Hornos

Flexibilidad de producto para todo tipo de necesidades y espacios.

¡Descubre!

Acceso a la web

Folleto comercial

Hornos mixtos industriales

Generación Advance 125

—— Hornos Advance + ... 127

—— Hornos Advance 129

—— Hornos Concept 131

Todos los hornos necesitan ser conectados a una toma de agua descalcificada y tratada cuando la dureza del agua en la red es superior a 7 HF / 4.0 HD, si la concentración de cloruros es superior a 150 mg/litro o si la concentración de sales supera los 30 mg/litro.
El calderín o generador de vapor del horno deberá ser vaciado al final de cada 24 horas de trabajo.
Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:

GLP: 37 g/cm^2
Gas Natural: 20 g/cm^2

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla estas premisas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

ADVANCE +

Uno de los mejores hornos del mercado

Los hornos ADVANCE PLUS se dirigen a profesionales que no quieren renunciar a ninguna funcionalidad, por lo que cuentan con las más altas prestaciones del mercado, consiguiendo un equilibrio perfecto entre calidad de cocinado, simplicidad, eficiencia y seguridad.

ADVANCE

La mejor relación calidad-precio, entre los hornos con generador de vapor

Los hornos ADVANCE son la solución ideal para aquellos profesionales que requieren un horno asequible, con prestaciones avanzadas, manteniendo unos resultados perfectos en calidad de cocinado, eficiencia y seguridad.

CONCEPT

Horno simple y económico, con potencia y robustez

Los hornos CONCEPT son la respuesta básica para todo profesional que esté buscando un horno simple y económico, con potencia y robustez.

Funciones y beneficios

		CALIDAD DE LA COCCIÓN	FACILIDAD DE USO / FUNCIONAMIENTO INTELIGENTE	ECOLOGÍA / AHORRO EN EL CONSUMO	HIGIENE / SEGURIDAD
ECO STEAMING	ECO-STEAMING	- El suministro constante de vapor mejora la calidad y jugosidad de los alimentos.		- Menos acumulación de cal en el generador. - Menos coste de mantenimiento.	- El suministro continuo de agua pura garantiza la higiene y seguridad de los alimentos.
HA CONTROL	HA-CONTROL	- La temperatura uniforme garantiza una cocción uniforme.		- Quemadores de gas muy eficientes. - Menos emisiones de CO que otros competidores.	- La combustión se produce fuera de la cámara de cocción. - Quemadores de gas silenciosos.
EZ SENSOR	EZ-SENSOR	- La sonda del sensor garantiza mayor precisión y mejores resultados culinarios.	- Sonda del sensor ergonómica y robusta.	- Gracias al sensor de alta precisión, se pierde menos peso en la cocción de los alimentos.	- El sensor de alta precisión mejora la seguridad en la cocción de los alimentos.
FAGOR TOUCH	FAGOR TOUCH		- Interfaz de usuario muy intuitivo y fácil de entender. - Menos gastos en formación / contratación. - Ángulo amplio de visión.	- Resistente al rayado. - Hidrófugo / evita el vertido de aceite. - Menos coste de mantenimiento.	- Fácil de limpiar.
FAGOR COMBI OS	FAGOR COMBI-OS	- Más de 40 recetas ideadas especialmente para garantizar la máxima calidad.	- Se pueden crear, modificar y adaptar infinidad de recetas y familias de cocción en cualquier momento.	- El sistema de bandeja múltiple permite una cocción flexible en horas pico, ahorrando tiempo y dinero.	- Control HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) con Fagor USB.
COMBI CLEAN	COMBI-CLEAN		- 5 programas de lavado diferentes. - Ducha retráctil o externa para limpieza manual.	- La flexibilidad de los diferentes tipos de programas permite ahorrar tiempo y dinero. - Consumo eficiente de energía, productos químicos y agua.	- Estándares óptimos de seguridad e higiene. - 3 lavados rápidos de emergencia si se aborta el proceso de limpieza.

Tabla de funcionalidades y características

FUNCIONALIDADES BÁSICAS	ADVANCE PLUS	ADVANCE	CONCEPT
Eco-Steaming	●	●	-
Generador de vapor con detector de cal	●	●	-
Vaciado automático del generador	●	●	-
Sistema de descalcificación semi-automático	●	●	-
HA-Control	●	●	●
Exclusivo sistema de ventilación	●	●	●
Cool-down (función de enfriamiento rápido)	●	●	●
Sistema "auto-reverse" para inversión giro ventilador	●	●	●
EZ-Sensor	●	●	●
Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas	●	●	●
Fagor Touch	PANTALLA TFT 8" TOUCH CAPACITIVO CON FRENTE DE CRISTAL	PANTALLA + SELECTOR GIRATORIO	DISPLAY 7 SEGMENTOS + 2 SELECTORES GIRATORIOS
Fagor CombiOS	●	-	-
Fagor Cooking	●	-	-
Fagor Easy	●	-	-
Fagor Multi-Tray System	●	-	-
Fagor USB	●	-	-
Modos de cocinado	4 + control de humedad	5	4
Fagor CombiClean (con programas de auto-lavado)	● 5	● 1	● 1
OTRAS FUNCIONALIDADES			
Programación retardada (cocción normal y Fagor Cooking)	●	●	●
Cocinado delta	●	●	●
Parada térmica (cuenta atrás al coger temperatura)	●	●	-
Monitor App & Mantenimiento App (autodiagnóstico avisos y errores)	●	●	●
Registro App (historial de ciclos)	●	●	●
Registro App (historial de errores)	●	●	-
Configuración App (potencia-velocidad)	3 velocidades 2 potencias	3 velocidades 2 potencias	3 velocidades 2 potencias
Humidificador	●	●	●
Idiomas	33	25	-
HACCP	●	-	-
Modo SAT	●	●	●
Modo Feria	●	●	●
Calibración	Auto	Auto	Manual
Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061,101 y 102)	●	●	●
Carro porta-estructura integrado (modelos 201 y 202)	●	●	Opcional
Ducha retráctil	●	●	-
Ducha externa	-	-	Opcional
Protección IPX-5	●	●	●

Advance + | Hornos

Los hornos ADVANCE PLUS se dirigen a profesionales que no quieren renunciar a ninguna funcionalidad, por lo que cuentan con las más altas prestaciones del mercado, consiguiendo un equilibrio perfecto entre calidad de cocinado, simplicidad, eficiencia y seguridad.

Características generales

- Control de funcionamiento mediante pantalla "touch control".
- 5 modos de cocción: vapor, vapor regulable (control de humedad durante la cocción), mixto, regeneración y convección (hasta 300 ºC).
- Opción de precalentamiento de la cámara.
- Modo control de horno sencillo, Fagor Easy.
- Gestión de programas de cocción Fagor Cooking.
- Control de cocción por bandejas, Fagor Multi-Tray System.
- Programación retardada de: Cocción / Cocción baja temperatura / Lavado.
- Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados.
- 3 Velocidades - 2 potencias.
- Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
- Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
- 5 programas de lavado de la cámara de cocción.
- Sonda térmica con dispositivo multisensor de temperatura.
- Posicionador de sonda para facilitar el proceso de medición en alimentos de poca consistencia, evitando que se caiga.
- Software para PC de gestión: historial, recetas. HACCP, manuales…
- Sistema HACCP de registro de datos de cocción.
- Generador de vapor provisto de detector de cal.
- Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción.
- Sistema de descalcificación semi-automático.
- Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
- Carro integrado (modelos 201 y 202).
- Sistema de detección de errores.
- Sistema modo SAT.
- Protección IPX-5.
- Ducha retráctil.
- Voltaje - Modelos eléctricos: 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
- Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50 Hz o 60 Hz.

Nota: todos los hornos necesitan neutro (N).

En caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario adquirir el accesorio "Kit Neutro + Tierra", código 19013247 (ver capítulo "Accesorios").

Dotación:

- Bidón de 2 kg de detergente AB BOOST, para usar con el programa de autolimpieza.

Opciones:

- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.

