas inferiores sin rejilla de enlace y bandejas de 60x40 cm • Intercambiador de calor de gas en AISI 310S y AISI 316L • Ventilador de cocción y generador de vapor en AISI 316L • Iluminación halógena de la cámara de cocción • Panel de mandos protegido por 5 mm de cristal templado • Estructuras portabandejas desmontables de acero inox AISI 316 electro-abrigantado • Panel deflectorio entre la cámara de cocción y compartimiento del intercambiador/ventilador con abertura de tipo libro para efectuar el mantenimiento y la limpieza • Puerta con posiciones de paradas intermedias a 90° y 130° y con doble cristal templado (6 mm) de cámara de aire abierta y cristal interno-puerta extraíble • Aislante térmico en fibra cerámica (3,5 cm) con barrera antirradiación • Maneta con doble empuñadura, con abertura fácil aún con manos ocupadas
- Guarnición puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de retención • Cubetas de recogida y desagüe de los líquidos de condensación integradas • Compartimiento técnico con enfriamiento forzado y

con todos los componentes funcionales fácilmente accesible por el lado izquierdo y frontal • Grado de protección IPX5 • Descarga cámara de cocción con sifón antireflujo de líquidos y olores y con conexión a T por enlace ventilado bajo el horno • Patas regulables en altura recubiertas y protegidas por camisa externa de acero AISI 304 • Intercambiadores de calor indirectos, quemadores de aire sopladados con grado de admisión modulable y control de la llama con procesador electrónico para el autodiagnóstico y el restablecimiento automático.

#### EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD

• Térmico y termostatos de seguridad, conectados con alarmas, para motor ventilador, cámara de cocción, ficha de control e inverter • Micro interruptor magnético de la puerta • Alarmas de bloqueo de motor, quemador; alarma de falta de agua, gas; alarma por mal funcionamiento o interrupción del lavado • Altura menor o igual a 160 cm de la última guía superior por bandeja, en caso de que el horno tenga soporte original • Función enjuague y enfriamiento automáticos de la cámara de cocción con puerta cerrada.

#### EN DOTACIÓN DE SERIE

• Estructuras porta bandejas desmontables • Patas regulables en altura • Tubo de conexión agua • Manual de consejos de cocción • Detergentes

Función de ahorro energético ECO en cocción	•
Función de ahorro energético ECO en lavado	•
Función extra-potencia PLUS	•
Función modulación potencia APM	•
Función Multieasy	•
Función Multicooking	•
Función Multicore	•
Función BE-1 (FX+Blitz)	•
Función para consultar el manual del uso UMB	•
Selección de la hora de encendido	•
Sistema de Lavado Automático de triple efecto higienizante TAS	•
Lavado automático descarga ADC	•
Enjuague largo TMC y breve SPLASH	•
Cocción automática C3	•
Librería procesos de cocción en 18 fases programables con nombre CF3 (150 programas memorizados).	•
Páginas cocción personalizadas CMP	•
Función ACA para accesorio sugerido a utilizar	•
Función visión Recetas con fotos y films en pantalla	•
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción	•
Sonda cocción multipoint a densidad progresiva PDP	•
Vapor baja temperatura y Vapor sobrecalentado	•
Control directo humedad en cocción DCR + doble nivel de generación de vapor (DSG)	•
Gestión activa ambiente cocción AOC con sobrepresión	•
Sistema generación vapor RDC+EVOS	•
Programa de regeneración	•
Programas cocción en Baja temperatura, Delta T, Ahumar.	•
Programas de Banqueting , Mantenimiento, Secado y cocción en Vacío	•
Función Salvacocción	•
6 Velocidad ventilador MFC con Función estática	•
Autoinversión AWC por inversión sentido rotación ventilador	•
Mandos digitales	•
Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos	•
Display grafico interactivo EVC	•
Pre calentamiento y Enfriamiento automáticos	•
Inyección manual de vapor	•
Programación °C o °F	•
Función control de tiempo de cocción al segundo (SBS)	•
Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento	•
Control de temperatura de descarga y condensación vapores	•
Protección agua IPX5	•
Puerta con doble cristal templado que se puede abrir	•
Puerta con bloqueo intermedio de apertura	•
Iluminación de la cámara con luz halógena	•

Detergentes	•
Estructuras porta bandejas extraíbles	•
Patas H= 150 mm, regulables en altura	•
Tubo de conexión agua	•
Manual usuario consejos de cocción	•
Interfaz USB para descarga de datos de y al ordenador (HACCP, cocciones varias, etc.)	•
Banda estética Angelo Po	0
Banda estética personalizable CCM	0
Ahumador FMSX	0
Pasteurizador FMP	0
Segunda Sonda cocción en vacío KSFMS	0
Inversión apertura puerta	0
Conexión para la impresión de los datos de cocción	0
Soporte para sonda PDP con comidas blandas	0
Ducha de lavado	0
Filtro de grasas	0

• = De serie

0 = Opcional

<b>Modelo</b>	FX101G3
<b>Dimensiones exteriores (mm)</b>	920x901x1030
<b>Dim. cámara de cocción (mm)</b>	645x650x755
<b>Capacidad bandejas GN</b>	10 x 1/1
<b>Paso bandejas GN (mm)</b>	66
<b>Potencia kW</b>	19,5
<b>Potencia Eléctrica kW</b>	0,8
<b>Alimentación Eléctrica</b>	230V 1N 50 Hz
<b>Porciones para cocción (n°)</b>	140
<b>Alimentación Agua</b>	3/4 "
<b>Escape Agua mm</b>	40
<b>Presión Agua bar</b>	2
<b>Peso Kg</b>	170

**FX101G3 - HORNO DE GAS MIXTO MULTIFUNCIÓN TOP 10X1/1GN**  
[www.angelopo.com](http://www.angelopo.com)