



FAGOR 

Cook & Chill
Piece / Szybkoschladzarki
Katalog

2016/2017





Fagor Industrial

Fagor Industrial to wiodący na świecie producent kompleksowego wyposażenia dla hoteli i restauracji.

Nasze produkty odpowiadają najbardziej wymagającym i innowacyjnym potrzebom profesjonalistów bez względu na ich lokalizację dzięki naszej szerokiej gamie produktów oraz międzynarodowej obecności w ponad 90 krajach.

Jesteśmy liderami na rynku krajowym, zaś dzięki obecności na rynkach międzynarodowych możemy konkurować na najwyższych poziomach.



Połączenie zadowolenia klientów i pracowników, poszanowanie środowiska oraz realizacja celów firmy jest siłą napędową wszystkich naszych działań.

Wszechstronna marka.

Globalne rozwiązania i kompleksowe usługi.

Fagor Industrial jest obecnie wzorcową marką dzięki swojej gamie rozwiązań ukierunkowanej na potrzeby profesjonalistów.



GOTOWANIE

Profesjonalny szef kuchni wymaga jakości, bezpieczeństwa i higieny. My zaś dodajemy niezawodność, stylistykę, technologię i prostotę użytkowania w naszej gamie urządzeń do gotowania: 900, 700, 600 i Snack.



PIECE I SZYBKOSCHŁADZARKI

Dzięki różnym metodom gotowania każdy z naszych pieców będzie najlepszym sprzymierzeńcem szefa kuchni. Nasze piece gazowe i elektryczne są mocne, wytrzymałe i opatrzone są najbardziej wymagającymi certyfikatami jakości.



ZMYWARKI

W Fagor Industrial od wielu lat projektujemy i produkujemy urządzenia do zmywania. Dlatego jesteśmy dzisiaj prawdziwymi ekspertami w tej dziedzinie. Oferujemy szeroką gamę urządzeń do zmywania.



PRALNICTWO

Od wielu lat projektujemy, produkujemy maszyny i linie pralnicze. Dlatego też możemy powiedzieć, że jesteśmy ekspertami w tej dziedzinie. Posiadamy szeroki wachlarz maszyn pralniczych, suszarek i prasowalnic.



CHŁODNICTWO PRZEMYSŁOWE

Odpowiadamy na wszystkie Państwa potrzeby od schładzania i przechowywania do eksponowania żywności i napojów. Jesteśmy liderami na rynku dzięki naszej szerokiej gamie urządzeń chłodniczych. Oferujemy wiele rozmiarów, zastosowań, funkcji i typów wykończenia.

360°

01

USŁUGI PRZED SPRZEDAŻNĄ

Ośrodki produkcyjne w Ameryce, Europie i Azji, 30 biur firmy, profesjonalności specjalizujący się w doradztwie przedsprzedażnym i oprogramowaniu do symulacji (Fagor Equip). Świat możliwości skupiony na tym, aby pomóc Państwu podejmować właściwe decyzje.

02

SPRZEDAŻ

Chcemy być blisko klientów, pomagając im podejmować właściwe decyzje. Dlatego zawsze nadajemy każdemu projektowi indywidualny charakter. Proces ten obejmuje badania wstępne przeprowadzane z dystrybutorem i klientem końcowym zarówno dla naszych własnych produktów, jak i tych, dla których jesteśmy przedstawicielami.

03

USŁUGI POSPRZEDAŻNĄ

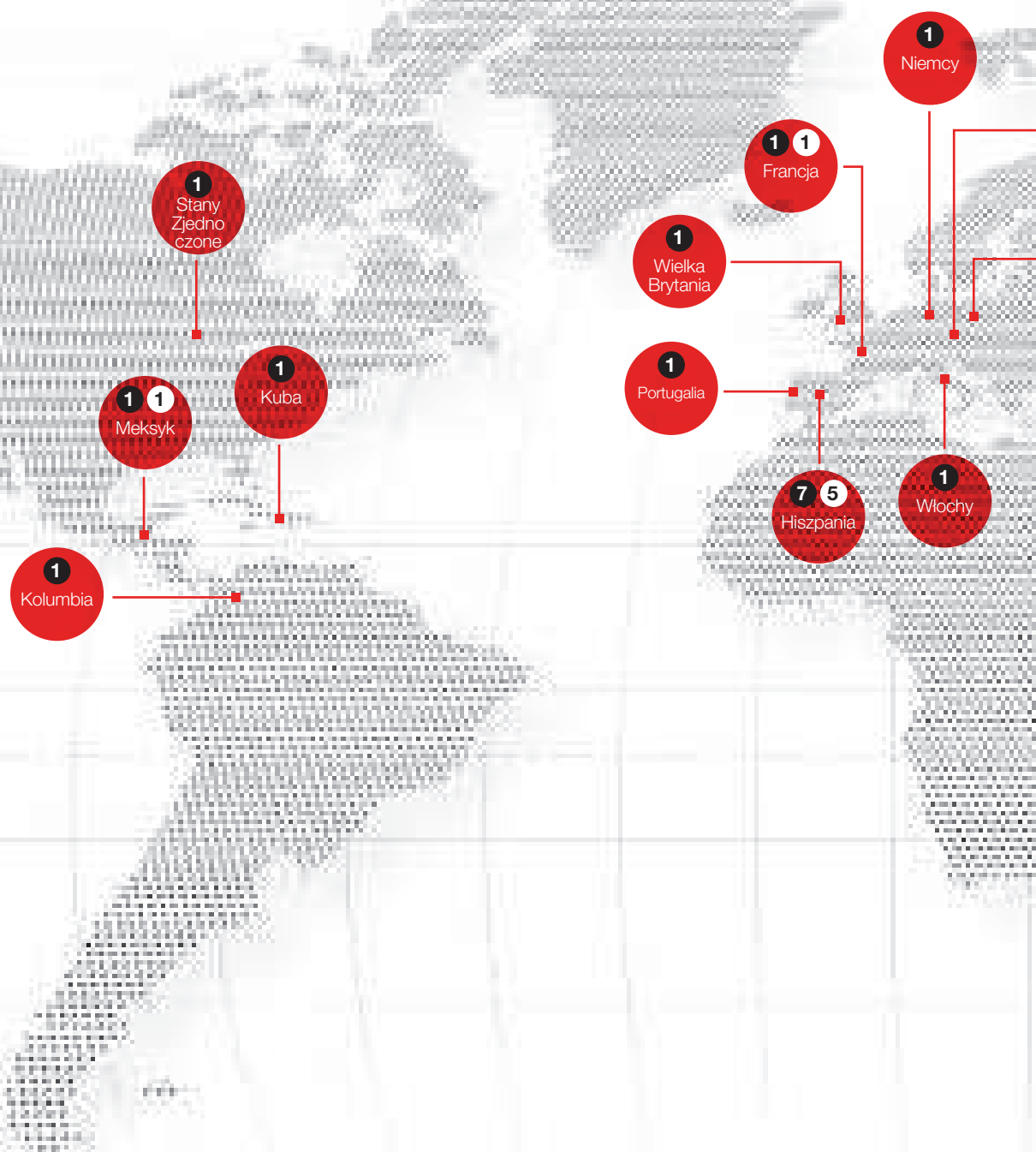
Klient jest klientem przed i po sprzedaży, dlatego firma Fagor Industrial jest zaangażowana w usługi posprzedażne: naszą sieć techniczną Extranet dla biur sprzedaży, firm zależnych, dystrybutorów i techników.

04

SZKOLENIE Z ZAKRESU B+R+I

Ciągle inwestycje w Badania, Rozwój i Innowacje dla rozwoju nowych i ulepszonych rozwiązań, aby spełniać wymagania naszych klientów. Jasne zaangażowanie w wewnętrzne i zewnętrzne szkolenia jako sposób na doskonalenie naszych produktów i usług. Naszym celem jest zdobywanie uznania jako światowa firma posiadająca certyfikaty zapewnienia jakości i zarządzania jakością.

Światowa grupa, która promuje swoje produkty na pięciu kontynentach.