APE-061

APE-101

APE-102

APE-201

APE-202

Hornos advance plus eléctricos

	MODELO	APERTURA DE PUERTA	CÓDIGO	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	APE-061	Dcha.	19010970	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	8.595
	APE-061 I	Izda.	19042535	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	8.794
	APE-101	Dcha.	19011023	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	12.087
	APE-101 I	Izda.	19042541	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	12.296
	APE-102	Dcha.	19010816	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	15.520
	APE-201	Dcha.	19011025	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	19.551
	APE-202	Dcha.	19010954	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	27.779

Hornos advance plus a gas

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
			LPG	GN			GAS (KW)	ELÉCTRICA (KW)		
	APG-061	50	19010042	19011886	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846	11.048
		60	19011885	19011887						
	APG-101	50	19011070	19011903	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117	14.013
		60	19011902	19011904						
	APG-102	50	19011096	19011912	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	18.008
		60	19011911	19011913						
	APG-201	50	19011174	19011921	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	21.911
		60	19011920	19011922						
	APG-202	50	19010040	19011930	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	31.163
		60	19011929	19011931						

Dotación (*) : CEB: Carro con estructura portabandejas incorporado.

Advance | Hornos

Los hornos ADVANCE son la solución ideal para aquellos profesionales que requieren un horno asequible, con prestaciones avanzadas, manteniendo unos resultados perfectos en calidad de cocinado, eficiencia y seguridad.

Características generales

- Control de funcionamiento mediante pulsadores + "Scroll".
- 5 modos de cocción: vapor, vapor reguiable temperatura, regeneración, mixto y convección (hasta 300 ºC).
- Opción precalentamiento cámara.
- Programación de cocción nocturna o baja temperatura.
- 3 velocidades - 2 potencias.
- Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
- Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
- Sonda térmica con dispositivo multisensor de temperatura.
- Posicionador de sonda para facilitar el proceso de medición en alimentos de poca consistencia, evitando que se caiga.
- Generador de vapor provisto de detector de cal.
- Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción.
- Sistema de descalcificación semi-automático.
- Programa de lavado de la cámara de cocción (Automatic Cleaning).
- Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
- Carro integrado (modelos 201 y 202).
- Sistema de detección de errores.
- Sistema modo SAT.
- Protección IPX-5.
- Ducha retráctil.
- Voltaje - Modelos eléctricos:
  · 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
  · 230V 1N 50/60Hz (AE-0623)
- Voltaje - Modelos a gas:
  230V 1+N - 50Hz (estándar) o 60 Hz.

Nota: todos los hornos necesitan neutro (N).

En caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario adquirir el accesorio "Kit Neutro + Tierra", código 19013247 (ver capítulo "Accesorios").

Opciones:

- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.

AE-0623 AE-061 AE-101 I AE-102 AE-201 AE-202

Hornos advance eléctricos

	MODELO	APERTURA DE PUERTA	CÓDIGO	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	AE-0623	Dcha.	19048005	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570	5.700
New	AE-0623*	Dcha.	19079272	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570	5.700
	AE-061	Dcha.	19010984	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	6.442
	AE-061 I	Izda.	19042537	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	6.672
	AE-101	Dcha.	19011021	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	9.535
	AE-101 I	Izda.	19042540	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	9.767
	AE-102	Dcha.	19011020	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	12.963
	AE-201	Dcha.	19010557	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	18.070
	AE-202	Dcha.	19010961	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	25.639

*230V 1N 50/60Hz

Hornos advance a gas

	MODELO	HZ.	CÓDIGO LPG	CÓDIGO GN	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA GAS (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	AG-061	50	19011040	19011882	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846	8.316
		60	19011881	19011883						
	AG-101	50	19010041	19011899	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117	10.749
		60	19011898	19011901						
	AG-102	50	19011126	19011909	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	15.037
		60	19011908	19011910						
	AG-201	50	19011193	19011918	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	20.221
		60	19011917	19011919						
	AG-202	50	19011108	19011927	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	28.725
		60	19011926	19011928						

Dotación (*) : CEB: Estructura portabandejas y carro portaestructura incluido.

Concept | Hornos

Los hornos CONCEPT son la respuesta básica para todo profesional que esté buscando un horno simple y económico, con potencia y robustez.

Características generales

- Control de funcionamiento mediante pulsadores digitales + Dos mandos "Scroll" (Ruleta).
- 4 modos de cocción: vapor, regeneración, mixto y convección (hasta 300 ºC).
- Sonda térmica con dispositivo multisensor de temperatura.
- Posicionador de sonda para facilitar el proceso de medición en alimentos de poca consistencia, evitando que se caiga.
- Opción precalentamiento de la cámara de cocción.
- 2 Velocidades - 2 potencias.
- Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
- Programa de lavado de la cámara de cocción (Automatic Cleaning).
- Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
- Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
- Sistema de detección de errores.
- Sistema modo SAT.
- Protección IPX-5.
- Voltaje - Modelos eléctricos:
  · 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
  · 230V 1N 50/60Hz (ACE-0623)
- Voltaje - Modelos a gas:
  230V 1+N - 50Hz (estándar) o 60 Hz.

Nota: todos los hornos necesitan una correcta toma de neutro (N).

En caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario adquirir el accesorio "Kit Neutro + Tierra", código 19013247 (ver capítulo "Accesorios").

Consultar a Fagor Industrial.

Opciones:

- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.

ACE-0623

ACE-061

ACE-101

ACE-102

ACE-201

ACE-202

Hornos Concept eléctricos

	MODELO	APERTURA DE PUERTA	CÓDIGO	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	ACE-0623	Dcha.	19048181	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570	4.613
New	ACE-0623*	Dcha.	19079271	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570	4.613
	ACE-061	Dcha.	19010988	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	5.191
	ACE-061 I	Izda.	19042538	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	5.400
	ACE-101	Dcha.	19011022	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	6.946
	ACE-101 I	Izda.	19042539	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	7.161
	ACE-102	Dcha.	19011028	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	10.189
	ACE-201	Dcha.	19011049	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,40	929x964x1.841	11.815
	ACE-201-C	Dcha.	19013091	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	13.587
	ACE-202	Dcha.	19010991	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	62,40	1.162x1.074x1.841	16.754
	ACE-202-C	Dcha.	19017132	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	18.690

*230V 1N 50/60Hz

Hornos Concept a gas

	MODELO	HZ.	CÓDIGO LPG	CÓDIGO GN	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA GAS (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
	ACG-061	50	19011043	19011615	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x867x846	6.582
		60	19011617	19011880						
	ACG-101	50	19011071	19011893	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x867x1.117	8.120
		60	19011892	19011894						
	ACG-102	50	19011127	19011906	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	11.537
		60	19011905	19011907						
	ACG-201	50	19011234	19011915	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	36,00	2,40	929x964x1.841	13.771
		60	19011914	19011916						
	ACG-201-C	50	19031191	19034322	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	16.150
		60	19034324	19034323						
	ACG-202	50	19011124	19011924	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	19.478
		60	19011923	19011925						
	ACG-202-C	50	19020731	19034325	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	21.834
		60	19034326	19034327						

Dotación (*) : CEB: Estructura portabandejas y carro portaestructura incluido.

Ahorro de costes, optimización de recursos, seguridad y sanidad, y un producto sabroso recién hecho.

Optimiza el trabajo y la productividad de una cocina profesional.

¡Descubre!

Acceso a la web

Cook & Chill

Proceso Cook & Chill 135
Soluciones Cook & Chill 136
Abatidores compactos 137
Envasadoras al vacío 139

Todos los hornos necesitan ser conectados a una toma de agua descalcificada y tratada cuando la dureza del agua en la red es superior a 7 HF / 4.0 HD, si la concentración de cloruros es superior a 150 mg/litro o si la concentración de sales supera los 30 mg/litro.
El calderín o generador de vapor del horno deberá ser vaciado al final de cada 24 horas de trabajo.
Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:

GLP: 37 g/cm^2
Gas Natural: 20 g/cm^2

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla estas premisas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Nuestras soluciones cook & chill

Todos los hornos de la generación Advance encajan perfectamente con los Abatidores Compactos de la Serie ATA formando un sistema Cook & Chill compacto, con una línea depurada y muy eficaz.

