



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



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



BX61G - HORNO MIXTO DE GAS 6X1/1GN

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Fabricados 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, útil por bandejas GN y submúltiplos sin rejilla de enlace y por bandejas de 60x40 cm • Intercambiador de calor de gas en AISI 310S y AISI 316L; resistencias acorazadas en Incoloy 800 • Ventilador de cocción y generador de vapor en acero AISI 316L • Iluminación halógena de la cámara de cocción • Panel de mandos protegido por policarbonato estructural • Estructuras portabandejas desmontables • Panel deflectorio entre cámara de cocción y compartimiento del intercambiador/ventilador con apertura de tipo a libro para efectuar el mantenimiento y la limpieza • Puerta con posiciones intermedias de parada a 90° y 130° y con doble cristal templado con cámara de aire abierta y vidrio externo bajo-emisor, vidrio interno desmontable • Aislante térmico en fibra cerámica (3,5 cm) con barrera antirradiación • Cómoda maneta para diestros y zurdos • Guarnición puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de resistencia al calor • Cubetas de recogida y desagüe de los líquidos de condensación • Compartimiento técnico con enfriamiento forzado y por los componentes de funcionamiento con acceso fácil en el lado izquierdo • Grado de protección IPX5 • Escape cámara de cocción sifonado antireflujo de líquidos y olores y con enlace a T por enlace ventilado • Patas regulables en altura recubiertas y protegida con acero AISI 304 • Modelos gas con intercambiadores de calor indirectos, quemadores de aire soplado con grado de modulación y control de la llama con procesador electrónico para el autodiagnóstico y el restablecimiento automático • Modelos eléctricos con intercambiador de calor directo en cámara • Estructuras porta bandejas en acero redondo cromado útil para bandejas 1/1GN y 60x40 cm.

EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD

Térmicos y termostatos de seguridad, conectados con relativas alarmas, para motor ventilador, cámara de cocción, ficha de control • Micro interruptor magnético de la puerta • Alarmas de bloqueo de motor, quemador; alarma de falta de agua, gas; alarma por mal funcionamiento • Altura de la última guía superior por bandeja, menor o igual a 160 cm, si el horno está sobre soporte original. • Válvula de seguridad para el control de vacío en la cámara • Función enfriamiento automático de la cámara de cocción con puerta cerrada.

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Horno mixto multifunción con mandos y pantalla a LED (7 segmentos). Convección de 30°C a 300°C Y % de humedad de 0 a 100. Mixto de 10°C a 250 °C y % de vapor de 10 a 90. Vapor de 30°C a 125 °C. Modalidad de cocción: con selección manual o programable, con 6 programas de 3 fases cada uno (de serie 3 programas de regeneración y 3 programas de cocción, todos modificables). Sonda de cocción en el corazón singlepoint. Predisposición para el accesorio sonda en vacío y para ahumar con accesorio SMOKERSTAR. Programas de lavado asistido. Selección datos a través manopla, teclas de selección a presión. Generación de vapor RDC con gasto bajo de gestión. Inyección manual vapor. Función por control activo de: potencia APM (modelos de gas), gestión del ambiente de cocción AOC con sobre presión, control humedad UR2, inversión automática del ventilador AWC, 2 velocidades del ventilador (1 intermitente), control desarrollo temperaturas PTM. Tecla reset alarmas. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento. Iluminación permanente con lámpara halógena.

Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
 Interfaz por descarga datos HACCP sobre impresora (accesorio).
 Predisposición del control a distancia de los picos de potencia.

Las guías porta rejillas están diseñadas para bandejas GN, así como contenedores 60x40.

Función modulación potencia APM (gas)	•
Lavado asistido	•
Ahumador FMSX	O
Visualización valores seleccionados y corrientes de cocción	•
6 programas , 3 de regeneración y 3 de cocción en 3 fases	•
Sonda de cocción en el corazón single point	O
Segunda Sonda cocción en vacío KSFMS	O
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado	•
Control activo humedad en cocción UR2	•
Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión	•
Sistema generación vapor RDC	•
Programas de Regeneración	•
2 velocidad ventilador	•
Autoinversión AWC por inversión dirección de la rotación ventilador	•
Mandos digitales	•
Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos	•
Precalentamiento y Enfriamiento automáticos	•
Inyección manual de vapor	•
Programación °C o °F	•
Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento	•
Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores	•
Protección agua IPX5	•
Puerta con doble cristal templado que se puede abrir	•
Iluminación de la cámara con luz halógena	•
Ducha de lavado y Filtro de grasas	O
Estructuras rejillas extraíbles	•
Patas 150mm h, regulables en altura	•
Tubos de conexión de agua	•
Manual de consejos de cocción	•
Interfaz para la impresión de los datos de cocción (HACCP)	•
Cable de conexión para la impresión de los datos de cocción	O
Datos po las asistencia tecnica	•

• = De serie O = Opcional

Modelo	BX61G
Dimensiones exteriores (mm)	920x874x730
Dim. cámara de cocción (mm)	645x650x510
Capacidad bandejas GN	6 x 1/1
Potencia kW	14
Alimentación Eléctrica	230V 1N 50 Hz (400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz)
Altura bandejas GN (mm)	66
Altura bandejas 60X40 (mm)	42,5
Porciones para cocción (n°)	85
Alimentación Agua	3/4 "
Escape Agua mm	40
Presión Agua bar	2
Peso Kg	135

BX61G - HORNO MIXTO DE GAS 6X1/1GN
www.angelopo.it