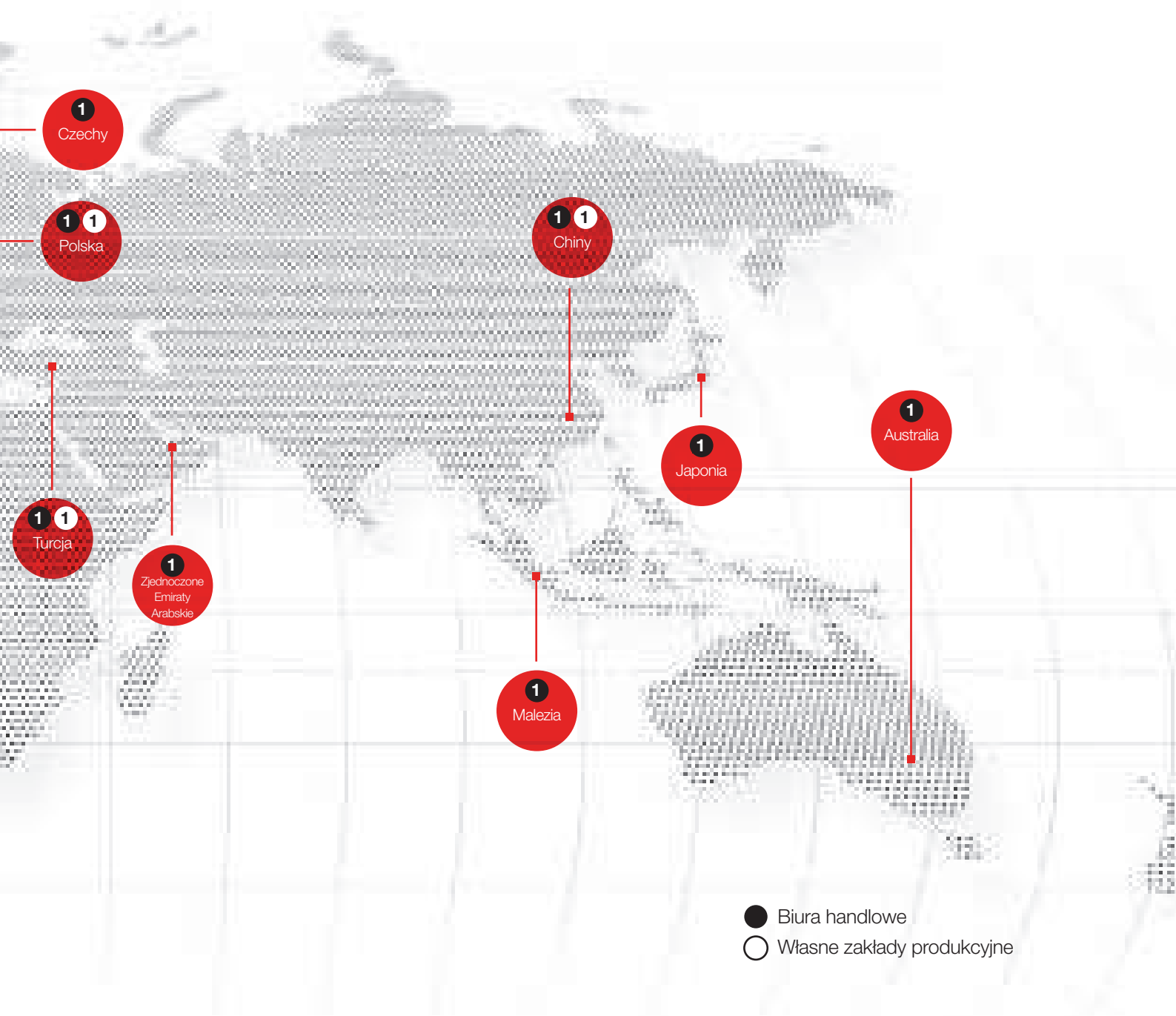
Biura w
18 krajach



10 zakładów
produkcyjnych



Ponad 1.000
punktów dystrybucji



● Biura handlowe

○ Własne zakłady produkcyjne





Cook & Chill

Piece - Szybkoschladzarki

Cook & Chill.....	02
Piece konwekcyjno-parowe Linii Advance.....	13
Akcesoria do pieców.....	31
Szybkoschladzarki.....	49
Piece regeneracyjne.....	57

Cook & Chill





Fagor Industrial – specjalista w dziedzinie piecy i chłodnictwa, ma możliwość zaprezentować swoje nowe rozwiązanie COOK & CHILL – nową gamę piecy i szybkoschładzarek, optymalizujących pracę, wydajność, sprawność i produktywność profesjonalnej kuchni.



Jest to proces, w którym gotowany posiłek jest poddawany szybkiemu schłodzeniu, szybko przekraczającemu niebezpieczną strefę temperatur dla pożywienia (z 65° do 3°). W perfekcyjnie kontrolowany sposób posiłek jest składowany w idealnej temperaturze, aż do momentu kiedy jest ponownie potrzebny.

Proces Cook & Chill staje się coraz bardziej pożądanym w obciążonych pracą profesjonalnych kuchniach, gdzie ilość przygotowywanych posiłków i serwisów jest duża. Dzięki poddaniu obróbce produktów

w systemie Cook & Chill uzyskujemy dania o najwyższej jakości.

Jest to system, który zwiększy sukces podawanych dań, redukując rozprzestrzenianie się bakterii, wydłużając okres przechowywania posiłków, chroniąc posiłki przed wysuszeniem i utratą objętości.

System szybkoschładzania Fagor wraz z piecem, umożliwia zaoferowanie szerszej, bardziej elastycznej gamy produktów, jak i poprawę jakości oferowanych dań.

System Cook & Chill



UŻYTKOWANIE URZĄDZEŃ FAGOR COOK & CHILL

Poprawne użycie szybkooschładzarki/zamrażarki ogranicza stratę wagi produktu w fazie schładzania (schładzanie dodatnie), które musi być wykonane przez obniżenie temperatury produktu z +90 °C do +3°C w możliwie najszybszy sposób i w maksymalnym czasie poniżej 90 minut.

Wynikiem będzie miękki, soczysty produkt, który może być przetrzymywany przez dłuższy okres po rozmrozeniu, posiadający pełny smak świeżo przygotowanego produktu.

Szybkooschładzarka umożliwia również zaplanowanie czasu pracy w kuchni i przygotowanie produktów na cały tydzień. Odpowiednie użycie szybkooschładzarki zapewnia mniejszą ilość odpadów, większe oszczędności czasu, większe zyski oraz zdrowe i smaczne posiłki.

SZYBKOSCHŁADZANIE

Cykl delikatny (standard) - 90 ‘

Jak sugeruje określenie «delikatny», jest to łagodny cykl, zaprojektowany specjalnie do lekkich i cienkich produktów.

Cykl ciężki (intensywny) - 90 ‘

Cykl «ciężki» umożliwia redukcję całkowitego czasu szybkooschładzania. Przygotowany jest dla produktów posiadających wysoką gęstość lub wysoką zawartość tłuszczu, jak również do posiłków znajdujących się w opakowaniach.

MROŻENIE SZOKOWE

Cykl delikatny (standard) - 240 ‘

Cykl ten zamraża produkt żywniowy w sposób bardziej homogeniczny, jest więc przeznaczony do posiłków, które nie powinny być wystawione na skoki temperatury lub dań składających się z wielu różnych składników.

Cykl ciężki (intensywny) - 240 ‘

Cykl ten jest przygotowany do niewykończonych dań lub materiału surowego. Umożliwia posiadanie elastycznego, długoterminowego zapasu produktów.

PRZYKŁAD CYKLU SCHŁADZANIA/MROŻENIA I REGENERACJI PRZY UŻYCIU SYSTEMU COOK & CHILL

OBRÓBKA TERMICZNA
($> 90\text{ °C}$)



APE-101
lub
APG-101

SZYBKOSCHŁADZANIE
($+3\text{ °C}$)
GŁĘBOKIE MROŻENIE
(-18 °C)



ATA-101

PRZECHOWYWANIE
Warunki mroźne
 -18 °C do -22 °C
Warunki chłodnicze
 $+2\text{ °C}$ do $+8\text{ °C}$



Szafa Chłodnicza
CAFP-1602 Szafa
Mroźnicza
CAFN-1602

REGENERACJA
($> 70\text{ °C}$)



APE-101
lub
APG-101

FAGOR Cook & Chill

Jest ergonomicznym i kompatybilnym połączeniem dwóch urządzeń z odrębnych linii produktowych – piecy i chłodnictwa.

Fagor Industrial, dzięki wprowadzeniu do sprzedaży nowej linii piecy oraz szybkooschładzarek z linii Advance, wzbogacił swoją linię produktów, dzięki temu może dotrzeć do szerszego grona klientów.

Połączenie tych dwóch urządzeń, symetria projektu oraz umieszczenie sąsiadujące wraz z jednoczesną łatwością użytkowania powoduje, iż jest to idealne rozwiązanie dla profesjonalistów, którzy oczekują wyposażenia gastronomicznego spełniającego ich wszystkie potrzeby.

Urządzenia dostępne są jedynie w podanych wymiarach a ich zespolone ułożenie umożliwia uzyskanie oszczędności przestrzeni użytkowej.

Po raz kolejny Fagor Industrial wprowadza na rynek rozwiązania zaprojektowane w zgodzie z naturą.



Myśl globalnie, Myśl inteligentnie

ERGONOMIA

Wymiary drzwi, wysokość elementów, każdy szczegół systemu został zaprojektowany z myślą o całym zestawie, aby uprościć poruszanie się w kuchni i uczynić ją bezpieczną.

1 GAMA AKCESORIÓW

W odniesieniu do urządzeń Cook & Chill oferujemy pełną gamę akcesoriów, w idealny sposób dostosowanych dla dwóch modeli.

PANEL DOTYKOWY – EASY TOUCH

Logika w pozycjonowaniu i wykonaniu paneli sterujących umożliwia łatwe programowanie łączone Cook & Chill.

PROJEKT

Jako symbol zintegrowanego systemu, udoskonalone, poziome linie obu modeli odzwierciedlają chęć stworzenia jednego, spójnego systemu zarządzania kuchnią.