Cook & chill 061
40 ÷ 60 Comidas al día

SOLUCIONES COOK & CHILL 061

Horno eléctrico
APE-061 19010970
AE-061 19010984

Horno a gas (*)
APG-061
AG-061

KIT STACKING 061
Modelos eléctricos y a gas
ACG 19020971

Modelos a gas
APG y AG 19020972

ABATIDOR ATA-061

19018754 (50 Hz)
19030606 (60 Hz)

ENVASADORA (**)

SVS-1-310/8 19074224
SVS-1-410/10 19074237

CARRO PORTAESTRUCTURA

CP-11-R 19018752

ESTRUCTURA BANDEJAS
EB-061 19011559

ESTRUCTURA PLATOS
EP-061 19013353

GUÍAS ESTRUCTURA
GE-101 19011569

LONA TÉRMICA LTE-061
EP-061 19011738

Cook & chill 101
60 ÷ 100 Comidas al día

SOLUCIONES COOK & CHILL 101

Horno eléctrico
APE-101 19011023
AE-101 19011021

Horno a gas (*)
APG-101
AG-101

Soporte SH-11
19013205

Soporte CERRADO C/ GUIAS SH-11-B C
19073923

Soporte C/GUÍAS SH-11-B
19013401

Soporte CERRADO C/ GUIAS Y C/ PUERTAS SH-11-B C P
19073674

ABATIDOR ATA-101

19020653 (50 Hz)
19030442 (60 Hz)

ENVASADORA (**)

SVS-1-410/20 19074242
SVS-2-410/20 19075911

CARRO PORTAESTRUCTURA

CP-11 19013352

ESTRUCTURA BANDEJAS
EB-101 19011561

ESTRUCTURA PLATOS
EP-101 19013354

GUÍAS ESTRUCTURA
GE-101 19011569

LONA TÉRMICA LTE-101
19011739

Cook & chill 102
100 ÷ 150 Comidas al día

SOLUCIONES COOK & CHILL 102

Horno eléctrico
APE-102 19010816
AE-102 19011020

Horno a gas (*)
APG-102
AG-102

Soporte SH-102
19013212

Soporte CERRADO C/ GUIAS SH-102-B C
19076582

Soporte C/GUÍAS SH-102-B
19013403

Soporte CERRADO C/ GUIAS Y C/ PUERTAS SH-102-B C P
19076506

ABATIDOR ATA-102

19033204 (50 Hz)
19033245 (60 Hz)

ENVASADORA (**)

SVS-2-410/20 19075911
SVP-2-455/25 19075913
SVP-2-520/25 19074279

CARRO PORTAESTRUCTURA

CP-102 19013355

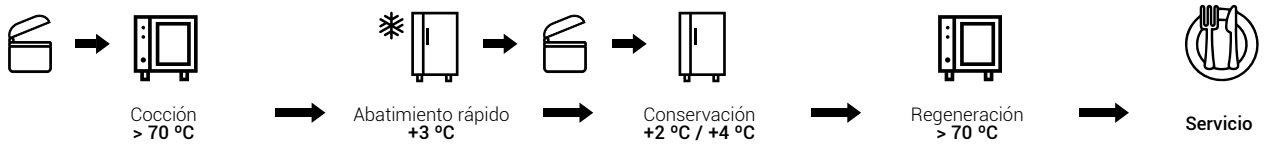
ESTRUCTURA BANDEJAS
EB-102 19011562

ESTRUCTURA PLATOS
EP-102 19013356

GUÍAS ESTRUCTURA
GE-102 19011570

LONA TÉRMICA LTE-102
19011740

(*): Consultar gases y frecuencias.
(**): Consultar mismos modelos con gas.



Cook & Chill 201

150 ÷ 200 comidas al día

SOLUCIONES COOK & CHILL 201

Horno eléctrico
APE-201 19011025
AE-201 19010557

Horno a gas (*)
APG-201
AG-201

CÉLULA ABATIDORA
DE REFRIGERACIÓN
CSK-201

CÉLULA ABATIDORA MIXTA
CMK-201

ENVASADORA (**)

SVP-2-505/63 19075916
SVP-2-620/25 19074280

CARRO ESTRUCTURA
PORTABANDEJAS CEB-201
19011551

CARRO ESTRUCTURA
PORTAPLATOS CEP-201
19013357

LONA TÉRMICA LTE-201
19011741

Cook & Chill 202

200 ÷ 360 comidas al día

SOLUCIONES COOK & CHILL 202

Horno eléctrico
APE-202 19010954
AE-202 19010961

Horno a gas (*)
APG-202
AG-202

CÉLULA ABATIDORA
DE REFRIGERACIÓN
CSK-202

CÉLULA ABATIDORA MIXTA
CMK-202

ENVASADORA (**)

SVP-2-560/100 19075919
SVP-2-950/100 19074281

CARRO ESTRUCTURA
PORTABANDEJAS CEB-202
19011550

CARRO ESTRUCTURA
PORTAPLATOS CEP-202
19011552

LONA TÉRMICA LTE-202
19011742

(*): Consultar gases y frecuencias.
(**): Consultar mismos modelos con gas.

Abatidores compactos **Serie ATA**

El diseño y construcción de la gama de abatidores compactos ATA, permiten un montaje alineado junto con los hornos de la generación ADVANCE. Este equipamiento combinado que denominamos Cook & Chill permite facilidad de movimiento en la cocina, reducción de riesgos laborales, mayor confort para los chefs y una eficiencia mayor en el trabajo.

Serie ATA

ATA-061

ATA-101

ATA-102

Stacking 6GN 1/1

ATA 061 + HORNO

Solución en stacking 6G-GN1/1 para espacios reducidos.

Solución en línea

ABATIDOR ATA-102 + HORNO

Solución en línea para equipos horno + abatidor tamaños 101 y 102.

Características generales

- Modelos mixtos, que permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+3 ºC) o de congelación (-18 ºC).
- Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
  · Ciclo fuerte: indicado para productos de espesor superior a 2 cm compactos.
  · Ciclo suave: para productos de espesor inferior a 2 cm, de poca densidad. Este ciclo se realiza en dos pasos programados. El ciclo suave evita formación de escarcha en el producto.
- Duración de los ciclos:
  · Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
  · Ciclos de Congelación: 240 minutos.
- Temporizador electrónico y sonda de temperatura.
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 ºC, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 ºC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor.
- Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario, y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica (en todos los modelos excepto en el modelo ATA-102).
- Guías internas incluidas.

Opciones bajo pedido:

- Sonda calefactada.
- Puerto USB

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO) *		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
ATA-061	50	19018754	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	6.070
	60	19030606										
ATA-101	50	19020653	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	8.111
	60	19030442										
ATA-102	50	19033204	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	12.836
	60	19033749										

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

Opciones bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Sonda calefactada	272
Puerto USB para datos	101

Envasadoras al vacío

Completa el proceso

La constante evolución de las técnicas culinarias requiere de confiables sistemas de conservación y de precisas elaboraciónes que se apoyan en la innovación tecnológica.

La nueva generación de envasadoras industriales es absolutamente precisa, gracias al control por sensor y a las bombas Busch, líder indiscutible en bombas de vacío, que destacan por su gran fiabilidad y calidad.

Las nuevas envasadoras al vacío profesionales de Fagor Industrial permiten aumentar el tiempo de conservación de los alimentos preservando el aroma y las cualidades organolépticas de los mismos, así como ampliar las posibilidades de cocinado, optimizando los procesos culinarios.