Nowe szybkooszładzarki Advance

Nowy projekt, nowe sterowanie, nowe podejście. Szybkooszładzarki Advance symbolizują nową generację produktów Fagor. Usprawniamy nasze procesy w miarę postępu technologii, aby zaoferować unikalne rozwiązania:

- Oszczędności w planowaniu i zarządzaniu pracą kuchni.
- Oszczędności w zaopatrywaniu i równocześnie redukcja niepotrzebnych wydatków i odpadów.
- Poprawiona higiena i zdrowie oraz lepsza ochrona przygotowanych posiłków.
- Zarządzanie prostszymi, bardziej higienicznymi i bezpiecznymi procesami schładzania i gotowania.
- Elektroniczne sterowanie całym procesem, możliwość wcześniejszego zaprogramowania cykli chłodzenia oraz ich zachowywanie dzięki połączeniu USB.



NOWY PANEL
STERUJĄCY

Rozwiązania Cook & Chill

Rozwiązania Cook & Chill zapewniają:

- Oszczędność kosztów
- Bezpieczeństwo i higienę
- Świeży produkt

1. Rozwiązania Cook & Chill A LA CARTE

- > Obróbka termiczna z wykorzystaniem pojemników GN
- > Schładzanie lub zamrażanie (szybkoschładzarka / szybkozamrażarka) z zastosowaniem pojemników GN
- > System bankietowy
- > Funkcja regeneracji MULTI TRAY

2. Rozwiązania Cook & Chill – BANKIETY

- > Obróbka termiczna z wykorzystaniem pojemników GN
- > Schładzanie lub zamrażanie (szybkoschładzarka / szybkozamrażarka) z zastosowaniem pojemników GN
- > System bankietowy
- > Regeneracja z zachowaniem struktury, koloru i najwyższej jakości dań
- > Piece regeneracyjne z wykorzystaniem pojemników GN
- > Pokrywy termiczne

3. Rozwiązania Cook & Chill - SERWIS BUFETOWY

- > Obróbka termiczna z wykorzystaniem pojemników GN
- > Schładzanie lub zamrażanie (szybkoschładzarka / szybkozamrażarka) z zastosowaniem pojemników GN
- > Piece regeneracyjne z wykorzystaniem pojemników GN
- > Sprawna organizacja dystrybucji dań

4. Rozwiązania Cook & Chill – GOTOWANIE PRÓŻNIOWE

- > Pakowanie próżniowe
- > Pieczenie z funkcją ECO STEAMING z zastosowaniem pojemników GN
- > Schładzanie lub zamrażanie (szybkoschładzarka / szybkozamrażarka) z zastosowaniem pojemników GN
- > Piece regeneracyjne z funkcją ECO STEAMING
- > Wykorzystanie dodatkowych akcesoriów do przygotowania potraw



System bankietowy

Urządzenia Cook & Chill

Rozwiązania dla

Fagor Industrial projektuje urządzenia spełniające oczekiwania najbardziej wymagających klientów



Cook & Chill 061

40 ÷ 60
posiłków
dziennie



System bankietowy COOK & CHILL 061		
	Piec elektryczny	Piec gazowy (*)
	APE-061 19010970	AG-061
	AE-061 19010984	
	Zestaw łączący 061	
	Modele elektryczne i gazowe ACG 19020971	Modele gazowe APG i AG 19020972
	Szybkoschlądzarka i zamrażarka ATA-061 19018754 (50 Hz) - 19030606 (60 Hz)	
	Wózek CP-11-R 19018752	
	Stelaż na pojemniki GN EB-061 19011559	Stelaż na talerze EP-061 19013353
	Prowadnica szynowa do stelaża GE-101 19011569	
	Pokrywa termiczna LTE-061 19011738	

(#) Wyposażenie C&C-061 zawiera:
Piec rozmiaru 061 + ATA-061 + zestaw łączący 061

(*) Gaz i częstotliwość: patrz rozdział PIECE

Cook & Chill 101

60 ÷ 100 posiłków dziennie



System bankietowy COOK & CHILL 101

	Piec elektryczny	Piec gazowy (*)
	APE-101 19011023	APG-101
	AE-101 19011021	AG-101
	Podstawa MH-11 19013205	Podstawa z przewodnicami MH-11-B 19013401
	Szybkoschladzarka i zamrażarka ATA-101 19020653 (50 Hz) - 19030442 (60 Hz)	
	Wózek CP-11 19013352	
	Stelaż na pojemniki GN EB-101 19011561	Stelaż na naczynia EP-101 19013354
	Prowadnica szynowa do stelaża GE-101 19011569	
	Pokrywa termiczna LTE-101 19011739	

- (#) Wyposażenie C&C-101 zawiera:
piec rozmiaru 101 + podstawa MH-11 + ATA-101
(*) Gaz i częstotliwość: patrz rozdział PIECE

Cook & Chill 102

100 ÷ 150 posiłków dziennie



System bankietowy COOK & CHILL 102

	Piec elektryczny	Piec gazowy (*)
	APE-102 19010816	APG-102
	AE-102 19011020	AG-102
	Podstawa MH-102 19013212	Podstawa z przewodnicami MH-102-B 19013403
	Szybkoschladzarka i zamrażarka ATA-102 19017470	
	Wózek CP-102 19013355	
	Stelaż na pojemniki GN EB-102 19011562	Stelaż na naczynia EP-102 19013356
	Prowadnica szynowa do stelaża GE-102 19011570	
	Pokrywa termiczna LTE-102 19011740	

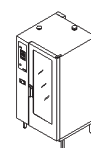
- (#) Wyposażenie C&C-102 zawiera:
piec rozmiaru 102 + podstawa MH-102 + ATA-102
(*) Gaz i częstotliwość: patrz rozdział PIECE

Cook & Chill 201

150 ÷ 200 posiłków dziennie



System bankietowy COOK & CHILL 201



Piec elektryczny

Piec gazowy (*)

APE-201
19011025

APG-201

AE-201
19010557

AG-201



Szybkoschladzarka

Szybkoschladzarka
i zamrażarka

CS-201
19013305

CM-201
19015793



Wózek ze stelażem
do pojemników GN
CEB-201
19011551



Wózek ze stelażem
do naczyń
CEP-201
19013357



Pokrywa termiczna
LTE-201
19011741

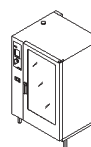
(*) Gaz i częstotliwość: patrz rozdział PIECE

Cook & Chill 202

200 ÷ 360 posiłków dziennie



System bankietowy COOK & CHILL 202



Piec elektryczny

Piec gazowy (*)

APE-202
19010954

APG-202

AE-202
19010961

AG-202



Szybkoschladzarka

Szybkoschladzarka
i zamrażarka

CS-202
19013307

CM-202
19015795



Wózek ze stelażem
do pojemników GN
CEB-202
19011550



Wózek ze stelażem
do naczyń
CEP-202
19011552



Pokrywa termiczna
LTE-202
19011742

(*) Gaz i częstotliwość: patrz rozdział PIECE



Cook & Chill

Piece konwekcyjno-parowe linii Advance

Generacja Advance.....	14
Piece Advance-Plus	24
Modele	25
Piece Advance	26
Modele	27
Piece Advance Concept.....	28
Modele	29

Wszystkie piece, wymagające do pracy wody, muszą być podłączone do uzdatnionego źródła wody, jeśli woda lokalna w dowolnym okresie czasu ma ponad 7 HF / 4.0 HD, lub posiada koncentrację Cl ponad 150 mg/litr, lub poziom soli przekracza 30 mg/litr.

Niespełnienie tych warunków narusza gwarancję producenta.

Dostępność następujących napięć:

400 V - 3Ph+N+E

Wszystkie piece powinny zostać wyposażone w regulatory gazu:

LPG: 37 g/cm³

Gaz naturalny: 20 g/cm³

ADVANCE

Dopasowanie produktów do wszystkich potrzeb klienta i różnych aranżacji przestrzeni

FIRMA POWINNA BYĆ PRZYGOTOWANA NA ZAOFEROWANIE KAŻDEMU KLIENTOWI OFERTY PRODUKTÓW, KTÓRA SPEŁNI JEJ WSZYSTKIE WYMAGANIA. FAGOR INDUSTRIAL, DZIĘKI SWOJEJ BOGATEJ LINII PRODUKTÓW JEST W STANIE SPROSTAĆ WYMAGANIOM NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCYCH KLIENTÓW.

Generacja ADVANCE, pod względem rozmiarów i wydajności posiada jedną z największych gam piecy na rynku. Wystarczy wybrać odpowiedni model odpowiadający konkretnej potrzebie użytkownika spośród dostępnych 30 modeli. Występują dwie wersje: gazowe i elektryczne dostępne we wszystkich rozmiarach i opcjach.



ADVANCE +

JEDEN Z NAJLEPSZYCH PIECY DOSTĘPNYCH NA RYNKU.

Piece ADVANCE PLUS produkowane są dla profesjonalistów, nie chcących rezygnować z żadnych funkcjonalności.