Características generales

- Envasadoras al vacío con mandos digitales, controladas por sensor.
- Fabricadas en acero inoxidable, sin aristas y con bordes redondeados.
- 2 UDS planchas de relleno en policarbonato de alta calidad.
- Microprocesador de alta precisión que controla el porcentaje de vacío en la cámara, permitiendo así resultados precisos y consistentes en todo momento e independientemente del tipo/cantidad del producto que se va a empaquetar.
- Panel de control digital con display incluido.
- Memoria de fácil programación para 10 programas.
- Posibilidad de realizar extra vacío de 60''.
- Posibilidad de envasar líquidos.
- Programa H2Oout para la deshumidificación de la bomba.
- Programa para envasado externo tanto en bolsas como en contenedores.
- Todos los modelos incluyen bombas Busch.
- Reed magnético para el inicio automático del ciclo de vacío al cerrar la tapa.
- Tapa con amortiguadores de gas para una apertura suave.
- Pistón con doble posición: funcionamiento y reposo. En posición de reposo la tapa no se estresa por el pistón asegurando su la no deformidad con el tiempo de uso.
- Barras de sellado sin cables con pistones neumáticos. Su forma asegura un sellado hermético incluso en embalaje múltiple (2-3 bolsas).
- Protección frente a posible entrada de agua en la máquina.
- Los modelos G, gracias a la inyección de gas inerte permiten envasar productos delicados o blandos.
- Visor del nivel de aceite.
- Alarmas acústicas y visuales: alarma de vacío (advertencia en el caso de no alcanzar el nivel de vacío configurado) y cambio de aceite.
- Visualización de los ciclos totales de la máquina.
- Sistema de apertura inclinable que permite un fácil acceso a todas las piezas para su mantenimiento.
- Tarjetas electrónicas internas, protegidas con una carcasa hermética (impermeable e ignífuga).
- Fácil reemplazo del teflón de la barra de sellado.

MODELO	CÓDIGO	NºBARRAS SOLDADU-RA	LOGITUD DE BARRA (mm)	CAPACIDAD DE BOMBA (M3/H)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
SVS-1-310/8	19074224	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	2.249
SVS-1-310/8 G	19075908	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	2.355
SVS-1-410/10	19074237	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	2.866
SVS-1-410/10 G	19075909	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	2.970
SVS-1-410/20	19074242	1	410 _	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	3.157
SVS-1-410/20 G	19075910	1	410 _	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	3.260
SVS-2-410/20	19075911	2	410 +410 =	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	3.790
SVS-2-410/20 G	19075912	2	410 +410 =	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	3.905
SVP-2-455/25	19075913	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	6.841
SVP-2-455/25 G	19075914	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	7.210
SVP-2-520/25	19074279	2	520 + 520 I I	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	6.871
SVP-2-520/25 G	19075915	2	520 + 520 I I	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	7.240
SVP-2-505/63	19075916	2	505 + 505 I I	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	10.138
SVP-2-505/63 G	19075917	2	505 + 505 I I	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	10.490
SVP-2-620/63	19074280	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	10.190
SVP-2-620/63 G	19075918	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	10.540
SVP-2-560/100	19075919	2	560 + 560 I I	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	13.125
SVP-2-560/100 G	19075920	2	560 + 560 I I	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	14.265
SVP-2-950/100	19074281	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	13.250
SVP-2-950/100 G	19075921	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	14.390

G: Modelos con entrada de gas inerte

Accesorios

Completa el proceso

Las envasadoras de Fagor Industrial se complementan con un extenso catálogo accesorios que satisfacen las necesidades más exigentes. Permiten sacar el máximo partido a las envasadoras, mejorando la ergonomía y flexibilidad de las operaciones en las cocinas profesionales.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	APTO PARA MODELOS	€
Carros para modelos de sobremesa			
19076888	Carro con 4 ruedas 590x550x610h mm	SVS-1-310/8	574
19076889	Carro con 4 ruedas 690x730x610h mm	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	560
Estantes planos inclinados para el envasado de líquidos			
19076890	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVS-1-310/8	70
19076891	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	75
19076892	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVP-2-520/25	118
19076893	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	SVP-2-620/63	125
19076897	Embudo de acero inoxidable para líquidos		396
Tubo de aspiración para vácio en contenedores			
19076894	Tubo de aspiración para vacío en contenedores externos		36
Válvula SYV para sondas al corazón			
19076895	Válvula para sonda al corazón para cocción al vacío de inox.		87
19076896	Juego de juntas para la válvula (10 piezas)		37

Una de las gamas
más amplias
del mercado.

¡Descubre!

Acceso a la web

Accesorios

Accesorios específicos 145

Contenedores GN,
bandejas y parrillas 151

Accesorios para el cocinado..... 155

Montajes en columna..... 156

Kits de transformación..... 157

Accesorios de limpieza 158

Todos los hornos necesitan ser conectados a una toma de agua descalcificada y tratada cuando la dureza del agua en la red es superior a 7 HF / 4.0 HD, si la concentración de cloruros es superior a 150 mg/litro o si la concentración de sales supera los 30 mg/litro.
El calderín o generador de vapor del horno deberá ser vaciado al final de cada 24 horas de trabajo.
Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:

GLP: 37 g/cm^2
Gas Natural: 20 g/cm^2

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla estas premisas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Accesorios específicos

Accesorios para modelos 0623

SH-23 | SH-23-R | SH-23-B | SH-23-RB | MSH-23 | SHP-23 | STHH-23 | EX-23 + SH-23

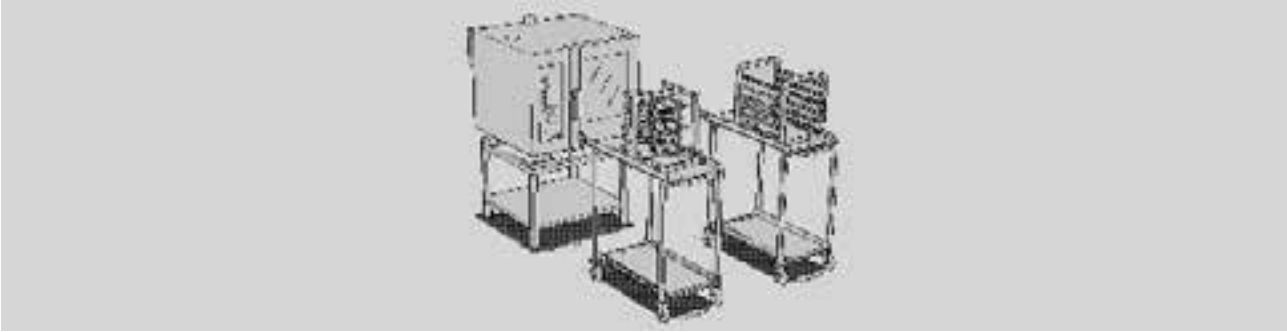
	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
SOPORTES DE PIE					
	SH-23	19058933	SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias	625x415x850	489
	SH-23-R	19058940	SOPORTE MÓVIL de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.	625x415x850	905
	SH-23-B	19058941	SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias. 2 kits de guías para 4 GN-2/3. (Altura entre guías 62 mm)	625x415x850	605
	SH-23-RB	19058943	SOPORTE MÓVIL de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias y laterales cerrados. 2 kits de guías para 4 GN-2/3. (Altura entre guías 62 mm) Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.	625x415x850	1.226
	SH-23-RBM	19079266	Carro móvil para uso en exterior, ideal para servicio catering o banqueting en espacios al aire libre. Incluye 2 garrafas de 15 litros, una para agua potable y otra para desagüe. Por lo que solo se requiere acceso a toma de electricidad.	1540 x 710 x 850	2.556
	MSH-23	19059319	SOPORTE NIVELABLE para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana de obra.	625x415X150	186
SOPORTE MURAL					
	SHP-23	19059282	SOPORTE MURAL. Para colgar un horno 0623 en pared.		238
CAMPANA DE EXTRACCIÓN					
	EXH-23	19073213	CAMPANA EXTRACTORA PARA HORNO 0623 con control de velocidad.	660x600x255	2.130
KIT STACKING (COLUMNA)					
	STHH-23	19059364	KIT STACKING - COLUMNA DE DOS HORNOS 0623 Kit de elementos para poner en columna dos hornos 0623		962
	STHA-23	19066344	KIT STACKING - COLUMNA DE HORNO 0623 + ABATIDOR 031 Kit de elementos para poner en columna un horno 0623 y un abatidor 031		962
ACCESORIOS VARIOS					
	GD-AD	19004504	KIT GRIFO DUCHA - Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).		265
	BANDEJAS		Ver apartado de recipientes en páginas posteriores		

Accesorios para modelos 061 y 101

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
SOPORTES					
	SH-11	19013205	SOPORTE de altura = 650 mm.	815x724x650	659
	SH-11-R	19013208	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.	815x724x650	940
	SH-11-B	19013401	SOPORTE de altura = 650 mm. Provisto de dos kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno. (Altura entre guías 68 mm)	815x724x650	1.092
	SH-11-RB	19013402	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. Dos kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno. (Altura entre guías 68 mm)	815x724x650	1.338
	SH-11-B C	19073923	SOPORTE CERRADO CON GUÍAS de altura=650 mm. Provisto de 2 kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno * Solo apto para hornos eléctricos.	815x724x650	1.304
	SH-11-B C P	19073674	SOPORTE CERRADO CON GUÍAS Y PUERTAS de altura=650 mm. Provisto de 2 kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno * Solo apto para hornos eléctricos.	815x724x650	1.567
	ACH-11	19011733	SOPORTE CALIENTE de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada.	815x725x650	3.093
CARROS PORTA-ESTRUCTURAS					
	CP-11	19013352	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA Para cargar estructuras tipo 061-101 en hornos colocados sobre soportes SH-11	530x840x1.020	1.107
	CP-11-R	19018752	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas.	530x840x1.020	1.659
	GE-101	19011569	GUÍA DE ESTRUCTURA para colocar en la base de la cámara del horno. A utilizar con las estructuras EB-061, EP-061, EB-101 y EP-101.	420x590x113	258
ACCESORIOS VARIOS					
	GD-AD	19004504	KIT GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).	-	265
	AP-10	19004439	KIT DE PIEZAS DE AMARRE Para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera.	-	43
	Z-11-E	19020762	Kit ZÓCALO para colocar un horno eléctrico ACG 061 ó 101 sobre encimera.	-	258
	Z-11-G	19020763	Kit ZÓCALO para colocar un horno a gas AG o APG 061 ó 101 sobre encimera.	-	258
		19069736	KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	-	60

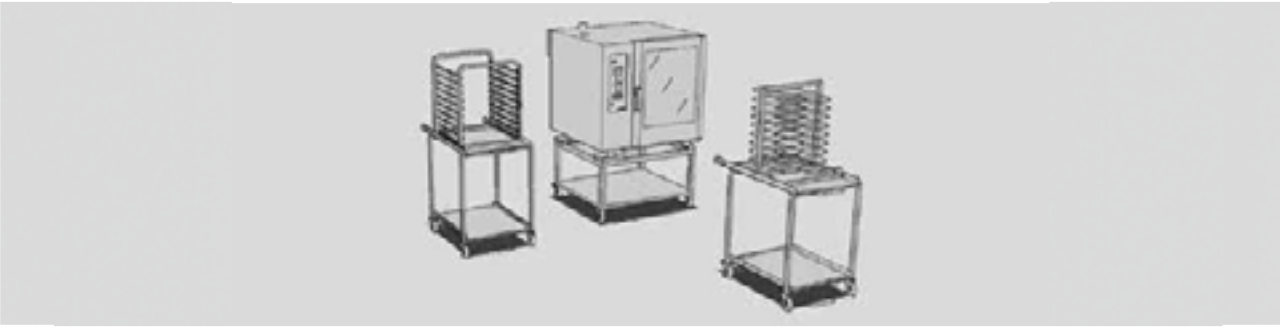
(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-101.

Accesorios para modelos 061



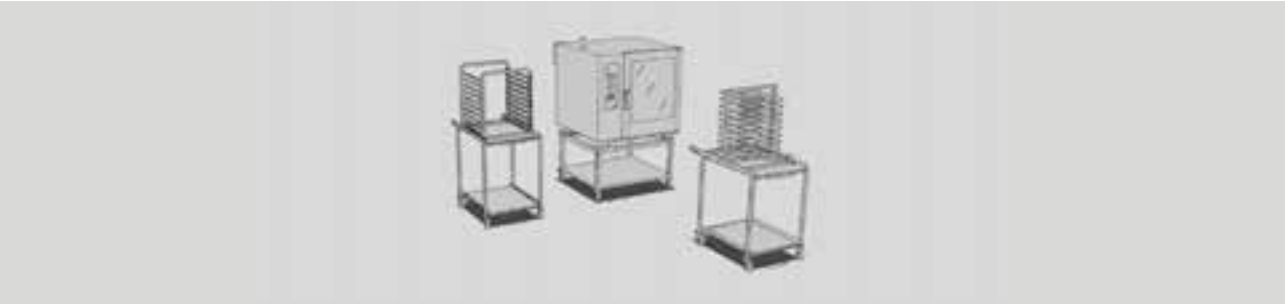
	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
ESTRUCTURAS					
	EB-061	19011559	ESTRUCTURA para bandejas extraíble. Capacidad: 6 niveles GN-1/1 ó 12 GN-1/2. (Altura entre bandejas 62 mm) Necesita instalarse con las guías GE-101.	398x584x458	617
	EP-061	19013353	ESTRUCTURA extraíble para 18 platos Ø 31 cm . Necesita instalarse con las guías GE-101.	422x635x455	816
ACCESORIOS VARIOS					
	LTE-061	19011738	LONA TÉRMICA para estructura EP-061. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	405x500x440	453
	GP-061	19011982	Kit de GUÍAS DE PASTELERÍA 5 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	-	155

Accesorios para modelos 101



	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
ESTRUCTURAS					
	EB-101	19011561	ESTRUCTURA para bandejas extraíble. Capacidad: 10 niveles GN-1/1 ó 20 GN-1/2. Necesita instalarse con las guías GE-101. (Altura entre bandejas 62 mm)	398x584x730	671
	EP-101	19013354	ESTRUCTURA extraíble para 30 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-101.	422x635x725	855
ACCESORIOS VARIOS					
	LTE-101	19011739	LONA TÉRMICA para estructura EP-101. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	405x500x700	587
	GP-101	19011983	Kit de GUÍAS DE PASTELERÍA 8 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	-	174