Posiadają **najwyższą wydajność na rynku**, osiągając idealną równowagę pomiędzy **jakością gotowania, prostotą, sprawnością i bezpieczeństwem**.

ADVANCE

NAJLEPSZY STOSUNEK JAKOŚCI DO CENY W PIECACH Z GENERATORAMI PAROWYMI.

Piece ADVANCE są idealnym rozwiązaniem dla profesjonalistów potrzebujących **przystępnego cenowo pieca z zaawansowanymi funkcjami**, zapewniającego **świetne wyniki gotowania, bezpieczeństwo i wydajność**.

CONCEPT

PROSTY, EKONOMICZNY, MOCNY I ODPORNY PIEC.

Piece CONCEPT są **najprostszą odpowiedzią** dla każdego profesjonalisty szukającego **prostego, ekonomicznego, mocnego i odpornego pieca**.

Projektowane, aby uzyskać jak najwięcej przestrzeni

FUNKCJE PODSTAWOWE



PARA CIĄGŁA: DOSKONAŁY SMAK I ZDROWE DANIA

Niezależny i odseparowany od komory gotującej mocny generator pary piecy Advance zabezpiecza nieprzerwane zasilanie świeżą parą w każdym momencie, dla zapewnienia idealnej jakości gotowania i poprawy soczystości posiłków. System gwarantuje nieprzerwaną wymianę wody co 24 godziny gotowania, zapewniając wysoką jakość i gwarantując higienę wewnątrz komory w każdym momencie pracy.



SYSTEM OPERACYJNY ADVANCE PLUS BEZ GRANIC

Fagor Cooking posiada wgraną książkę kucharską z gotowymi przepisami. Dzięki tej funkcji można stworzyć, wprowadzić, zapisać bądź wyeksportować nieskończoną ilość receptur.

Fagor Easy jest manualnym programem gotowania, z czterema cyklami gotowania: Konwekcja, Para, MIX i Regeneracja.

System Fagor Multi-Tray w sposób niezależny monitoruje i steruje temperaturą na każdym poziomie załadunku, dopasowaną indywidualnie do przyrządzenia konkretnej potrawy. Dzięki tej funkcji można przygotować różne dania w tym samym czasie.

Funkcja ta pozwala na oszczędności zarówno czasu oraz poniesionych kosztów, przy przygotowywaniu dań w trakcie godzin szczytu.

Fagor USB umożliwia łatwe dodawanie i wgrywanie przepisów oraz dokumentacji danych HACCP, aby zapewnić najwyższe standardy bezpieczeństwa przygotowania posiłków.



PODSTAWOWE FUNKCJE I KORZYŚCI

	Jakość gotowania	Łatwość użytkowania /Inteligentne rozwiązania	Eco-friendly / Oszczędność użytkownika	Higiena i bezpieczeństwo
eCO-STEAMING	<ul style="list-style-type: none"> Nieprzerwana dostawa pary poprawia jakość posiłków i soczystość. Jednakowa temperatura zapewnia spójność gotowania. 		<ul style="list-style-type: none"> Mniejsze osadzanie się nalotu wapiennego. Zmniejszone koszty konserwacji. 	<ul style="list-style-type: none"> Świeże, czyste źródło wody gwarantuje higienę i bezpieczeństwo pożywienia.
HA-CONTROL	<ul style="list-style-type: none"> Jednakowa temperatura zapewnia spójność gotowania. 		<ul style="list-style-type: none"> Wysokowydajne palniki gazowe. Mniejsza emisja CO w stosunku do konkurencji. 	<ul style="list-style-type: none"> Spalanie ma miejsce poza komorą. Ciche palniki gazowe.
EZ-SENSOR	<ul style="list-style-type: none"> Sonda z czujnikiem gwarantuje wysoką precyzję. 	<ul style="list-style-type: none"> Ergonomiczna oraz odporna sonda potrawy z czujnikiem. 	<ul style="list-style-type: none"> Wysoka precyzja wykonania prowadzi do zmniejszenia strat. 	<ul style="list-style-type: none"> Precyzyjny czujnik poprawia bezpieczeństwo potraw.
FAGOR TOUCH		<ul style="list-style-type: none"> Jasny interfejs użytkownika. Mniej kosztów szkoleń / rekrutacji. Szeroki kąt widzenia. 	<ul style="list-style-type: none"> Odporny na zarysowania panel. Odporny na olej/wodę. Zmniejszone koszty konserwacji. 	<ul style="list-style-type: none"> Łatwy do czyszczenia.
FAGOR COM-BIOS	<ul style="list-style-type: none"> Przygotowanych więcej niż 40 przepisów aby zapewnić maksymalną jakość. 	<ul style="list-style-type: none"> Nieskończona ilość przepisów może zostać dodana, zmodyfikowana lub poprawiona w dowolnym czasie. 	<ul style="list-style-type: none"> Multi-tray umożliwia elastyczne gotowanie podczas godzin szczytowych, oszczędzając czas i pieniądze. 	<ul style="list-style-type: none"> Sterowanie HACCP przy użyciu Fagor USB.
COMBI-CLEAN		<ul style="list-style-type: none"> 5 różnych programów. Szybkie płukanie w programie lub ręcznym spryskiwaczem do ręcznego czyszczenia. 	<ul style="list-style-type: none"> Elastyczność w typach programów oszczędza pieniądze. Efektywne wykorzystanie energii, środków chemicznych i wody. 	<ul style="list-style-type: none"> Optymalne standardy bezpieczeństwa i higieny. Awaryjne, szybkie splukanie w przypadku przerwania procesu czyszczenia.



NAJWYŻSZA PRECYZJA DLA OPTYMALNYCH WYNIKÓW

Prosta i bardzo łatwa w użyciu, nowa sonda Advance, umożliwia kontrolę temperatury we wnętrzu potrawy, zapewniając precyzję podczas całego procesu gotowania.

Czujnik EZ posiada ergonomiczne wykonanie, jest prosty w użyciu, zapewniając zarówno bezpieczeństwo kucharza ale też oszczędność czasu i wysiłku.



WSZYSTKIE OPCJE W ZASIĘGU RĘKI

Advance nowej generacji posiada 8 calowy wyświetlacz dotykowy TFT, bardzo łatwy w użyciu i intuicyjny, z funkcjami automatycznych programów takich jak „Fagor Easy” i „Fagor Cooking”.

System Fagor Touch jest całkowicie uszczelniony szkłem, bardzo prosty do czyszczenia, odporny na wodę i plamy z tłuszczu, oraz odporny na zarysowania. Panel FAGOR touch można obsługiwać poprzez rękawice lateksowe.



STEROWANIE TEMPERATURA: NIEZRÓWNANE SMAKI I AROMATY

Sterowanie HA Control gwarantuje niezmienną i stałą temperaturę, co oznacza otrzymanie najlepszych rezultatów: dania o wspaniałym wyglądzie, smaku i aromacie.

System dwukierunkowego nadmuchu tworzy optymalny przepływ powietrza zapewniając idealne gotowanie. Prędkość nadmuchów jest regulowana zależnie od potrzeb funkcji kulinarnych w każdym momencie gotowania.

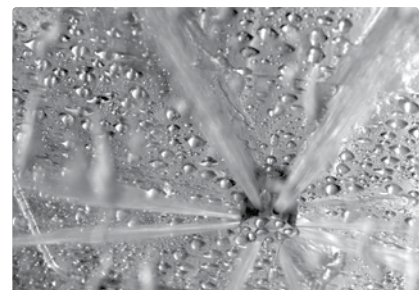


IDEALNA HIGIENA, ZAPEWNIONE BEZPIECZEŃSTWO

Combi Clean jest systemem automatycznego czyszczenia komory gotującej, zapewniającym maksymalny poziom higieny.

Combi Clean posiada 5 programów czyszczenia, spełniających potrzeby każdego profesjonalisty.

Jeśli proces czyszczenia zostaje nagle przerwany, aktywowany zostaje automatyczny program zabezpieczający, który nie pozwala na uruchomienie pieca z środkiem myjącym, wydłużając proces mycia. Dzięki temu systemowi jest zapewnione pełne bezpieczeństwo przygotowywanej żywności.