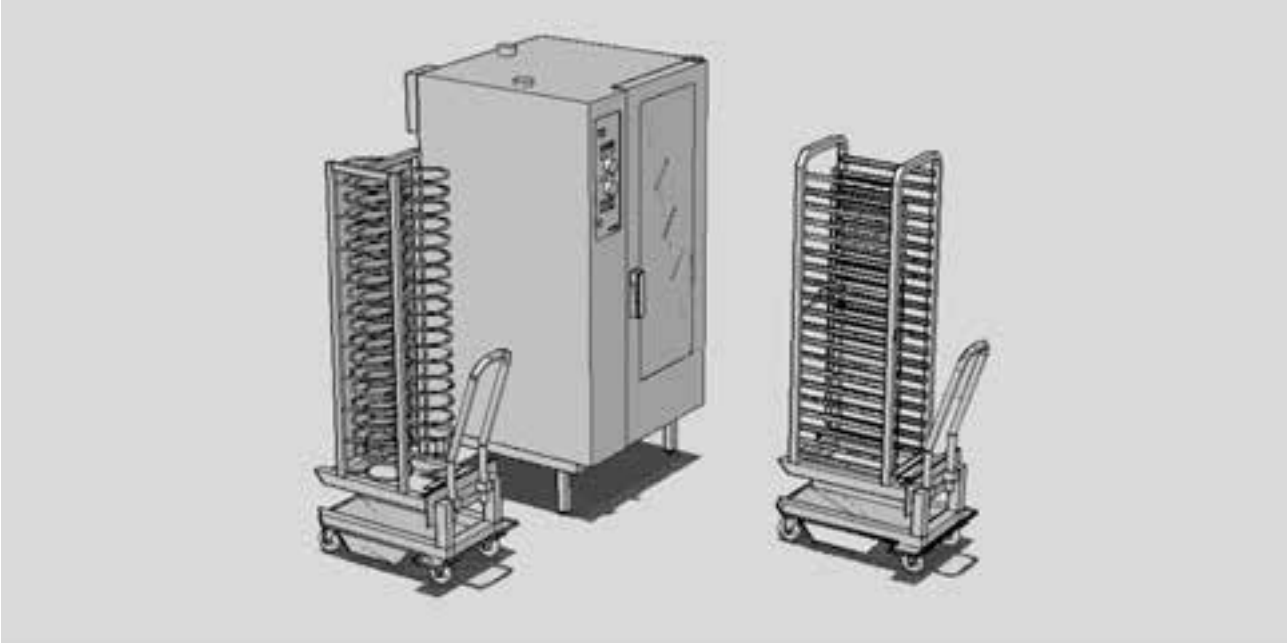
Accesorios para modelos 102



	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
SOPORTES					
	SH-102	19013212	SOPORTE de altura = 650 mm.	1.043x870x650	655
	SH-102-R	19013211	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.	1.043x870x650	938
	SH-102-B	19013403	SOPORTE de altura = 650 mm. Provisto de un kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de 6 niveles GN-1/1. (Altura entre guías 68 mm)	1.043x870x650	1.251
	SH-102-RB	19013404	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. Un kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro GN-1/1. (Altura entre guías 68 mm)	1.043x870x650	1.453
	SH-102-B C	19076582	SOPORTE CERRADO CON GUÍAS de altura=650 mm. Provisto de 1 kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de Gn-1/1 (altura entre guías 68 mm)	1.043x870x650	1.563
	SH-102-B C P	19076506	SOPORTE CERRADO CON GUÍAS Y PUERTAS de altura=650 mm. Provisto de 1 kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de Gn-1/1 (altura entre guías 68 mm)	1.043x870x650	1.826
	ACH-102	19011736	SOPORTE CALIENTE de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada.	1.050 x925x650	3.847
ESTRUCTURAS Y CARROS PORTA-ESTRUCTURAS					
	EB-102	19011562	ESTRUCTURA extraíble Para 10 niveles GN-2/1 ó 20 niveles GN-1/1. Necesita instalarse con las guías GE-102. (Altura entre bandejas 62 mm)	605x714x730	754
	EP-102	19013356	ESTRUCTURA extraíble para 52 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-102.	620x790x720	1.625
	GE-102	19011570	GUÍAS DE ESTRUCTURA para colocar en la base de la cámara del horno. A utilizar con las estructuras EB-102 y EP-102.	630x790x113	287
	CP-102	19013355	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA Para cargar las estructuras tipo 102 en hornos colocados sobre soportes SH-102.	742x965x1.018	1.168
	CP-102-R	19018751	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas.	742x965x1.018	1.848
ACCESORIOS VARIOS					
	LTE-102	19011740	LONA TÉRMICA para estructura EP-102. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	610x720x710	752
	GP-102	19012134	Kit de GUÍAS DE PASTELERÍA 16 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	-	222
	GD-AD	19004504	Kit GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).	-	265
	AP-10	19004439	KIT DE PIEZAS DE AMARRE Para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera.	-	43
	Z-102	19020764	Kit ZOCALO para colocar un horno 102 sobre encimera.	-	274
		19069736	KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	-	60

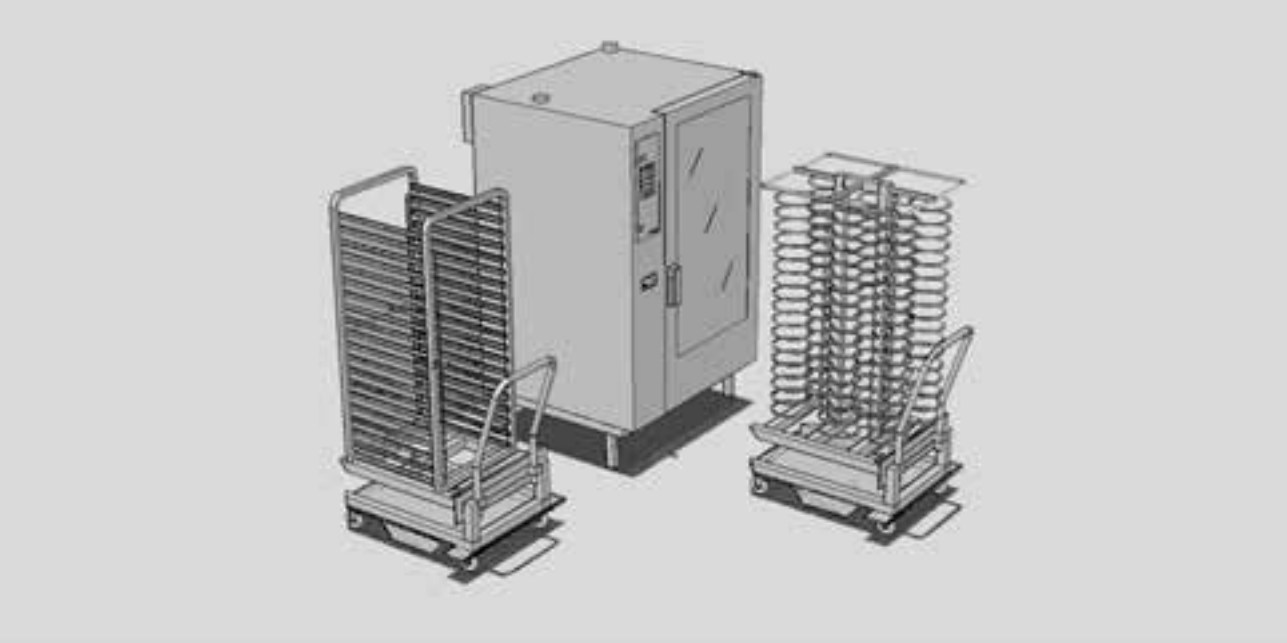
(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-102.

Accesorios para modelos 201



	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
	CEB-201	19011551	CARRO CON ESTRUCTURA PORTABANDEJAS (INCLUIDO YA EN GAMA ADVANCE PLUS Y ADVANCE) Para 20 bandejas GN-1/1 ó 40 GN-1/2. (Altura entre bandejas 63 mm)	560x769x1.750	2.093
	CEP-201	19013357	CARRO CON ESTRUCTURA PORTAPLATOS INCORPORADA Para 50 platos Ø 31 cm. (Altura entre platos 75 mm)	560x769x1.750	2.429
	LTE-201	19011741	LONA TÉRMICA para estructura CEP-201. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	610x380x1.220	1.163
	R4-20	Consultar	KIT DE RUEDAS para hornos 201 y 202. Cuatro ruedas, dos con freno. (MONTADO EN FÁBRICA)	-	Consultar
	AP-20	19012270	KIT DE PIEZAS DE ANCLAJE Para hornos 201 y 202. Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	-	43
	GD-AD	19004504	KIT GRIFO DUCHA Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).	-	265
	PRE-H201	19011979	KIT DE PRECALENTAMIENTO Elemento que cierra el horno por la parte inferior de la puerta, evitando la fuga de calor cuando se precalienta el horno sin el carro.	-	189
	RH-201	19044716	RAMPA DE NIVELACIÓN para carros 201.	-	578
	GP-201	19076154	KIT DE GUÍAS PASTELERÍA 17 niveles para bandeja 60 x 40 cm (Altura entre bandejas 85 mm)	-	700

Accesorios para modelos 202



	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
	CEB-202	19011550	CARRO CON ESTRUCTURA PORTABANDEJAS (INCLUIDO YA EN GAMA ADVANCE PLUS Y ADVANCE) Para 20 bandejas GN-2/1 ó 40 GN-1/1. (Altura entre bandejas 63 mm)	764x915x1.810	2.244
	CEP-202	19011552	CARRO CON ESTRUCTURA PORTAPLATOS INCORPORADA Para 100 platos Ø 31 cm. (Altura entre platos 75 mm)	764x915x1.810	2.940
	LTE-202	19011742	LONA TÉRMICA para estructura CEP-202. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	650x820x1.335	1.646
	R4-20	Consultar	KIT DE RUEDAS para hornos 201 y 202. Cuatro ruedas, dos con freno. (MONTADO EN FÁBRICA)	-	Consultar
	AP-20	19012270	KIT DE PIEZAS DE ANCLAJE Para hornos 201 y 202. Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	-	43
	GD-AD	19004504	Kit GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).	-	265
	PRE-H202	19011980	KIT DE PRECALENTAMIENTO Elemento que cierra el horno por la parte inferior de la puerta, evitando la fuga de calor cuando se precalienta el horno sin el carro.	-	196
	RH-202	19034438	RAMPA DE NIVELACIÓN para carros 202.	-	636
	GP-202	19076575	KIT DE GUÍAS PASTELERÍA 34 niveles para bandeja 60 x 40 cm (Altura entre bandejas 85 mm)	-	867

Contenedores Gastronorm

Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1 mm de espesor. De acuerdo a la normativa EN631.