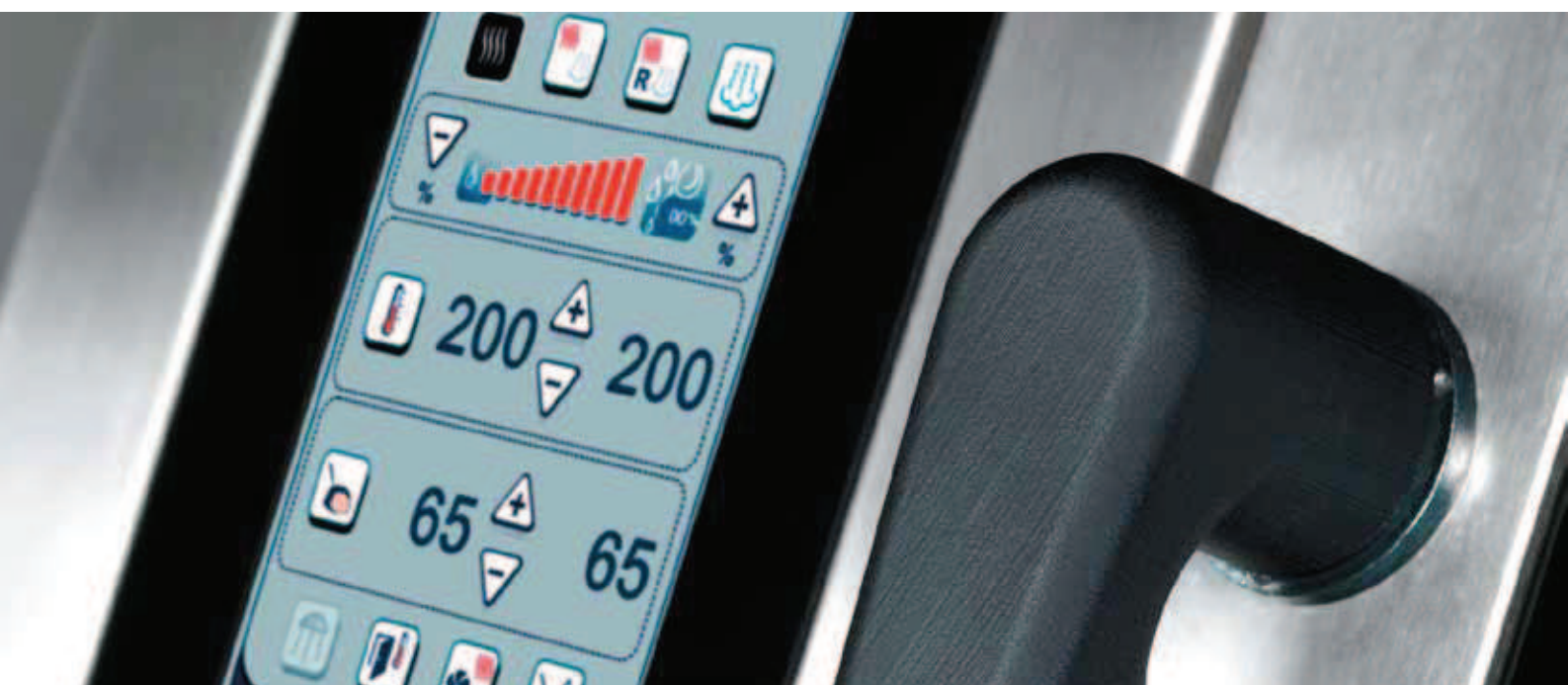


OPROGRAMOWANIE

Wiele zastosowań, proste i intuicyjne oprogramowanie

Zaprojektowane do spełniania wysokich wymagań jakości, piece Advance zawierają najnowsze zdobycze techniki i funkcje oprogramowania.

Połączenie USB umożliwia proste przesyłanie lub wgrywanie przepisów poprzez wbudowany panel w piecu lub dokumentowanie danych HACCP zapewniając najlepsze standardy bezpieczeństwa żywności.



APLIKACJA DIAGNOSTYCZNA

Monitoruje system w sposób ciągły, w razie potrzeby informuje, jeśli konkretna część jednostki staje się mało wydajna.

APLIKACJA KONSERWACYJNA

Pozwala technikom na ustalenie warunków pracy i stanu każdego komponentu jednostki, oszczędzając czas i wysiłek posprzedażowych czynności konserwacyjnych.

APLIKACJA KONFIGURACYJNA

Daje technikom możliwość dostosowania wartości ważnych parametrów jednostki: prędkości wentylatorów, typu gazu, czasu kondensacji, wymiany wody, itd.

APLIKACJA RAPORTOWANIA

W automatyczny sposób nagrywa zdarzenia gotowania w celu zapewnienia historii działań, które mogą zostać użyte do badania i diagnozy sposobu pracy jednostki.

DZIAŁANIE I KONSERWACJA

Większa wydajność w udzielaniu wsparcia technicznego

Nowa linia piecy Advance posiada innowacje, dzięki którym wprowadzanie modyfikacji i rozwiązywanie dowolnych problemów staje się łatwiejsze, zapewniając szybszą i efektywniejszą pracę pieca.



JEDEN PUNKT DOSTĘPU

Zapewnia łatwy dostęp do osprzętu i elementów technicznych, tylko z jednej strony pieca.

KONSERWACJA GENERATORA PARY

Nowy projekt generatora pary sprawia, że konserwacja i działania wsparcia technicznego są łatwiejsze niż kiedykolwiek.

FUNKCJE AUTOMATYCZNEJ KALIBRACJI

Parametry działania pieca mogą być w prosty sposób dostosowane do konkretnych warunków geograficznych, takich jak wysokość nad poziomem morza i ciśnienie atmosferyczne.

BEZPROBLEMOWA ZMIANA RODZAJU GAZU

Zamiana pomiędzy różnymi typami gazów (LPG, gaz ziemny) nigdy nie była tak bezpieczna i prosta. Dzięki łatwej zamianie dysz typu „podłącz i używaj”, w piecach Advance w prosty sposób można zamienić typ gazu zasilającego.

10 powodów aby wybrać piec Advance



PIEC NA KAŻDĄ POTRZEBĘ PROFESJONALISTY

Jeśli istnieje specjalistyczna potrzeba, istnieje dla niej piec Advance: dziesiątki modeli, 5 rozmiarów, 3 różne gamy... aby spełnić każdą potrzebę.



ŁATWE UŻYCIE

Ponad wszystko, prostota. Dowolna funkcja w zasięgu ręki.

Posiada również prosty i jasny ekran, ergonomiczną sondę, automatyczny system czyszczenia, nowy ergonomiczny uchwyt drzwi... dziesiątki nowych funkcji, które sprawiają, że gotowanie jest łatwiejsze niż kiedykolwiek.



ŚWIETNE REZULTATY, MINIMALNE STRATY

Dzięki mocy generatora pary i optymalnemu rozprowadzaniu temperatury, piece Advance osiągają świetne rezultaty w gotowaniu przy minimalnych stratach.

Większa soczystość potraw, lepsza jednolitość rozprowadzania ciepła i równomierności pieczenia, ale przede wszystkim większa precyzja w całym procesie gotowania.



OSZCZĘDNOŚCI W KONSERWACJI

Wielkie usprawnienia w obsłudze technicznej i serwisie klienckim. Piece Advance zawierają dziesiątki systemów oszczędzających czas i pieniądze w serwisowych działaniach posprzedażowych, takie jak jeden punkt dostępu, monitorowanie, konfiguracja, aplikacje konserwacyjne i automatycznej kalibracji.



WIĘKSZA HIGIENA

Świeży, czysty strumień wody w piecach generacji Advance jest stale odświeżany, podczas gdy spalanie odbywa się poza komorą gotowania. Dodatkowo, zawierają wiele usprawnień względem bezpieczeństwa żywności, takie jak dokumentacja HACCP, jednolita, zaokrąglona, spawana komora gotowania, usuwalna uszczelka, bardzo precyzyjna sonda.



POPRAWA ŚRODOWISKA PRACY

Nowy system otwierania pieca jest bardziej komfortowy dla kucharza. Sonda z ergonomicznym uchwytem, wózki ze zwiększoną manewrowością, ciche palniki i poprawiony system samoczyszczący, bez wątpliwości poprawiają bezpieczeństwo i komfort środowiska pracy.



TRWAŁOŚĆ

Odporny i wytrzymały produkt zaprojektowany by służyć latami. Advance nowej generacji zawiera ważne usprawnienia w swojej strukturze i systemie transportowym: w całości wykonany ze stali nierdzewnej, nowy uchwyt, podwójne szklane drzwi, rolki wózków z podwójnymi kółkami...



WIĘKSZA PRÓDUKTYWNOŚĆ

Mniejsza przestrzeń zajmowana przez piec oraz opcja zespalania zapewniają większą produktywność i lepsze użycie przestrzeni w profesjonalnej kuchni.



WYDAJNOŚĆ ENERGETYCZNA

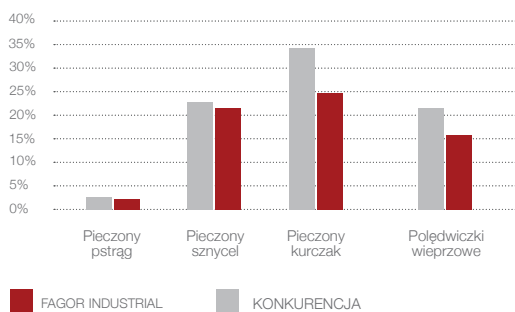
FAGOR kontynuuje swoją politykę ochrony środowiska naturalnego. Nowe piece posiadają wysokowydajne palniki, które emitują mniej CO i używają zasoby w sposób bardziej wydajny.



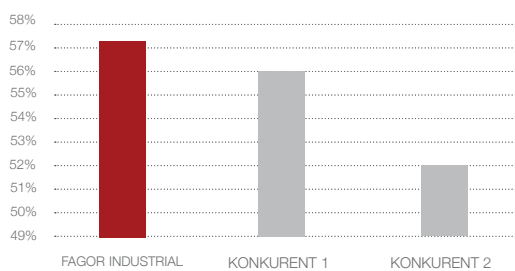
EWOLUJEMY RAZEM

„Ewolujemy razem” było prawdziwym zobowiązaniem Fagor wobec klienta firmy, przez ostatnie 30 lat. Dlatego też w Fagor Industrial posiadamy zintegrowane usługi 360°, które pozwolą wam na skupieniu się na rzeczach, które są naprawdę ważne: wydobyć to, co najlepsze z profesjonalnej kuchni.

MINIMALNE STRATY



WYDAJNOŚĆ PIECY ADVANCE



Cook & Chill | Piece

Piece | Akcesoria | Szybkoschladzarki | Piece regeneracyjne



GENERACJA ADVANCE

Tabela funkcji

PODSTAWOWE FUNKCJE	ADVANCE PLUS	ADVANCE	ADVANCE CONCEPT
ECO STEAMING	•	•	-
Generator pary z czujnikiem osadu wapiennego	•	•	-
Automatyczne opróżnianie generatora	•	•	-
Półautomatyczny system odwapniający	•	•	-
HA-Control	•	•	•
Wyjątkowy system wentylatorów dwukierunkowych	•	•	•
Wychładzanie komory	•	•	•
System automatycznej zmiany kierunku obrotów, aby zmienić kierunek wirowania wentylatora	•	•	•
EZ – Sensor	•	•	•
Sonda wielopunktowa	•	•	•
Fagor Touch	Pojemnościowy ekran dotykowy 8" TFT ze szklanym frontem	Ekran + pokrętko wyboru	Wyświetlenie 7 segmentów + 2 pokrętki
Fagor CombiOS	•	-	-
Fagor Cooking	•	-	-
Fagor Easy	•	-	-
System Fagor Multi-Tray	•	-	-
Fagor USB	•	-	-
Tryby gotowania	4 + sterowanie wilgotnością	5	5
Fagor CombiClean (programy automatycznego czyszczenia)	5	1	1
INNE FUNKCJE			
Opóźniony program startu (tradycyjne Gotowanie i Fagor Cooking)	•	•	•
Gotowanie z Delta	•	•	•
System Termo-Stop (odliczanie po osiągnięciu temperatury)	•	•	-
Aplikacje monitorowania i konserwacji (alarmy samodiagnozy błędów)	•	•	•
Aplikacja rejestru (historia cykli)	•	•	•
Aplikacja rejestru (historia błędów)	•	•	-
Aplikacja konfiguracyjna (moc-prędkość)	3 prędkość / 2 poziomy mocy	3 prędkość / 2 poziomy mocy	3 prędkość / 2 poziomy mocy
Ręczny wtrysk wody	•	•	•
Języki	33	25	-
HACCP	•	Opcja	-
Tryb SAT (serwisowy)	•	•	•
Tryb pokazowy	•	•	•
Aplikacja kalibrująca sondy	Auto	Auto	Manualny
System szybkiego zamykania drzwi (modele 061, 101 i 102)	•	•	•
Zintegrowany wózek stojaka (modele 201 i 202)	•	•	Opcja
Ręczny spryskiwacz	•	•	-
Natrysk zewnętrzny	-	-	Opcja
Ochrona IPX-5	•	•	•

ADVANCE +

JEDEN Z NAJLEPSZYCH PIECÓW DOSTĘPNYCH NA RYNKU.

Piece ADVANCE PLUS produkowane są dla profesjonalistów, którzy nie muszą rezygnować z żadnych funkcjonalności. Posiadają najwyższą wydajność na rynku, osiągając idealną równowagę, pomiędzy jakością gotowania, prostotą, sprawnością i bezpieczeństwem.



INNOWACYJNA TECHNOLOGIA W KUCHNI

- Profesjonalna jakość
- Doskonałość
- Oszczędność czasu i pieniędzy
- Precyzja
- Idealne rezultaty

CHARAKTERYSTYKA

- Ekran dotykowy
- 4 metody gotowania: Para, Konwekcja z parą czyli program mix (Sterowanie wilgotnością podczas gotowania), Regeneracja i Konwekcja (aż do 300°C)
- Opcja wstępnego rozgrzewania komory pieca
- Tryb gotowania Fagor Easy
- Fagor Cooking, zakres programów gotowania
- System Fagor Multi-Tray, sterowanie gotowaniem wg wkładu
- Programowanie opóźnionego startu programu: Gotowanie / Gotowanie niskotemperaturowe
- Zainstalowana książka kucharska (narzędzie do tworzenia własnych przepisów kucharskich)
- 3 zakresy prędkości - 2 zakresy mocy
- System chłodzenia komory Cool-Down
- System automatycznej zmiany kierunku obrotów wentylatora
- 4 programy mycia
- Wielopunktowa sonda temperatury
- Oprogramowanie zarządzające PC: Historia, przepisy, HACCP, instrukcje,...
- System nagrywania danych gotowania HACCP
- Generator pary wyposażony w wykrywacz osadu wapiennego
- Generator pary automatycznie opróżnia się co 24 godziny gotowania
- Półautomatyczny system usuwania osadu
- System szybkiego zamykania drzwi (modele 061, 101 i 102)
- Zintegrowany wózek (modele 201 i 202)
- System wykrywania błędów
- System trybu „Diagnoza serwisowa”
- Ochrona IPX-5
- Ręczny wysuwany spryskiwacz
- Opcja języka użytkownika
- Napięcie - modele elektryczne: 400 V - 3+N - 50/60 Hz
- Napięcie - modele gazowe: 230V 1+N - 50/60 Hz



Piec elektryczny Advance-Plus

	Model	Nr katalogowy	Pojemność	Wyposażenie standardowe	Moc kW	Wymiary mm	Cena
	APE-061	19010970	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898 x 867 x 846	33 510zł
	APE-101	19011023	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898 x 867 x 1.117	42 970zł
	APE-102	19010816	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	1.130 x 1.063 x 1.117	57 680 zł
	APE-201	19011025	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929 x 964 x 1.841	77 640 zł
	APE-202	19010954	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162 x 1.074 x 1.841	94 550 zł

(*) Wbudowane:

CEB: Konstrukcja z zintegrowanym wózkiem załadowniczym



APE-061



APE-101



APE-102 + MH-102








APE-201



APE-202

Piece gazowe Advance-Plus

	Model	Hz.	Nr katalogowy		Pojemność	Wyposażenie standardowe	Moc		Wymiary mm	Cena
			LPG	GN			kW - gas	kW el.		
	APG-061	50	19010042	19011886	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898 x 922 x 846	41 920zł
		60	19011885	19011887						
	APG-101	50	19011070	19011903	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898 x 922 x 1.117	52 430 zł
		60	19011902	19011904						
	APG-102	50	19011096	19011912	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130 x 1.063 x 1.117	72 490zł
		60	19011911	19011913						
	APG-201	50	19011174	19011921	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929 x 964 x 1.841	83 940zł
		60	19011920	19011922						
	APG-202	50	19010040	19011930	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162 x 1.074 x 1.841	104 950 zł
		60	19011929	19011931						

ADVANCE

PROSTY, EKONOMICZNY, Z GENERATOREM PARY.

Piece ADVANCE są idealnym rozwiązaniem dla każdego profesjonalisty szukającego prostego, ekonomicznego, mocnego i odpornego pieca.



WYSOKA JAKOŚĆ, SZYBKE GOTOWANIE

- Profesjonalna jakość
- Wydajny
- Przystępny
- Łatwy w użyciu
- Idealne rezultaty

CHARAKTERYSTYKA

- Sterowanie przyciskami oraz pokrętką do przewijania
- 5 metod gotowania: Para, Para niskotemperaturowa, Regeneracja, MIX i Konwekcja (aż do 300°C)
- Opcja wstępnego podgrzewu
- Gotowanie nocne lub program niskotemperaturowy
- 3 zakresy prędkości - 2 zakresy mocy
- System chłodzenia komory Cool-Down
- System automatycznej zmiany kierunku obrotów, aby zmienić kierunek wirowania wentylatora
- Elektroniczna sonda temperatury potrawy
- Generator pary wyposażony w wykrywacz osadu wapniowego
- Generator pary automatycznie opróżnia się co 24 godziny gotowania
- Półautomatyczny system usuwania osadu
- System szybkiego zamykania drzwi (modele 061, 101 i 102)
- Zintegrowany wózek (modele 201 i 202)
- System wykrywania błędów
- **AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - program mycia w komorze gotowania**
- System trybu „Diagnoza serwisowa”
- Ochrona IPX-5
- Ręczny wysuwany spryskiwacz
- Napięcie - modele elektryczne: 400 V - 3+N - 50/60 Hz
- Napięcie - modele gazowe: 230V 1+N - 50 Hz lub 60 Hz



Piece elektryczne Advance

	Model	Nr katalogowy	Pojemność	Wyposażenie standardowe	Moc kW	Wymiary mm	Cena
	AE-061	19010984	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898 x 867 x 846	24 760 zł
	AE-101	19011021	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898 x 867 x 1.117	34 500 zł
	AE-102	19011020	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130 x 1.063 x 1.117	48 560 zł
	AE-201	19010557	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929 x 964 x 1.841	64 780 zł
	AE-202	19010961	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162 x 1.074 x 1.841	78 840 zł

(*) Wbudowane:

CEB: Konstrukcja z zintegrowanym wózkiem załadunkowym

Zdjęcia: podstawy, ruszty i pojemniki NIE SĄ W ZESTAWIE



AE-061



AE-102



AE-101 + MH-101



AE-201



AE-202

Piece gazowe Advance

	Model	Hz.	Nr katalogowy		Pojemność	Wyposażenie standardowe	Moc		Wymiary mm	Cena
			LPG	GN			kW - gaz	kW el.		
	AG-061	50	19011040	19011882	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898 x 922 x 846	34 500 zł
60		19011881	19011883							
	AG-101	50	19010041	19011899	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898 x 922 x 1.117	42 070 zł
60		19011898	19011901							
	AG-102	50	19011126	19011909	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130 x 1.063 x 1.117	61 100 zł
60		19011908	19011910							
	AG-201	50	19011193	19011918	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929 x 964 x 1.841	70 730 zł
60		19011917	19011919							
	AG-202	50	19011108	19011927	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162 x 1.074 x 1.841	88 570 zł
60		19011926	19011928							

CONCEPT

PROSTY, EKONOMICZNY, MOCNY I ODPORNY PIEC.