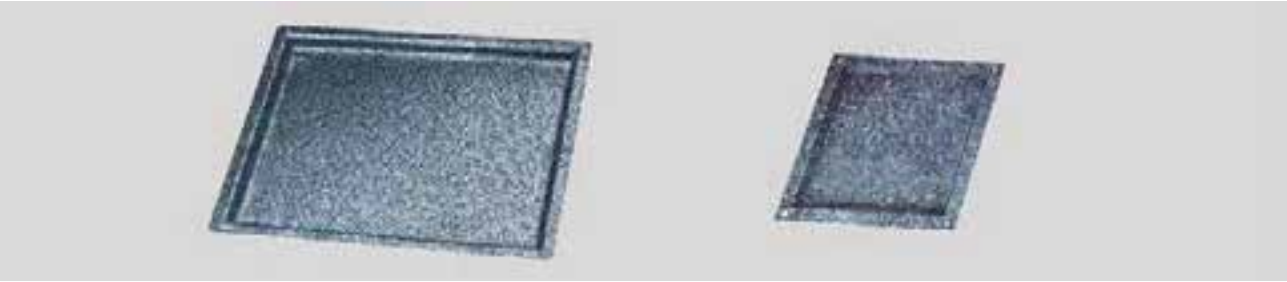
Contenedores lisos

	MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€
	GN-23-20 OPTIMA	19058658	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	20
	GN-23-40 OPTIMA	19058659	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	25
	GN-11-20	19001669	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	29
	GN-11-40	19048493	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	37
	GN-11-65	19048494	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	40
	GN-11-100	19048495	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	50
	GN-21-20	19001673	3,00	GN-2/1	20	650x530x20	53
	GN-21-40	19001674	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	57
	GN-21-65	19001675	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	65
	GN-21-100	19001672	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	73

Contenedores perforados

	MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€
	GNP-23-20 OPTIMA	19058660	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	23
	GNP-23-40 OPTIMA	19058661	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	26
	GNP-11-40	19001677	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	31
	GNP-11-65	19048496	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	34
	GNP-11-100	19001676	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	61
	GNP-21-40	19001680	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	100
	GNP-21-65	19001681	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	108
	GNP-21-100	19001679	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	154

Contenedores de granito



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€
TP23-20 OPTIMA	19058663	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	51
TP23-40 OPTIMA	19059569	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	58
TP11-20	19001978	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	51
TP11-40	19001979	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	57
TP11-65	19001980	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	62
TP21-20	19001981	3,50	GN-2/1	20	650x530x20	71
TP21-40	19001982	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	85
TP21-65	19001983	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	89

Bandejas pasteleras

	MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
	BPA-23 OPTIMA	19058657	Asados pastelería	GN-2/3 - Lisa	325x354	62
	BPP-23 OPTIMA	19058656	Cocción pastelería	GN-2/3 - Perforada	325x354	62
	BPA-11	19000313	Asados pastelería	GN-1/1 - Lisa	325x530	111
	BPP-11	19000314	Cocción pastelería	GN-1/1 - Perforada	325x530	99
	BB-11	19000279	Baguettes - pan	GN-1/1 - 4 cavidades	325x530	103

Bandejas para huevos, tortillas o crepes

Fabricadas en aluminio esmaltado, con revestimiento superficial antiadherente.

	MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
	MOLDE-23 OPTIMA	19059113	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-2/3 5 huecos x Ø 12,5 cm	325x354	179
	MOLDE-11	19001410	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-1/1 6 huecos x Ø 12,5 cm	325x530	145
	MOLDE-21	19001411	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-2/1 12 huecos x Ø 12,5 cm	650x530	215

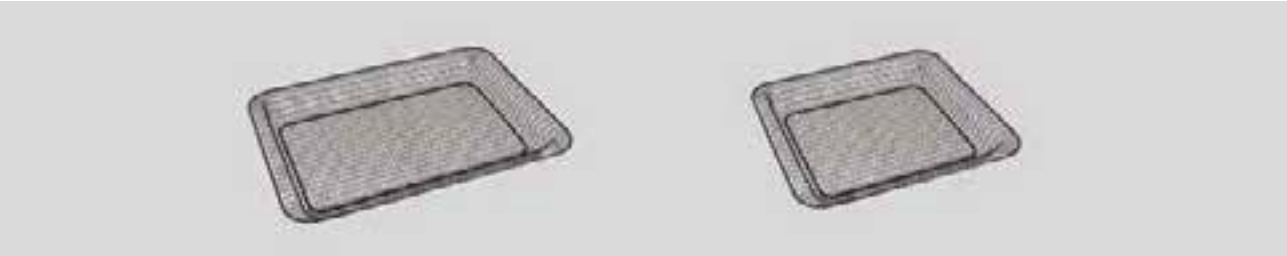
Recipiente para flanes, pudins o magdalenas

Fabricado en silicona.

	MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€ 3 UD.
	MUFFIN-6	19001459	Flanes Pudins Magdalenas	SET 3 PIEZAS MUFFIN-6 6 huecos x (Ø 7 cm x H=4 cm)	325x175	53

Bandeja para patatas fritas y otras frituras

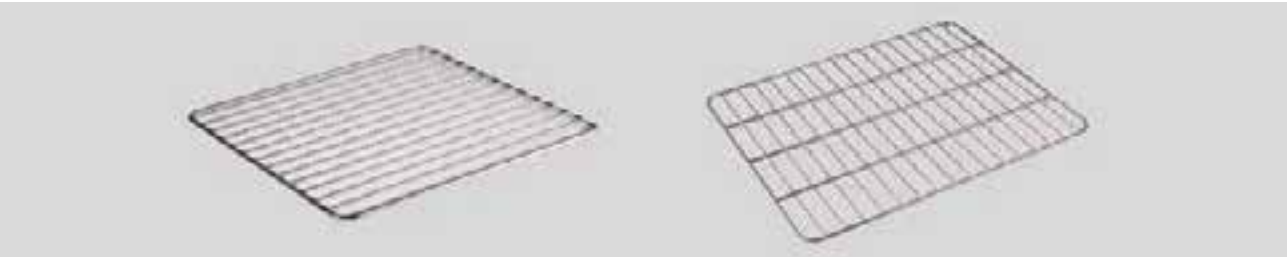
Fabricada en malla de acero inoxidable. Permite obtener frituras introduciendo el producto ultracongelado en la bandeja y colocando ésta en el horno.



	MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
	FRI-23 OPTIMA	19058655	Patatas fritas Frituras	GN-2/3	325x354	172
	FRI-11	19012415	Patatas fritas Frituras	GN-1/1	325x530	193

Parrillas gastronorm

Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.



	MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
	PARRILLA GN-23	19058664	Parrilla soporte	GN-2/3	325x354	34
	PARRILLA GN-11	19000999	Parrilla soporte	GN-1/1	325x530	27
	PARRILLA GN-21	19001000	Parrilla soporte	GN-2/1	650x530	53

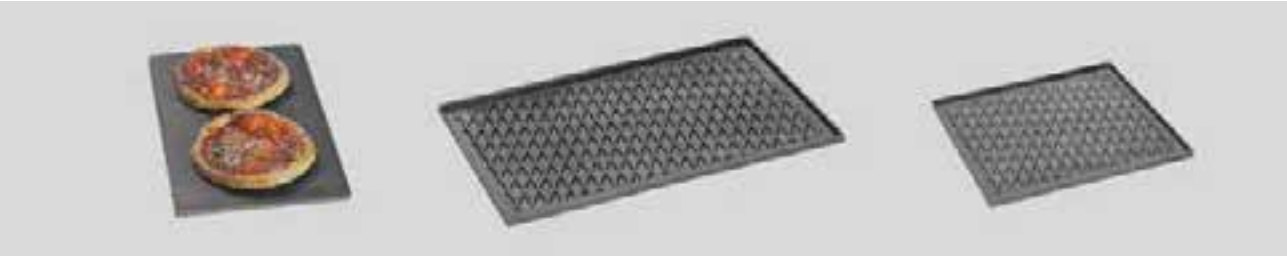
Parrillas de asado para pollos y costillas

Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.

	MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
	PO-GN-2/3	19068400	6 pollos	GN-2/3 Permite colocar 6 pollos en posición vertical	373x266	170
	PO-GN-1/1	19001496	8 pollos	GN-1/1 Permite colocar 8 pollos en posición vertical	325x530	107
	CO-GN-1/1	19000545	Pollo y costillas	GN-1/1 Permite colocar los alimentos en posición vertical	325x530	158

Placas “grill” para asar o marcar

Fabricada en aluminio fundido con recubrimiento antiadherente.



	MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
	MULTIGRILL 2/3	19058654	Marcado y asado	Parrilla con dos caras:lisa, para asado y ranurada, para marcado.	325x354	131
	GRILL-1/1	19002844	Marcado	Ranurada	325x530	191
	MULTIGRILL 1/1	19001460	Marcado y asado	Parrilla con dos caras: lisa, para asado y ranurada, para marcado.	325x530	172
	FRY GRILL 2/3	19059568	Marcado	Ranurada	325x354	250
	FRY GRILL 1/1	19076583	Marcado	Ranurada	325x530	335

Accesorios para el cocinado

Ahumador - smoker

Ahumar es un método que se ha utilizado durante siglos para permitir que los alimentos puedan conservarse más tiempo, o para darles un sabor diferente, sobre todo a carnes, pescados y verduras.

Utilizando el ahumador "smoker" que presenta Fagor Industrial, se consigue optimizar el horno mixto transformándolo en un ahumador, ahorrando así espacio y tiempo.

Equipo portátil. Recipiente de ahumado fabricado en acero inoxidable.

El usuario podrá aplicar a los alimentos el sabor y olor típico de los ahumados mientras se cocinan en el horno, utilizando las virutas de maderas y leñas adecuadas para cada cocción.

Una vez que se introduzca el ahumador en el horno, se puede ajustar la temperatura y el tiempo para regular la intensidad del humo.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA W	VOLTAJE	HZ	DIMENSIONES (mm)	€
SMOKER	19059112	250	230 V 1N	50 / 60	95 x 268 x 54	484

Kit “sous vide” de sonda para cocinado al vacío

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
SOUS-AD	19032607	Sonda de control de temperatura especial para cocinar al vacío (“sous-vide”). El usuario elige conectar en el portamandos la sonda con la que va a trabajar: la propia del horno (multitemperatura), o la “sous vide”. Las máquinas con sonda para cocinado al vacío deberán solicitarse indicando en el pedido: Código de la máquina + Código del kit SOUS-AD. El horno se enviará desde fábrica ya preparado con las dos sondas y el conector en el portamandos que permite conectar una u otra en función del tipo de cocinado.	1.362

Montaje para hornos en columna

Características generales

- Los kits para hornos en columna se componen de un conjunto de elementos que permiten colocar dos hornos superpuestos.
- Este tipo de montaje se realiza con hornos de bandejas 1/1, de cualquiera de las tres gamas eléctricas.
- A la hora de hacer el pedido, deben especificarse los códigos de los dos hornos, así como el código del kit de elementos para realizar el montaje en columna.
- Montaje en fábrica bajo pedido. Fagor Industrial suministra desde fábrica la columna de hornos ya montada y terminada.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	€
STHH-23 OPTIMA	19059364	Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos:	0623 + 0623	962
2AD-66	19012191	Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos:	061 + 061	1.045
2AD-610	19012163	Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos:	061 + 101	1.045
2AD-66-I	19058005	Kit de piezas para 2 hornos en columna de apertura izquierda, modelos:	061-I + 061-I	1.045
2AD-610-I	19058004	Kit de piezas para 2 hornos en columna de apertura izquierda, modelos:	061-I + 101-I	1.045

Conjuntos más habituales:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19069633	Conjunto stacking (KIT STHH-23 + AE-0623+AE-0623)	12.362
19072563	Conjunto stacking (KIT 2AD-66 + APE-061+APE-061)	18.235
19073668	Conjunto stacking (KIT 2AD-66 + AE-061+AE-061)	13.929
19073669	Conjunto stacking (KIT 2AD-610 + APE-061 + APE-101)	21.727
19069336	Conjunto stacking (KIT 2AD-610 + AE-061 + AE-101)	17.022

Montaje en columna “Cook & chill”

Características generales

- El kit “Cook & Chill” se compone de un conjunto de elementos que permite colocar un horno sobre un abatidor.
- A la hora de hacer el pedido de una columna “Cook & Chill”, deben especificarse el código del horno, el código del abatidor y el código del correspondiente kit de elementos para realizar el montaje en columna, o el código correspondiente para aquellos conjuntos más habituales.
- Montaje en fábrica bajo pedido. Fagor Industrial suministra desde fábrica la columna ya montada y terminada.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	€
KIT STHA-23 OPTIMA	19066344	Kit de piezas para columna COOK & CHILL	Horno 0623 + abatidor 031	962
KIT C&C-061 ELEC	19020971	Kit de piezas para columna COOK & CHILL	061 con horno eléctrico + abatidor ATA-061.	1.045
KIT C&C-061 GAS	19020972	Kit de piezas para columna COOK & CHILL	061 con horno a gas + abatidor ATA-061.	1.045
CP-11-R (*)	19018752	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE.	Permite adaptarse a hornos 061 colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas. Escala de regulación cada 1,5 cm.	1.659

(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-101.

Conjuntos más habituales:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19073670	Conjunto stacking (KIT STHA-23 + AE-0623 + ATM-031 CD)	9.706
19073671	Conjunto stacking (KIT STHA-23 + ACE-0623 + ATM-031 CD)	8.901
19070753	Conjunto stacking (KIT C&C-061 + APE-061+ATA-061)	17.040

Kits de transformación

Kit conducto de desagüe

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	DES-CN	19012125	Necesario para un correcto vaciado del horno.	76

Kit cortatiros (hornos a gas)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS A GAS DEL TIPO:	€
CEX-ADG-101	19012272	Conjunto de elementos que se pueden instalar en un horno a gas para conectar las salidas de humos a una extracción exterior. Válidos para cualquier gama de hornos a gas.	061 - 101	160
CEX-ADG-102	19012273		102	115
CEX-ADG-201	19012290		201	135
CEX-ADG-202	19012291		202	157

Kit filtro antigrasas

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
Kit filtro antigrasas ADV-10	19020765	Para hornos 061 - 101 - 102	257
Kit filtro antigrasas ADV-20	19047250	Para hornos 201 - 202	257

Kits (varios)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
Kit Sirena	19053202	Alarma visual y de audio sólo para los hornos APE y APG	500
Kit Sicotronic	19053217	Kit para adaptar el horno para poder conectarlo a un sistema Sicotronic de optimización del consumo máximo en cocina. Sólo para los modelos eléctricos.	89
Kit Feria	19055976	Frontales de los 3 modelos de hornos (ACE, AE y APE) para expositores	5.679

Transformaciones a otras tensiones - hornos para barcos

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS ELÉCTRICOS DEL TIPO:	€
400 V-AD Kit transformación para barcos 400 V - Trifásico 50 / 60 Hz	19012546	Las máquinas con destino a barcos, 400 V - Trifásico sin neutro, deberán solicitarse indicando en el pedido: Código de la máquina + Código del kit transformación 400V La máquina se enviará desde fábrica ya preparada para la citada tensión.	061 - 101 - 102	537
400 V-AD Kit transformación para barcos 400 V - Trifásico 50 / 60 Hz	19035948		201 - 202	1.056

Kit “neutro + tierra” para hornos a gas

MODELO	CÓDIGO	€
Kit Neutro + Tierra para Hornos a gas	19013247	149

Accesorios de limpieza

Detergentes

Utilizados para la limpieza interior de la cámara de cocción.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	VOLUMEN (kg)	€
AB BOOST	19084643	DETERGENTE - Bidón	8,00	107
KOI PLUS	19084644	DESENGRASANTE - Garrafa	6,00	44