Piece CONCEPT **spełniają potrzeby** każdego profesjonalisty szukającego **prostego, ekonomicznego, mocnego i odpornego pieca**.

- Możliwość pracy w trybach konwekcji, pary, combi i regeneracji.
- Posiada funkcję „Cool-Down”, nawilżacz i funkcję temperaturową z sondą rdzeniową.
- System diagnostyki serwisowej, dzięki któremu bez usuwania jakichkolwiek paneli zewnętrznych, użytkownik może sprawdzić poprawne działanie wszystkich elementów pieca.
- System diagnozy błędów ostrzegający użytkowników przed wadliwym działaniem pieca.
- Automatyczne mycie pieca



PRZYSTĘPNA TECHNOLOGIA

- Przystępny
- Prosty w użyciu
- Wydajny
- Prosty
- Idealne rezultaty

CHARAKTERYSTYKA

- Cyfrowe sterowanie przyciskami + dwa pokrętki do przewijania.
- 5 metod gotowania: Para, Para niskotemperaturowa, Regeneracja, MIX i Konwekcja (aż do 300°C)
- Opcja wstępnego podgrzewu
- 2 zakresy prędkości wentylatora - 2 zakresy mocy
- System chłodzenia komory Cool-Down
- System automatycznej zmiany kierunku wirowania wentylatora
- AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - program mycia w komorze gotowania**

OPCJONALNE AKCESORIA I ELEMENTY:

- Natrysk zewnętrzny (jedynie montaż fabryczny)
- Modele 201 i 202 z przewodnicami lub z zintegrowaną konstrukcją
- Uwaga: Zintegrowana konstrukcja nie może być użyta w modelu z przewodnicami
- Napięcie - modele elektryczne: 400 V - 3+N - 50/60 Hz
- Napięcie - modele gazowe: 230 V - 1+N - 50 Hz or 60 Hz

5 METOD GOTOWANIA










Elektryczne piece wtryskowe Advance Concept

	Model	Nr katalogowy	Pojemność	Wyposażenie standardowe	Moc kW	Wymiary mm	Cena
	ACE-061	19010988	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898 x 867 x 846	19 990 zł
	ACE-101	19011022	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898 x 867 x 1.117	28 010 zł
	ACE-102	19011028	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130 x 1.063 x 1.117	39 910 zł
	ACE-201	19011049	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,40	929 x 964 x 1.841	52 880 zł
	ACE-201-C	19013091	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929 x 964 x 1.841	57 610 zł
	ACE-202	19010991	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	62,40	1.162 x 1.074 x 1.841	64 150zł
	ACE-202-C	19017132	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162 x 1.074 x 1.841	71 610zł

Zdjęcia: podstawy, ruszty i pojemniki NIE SĄ W ZESTAWIE



Gazowe Piece wtryskowe Advance Concept

	Model	Hz.	Numer Katalogowy		Pojemność	Wyposażenie *	Moc		Wymiary mm	Cena
			LPG	GN			kW - gas	kW el.		
	ACG-061	50	19011043	19011615	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898 x 867 x 846	26 920 zł
		60	19011617	19011880						
	ACG-101	50	19011071	19011893	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898 x 867 x 1.117	33 180 zł
		60	19011892	19011894						
	ACG-102	50	19011127	19011906	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130 x 1.063 x 1.117	44 200 zł
		60	19011905	19011907						
	ACG-201	50	19011234	19011915	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	36,00	2,40	929 x 964 x 1.841	58 750 zł
		60	19011914	19011916						
	ACG-201-C	50	19031191		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929 x 964 x 1.841	63 250 zł
		60								
	ACG-202	50	19011124	19011924	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	65,00	2,40	1.162 x 1.074 x 1.841	69 150 zł
		60	19011923	19011925						
	ACG-202-C	50	19020731		20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162 x 1.074 x 1.841	7 5 650 zł
		60								



Cook & Chill

Akcesoria

Akcesoria dla modeli 061 i 101	34
Akcesoria dla modeli 102	36
Akcesoria dla modeli 201	38
Akcesoria dla modeli 202	39
System łączący	40
Zestawy dla opcji	40
Transformacje gazu i napięcia	41
Pojemniki gastronomiczne	42
Pojemniki emaliowane	43
Pojemniki na pieczywo	43
Pojemniki specjalne	44
Siatki specjalne	45
Detergenty	46

Akcesoria do pieców Advance

Fagor Industrial zapewnia szeroką gamę akcesoriów, elementów dodatkowych i pojemników, które umożliwiają użycie wielu metod gotowania różnych rodzajów posiłków



AKCESORIA

Prowadnice
Wózek załadowniczy na kółkach
Prowadnice neutralne i gorące z drzwiami
Stelaże na pojemniki GN
Stelaż do talerzy
Wózek do stelaża
Pokrywy termiczne
Prowadnice na blachy piekarnicze
Zestaw do odprowadzania spalin z piecy gazowych
Rura odpływowa

POJEMNIKI

Wkłady i pojemniki GN
Pojemniki emaliowane
Pojemniki na jaja i naleśniki
Pojemniki do smażenia frytek
Siatki do pieczenia na wolnym ogniu
Szpikulec na kurczaki i siatka na żeberka
Pojemniki na budyni i muffiny



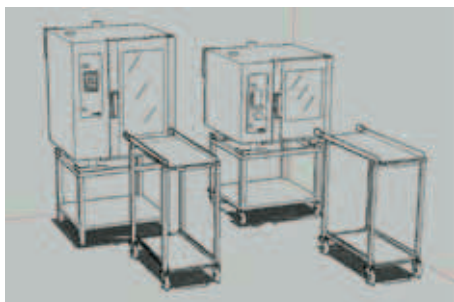
ELEMENTY KOMPLEMENTARNE

Zestawy przewodnic dla wkładów piekarniczych
Elementy uszczelniające do podgrzewania pieca bez wózka
Zestaw elementów do piętrowania piecy
Sonda rdzeniowa do pieczenia próżniowego
Zestaw HACCP dla gamy ADVANCE
Wielkogabarytowe piecy z wózkiem załadowniczym
Zestaw do przymocowywania nóg pieca do blatu

ZESTAWY DO TRANSFORMACJI

Fagor zapewnia piecy gotowe do pracy przy różnych napięciach, częstotliwościach i zasilaniu różnymi gazami
Napięcia dla statków: zestaw na 440 V 3-fazowy
Zestaw transformujący częstotliwość 60Hz dla piecy gazowych

Akcesoria dla modeli 061 i 101



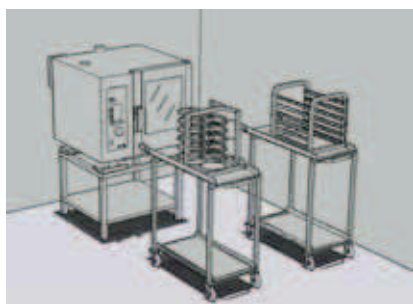
Dla wszystkich modeli 061 i 101 w dowolnej wersji.

Wyjątki:





SPRYSKIWACZ RĘCZNY: TYLKO dla modeli CONCEPT (Wersje ADVANCE i ADVANCE-PLUS posiadają wbudowany spryskiwacz ręczny)

	Model	Nr katalogowy	Opis	Wymiary mm	Cena
	MH-11	19013205	PODSTAWA Wysokość = 650 mm	815 x 724 x 650	1 460 zł
	MH-11-R	19013208	PODSTAWA Z ROLKAMI Wysokość = 650 mm. 4 rolki, dwie z hamulcem.	815 x 724 x 650	1 920 zł
	MH-11-B	19013401	PODSTAWA - Wysokość = 650 mm. 2 zestawy prowadnic dla poziomów 6 GN-1/1.	815 x 724 x 650	1 930 zł
	MH-11-RB	19013402	PODSTAWA Z ROLKAMI - Wysokość = 650 mm 4 rolki, dwie z hamulcem. 2 zestawy prowadnic dla poziomów 6 GN-1/1.	815 x 724 x 650	2 540 zł
	ANH-11	19011732	PODSTAWA NEUTRALNA - Wysokość = 650 mm Drzwi przesuwane.	815 x 725 x 650	3 690 zł
	ACH-11	19011733	PODSTAWA PODGRZEWANA - Wysokość = 650 mm Drzwi przesuwane. Konwekcja wymuszona	815 x 725 x 650	7 890 zł
	CP-11	19013352	PODSTAWA Do montażu stelaża 061 i 101 w piecach umieszczonych na podstawie SH-11.	530 x 840 x 1.020	2 790 zł
	CP-11-R	19018752	REGULOWANA PODSTAWA DO STELAŻA Do montażu stelaża 061 i 101 w piecach umieszczonych powyżej innych podstaw, na różnych wysokościach.		3 410 zł
	GD-AD	19004504	SPRYSKIWACZ RĘCZNY Tylko do wersji ACE i ACG.		430 zł
	AP-10	19004439	ZESTAW ELEMENTÓW MOCUJĄCYCH Zestaw części do mocowania nóg do blatu kuchennego.		zapytaj o cenę
	Z-11-E	19020762	Zestaw OSŁON do montażu pieca elektrycznego 061 lub 101 na górze		zapytaj o cenę
	Z-11-G	19020763	Zestaw OSŁON do montażu pieca gazowego 061 lub 101 na górze		zapytaj o cenę

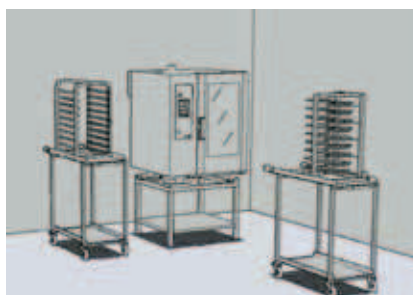
Akcesoria dedykowane dla modeli 061







Dla wszystkich modeli 061 w dowolnej wersji.

	Model	Nr katalogowy	Opis	Wymiary mm	Cena
	EB-061	19011559	STELAŻ NA GASTROPOJEMNIKI Pojemność na 6 poziomów GN-1/1 lub 12 GN-1/2. Wymagany jest montaż z prowadnicami szynowymi GE-101.	398 x 584 x 458	2 110 zł
	EP-061	19013353	STELAŻ NA TALERZE Pojemność 18 naczyń, Ø 31 cm. Wymagany jest montaż z prowadnicami szynowymi GE-101.	422 x 635 x 455	3 550 zł
	GE-101	19011569	PROWADNICE SZYNOWE DO STELAŻA Do montażu w komorze gotowania. Do stelaża 061 i 101.	420 x 590 x 113	750 zł
	LTE-061	19011738	POKRYWA TERMICZNA Do stelaża EP-061. Utrzymuje temperaturę pożywienia 20°.	405 x 500 x 440	2 420 zł
	GP-061	19011982	ZESTAW DO PROWADNIC PIEKARNICZYCH 5 poziomów 60 x 40 cm.		620 zł

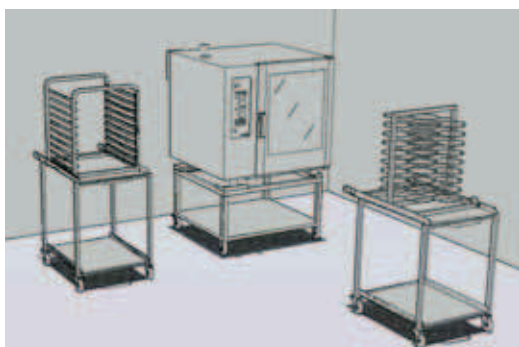
Akcesoria dedykowane dla modeli 101



Dla wszystkich modeli 101 w dowolnej wersji.

	Model	Nr katalogowy	Opis	Wymiary mm	Cena
	EB-101	19011561	STELAŻ NA GASTROPOJEMNIKI Pojemność na 10 poziomów 10 GN-1/1 lub 20 GN 1/2 Wymagany jest montaż z prowadnicami szynowymi GE-101	398 x 584 x 730	2 520 zł
	EP-101	19013354	STELAŻ NA TALERZE Pojemność na 30 naczyń, Ø 31 cm. Wymagany jest montaż z prowadnicami szynowymi GE-101	422 x 635 x 725	4 100 zł
	GE-101	19011569	PROWADNICE SZYNOWE DO STELAŻA Do montażu w komorze gotowania Do stelaża 061 i 101	420 x 590 x 113	750 zł
	LTE-101	19011739	POKRYWA TERMICZNA Do stelaża EP-101. Utrzymuje temperaturę pożywienia 20°.	405 x 500 x 700	2 770 zł
	GP-101	19011983	ZESTAW DO PROWADNIC PIEKARNICZYCH 8 poziomów 60 x 40 cm.		780 zł

Akcesoria dla modeli 102



Dla wszystkich modeli 102 w dowolnej wersji.

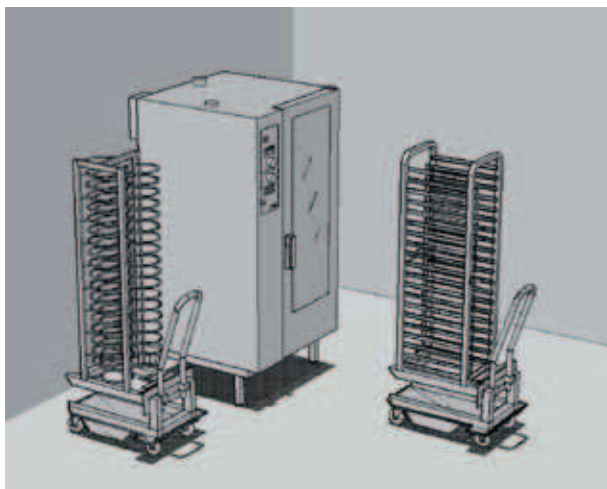
Wyjątki:

SPRYSKIWACZ RĘCZNY: TYLKO dla modeli CONCEPT (Wersje ADVANCE i ADVANCE-PLUS posiadają wbudowane spryskiwacze ręczne)

	Model	Nr katalogowy	Opis	Wymiary mm	Cena
	MH-102	19013212	PODSTAWA Wysokość = 650 mm	1.043 x 870 x 650	1 580 zł
	MH-102-R	19013211	PODSTAWA Z ROLKAMI Wysokość = 650 mm. 4 rolki, dwie z hamulcem.	1.043 x 870 x 650	2 080 zł
	MH-102-B	19013403	PODSTAWA - Wysokość = 650 mm. Dwa zestawy prowadnic, jeden dla 6 poziomów GN-1/1 i drugi dla 6 poziomów GN-2/1.	1.043 x 870 x 650	2 140 zł
	MH-102-RB	19013404	PODSTAWA Z ROLKAMI - Wysokość = 650 mm. 4 rolki, dwie z hamulcem. Dwa zestawy prowadnic, jeden dla 6 poziomów GN-1/1 i drugi dla 6 poziomów GN-2/1.	1.043 x 870 x 650	2 730 zł
	ANH-102	19011734	PODSTAWA NEUTRALNA Wysokość = 650 mm Drzwi przesuwane.	1.050 x 925 x 650	4 380 zł
	ACH-102	19011736	PODSTAWA PODGRZEWANA - wysokość = 650 mm Drzwi przesuwane. Konwekcja wymuszona.	1.050 x 925 x 650	9 610 zł
	EB-102	19011562	STELAŻ NA GASTROPOJEMNIKI Pojemność na 10 poziomów GN-2/1 lub 20 GN-1/1. Wymagany jest montaż z prowadnicami szynowymi GE-102.	605 x 714 x 730	2 800 zł
	EP-102	19013356	STELAŻ NA TALERZE Pojemność 52 naczyń Ø 31 cm. Wymagany jest montaż z prowadnicami szynowymi GE-102.	620 x 790 x 720	4 380 zł
	GE-102	19011570	PROWADNICE SZYNOWE DO STELAŻA Do umieszczenia w komorze gotowania dla stelaża typu 102.	630 x 790 x 113	810 zł
	CP-102	19013355	PODSTAWA DO STELAŻA Do montażu konstrukcji typu 102 w piecach umieszczonych na podstawach MH-102.	742 x 965 x 1.018	3 960 zł
	CP-102-R	19018751	REGULOWANA PODSTAWA DO STELAŻA Do montażu konstrukcji typu 102 w piecach umieszczonych powyżej innych wsporników na różnych wysokościach.		4 580 zł
	LTE-102	19011740	POKRYWA TERMICZNA Do stelaża EP-102. Utrzymuje temperaturę posiłków 20'.	610 x 720 x 710	3 450 zł
	GP-102	19012134	16 poziomów 60 x 40 cm.		500 zł
	GD-AD	19004504	RĘCZNY SPRYSKIWACZ Tylko do wersji ACE i ACG.		zapytaj o cenę
	AP-10	19004439	ZESTAW ELEMENTÓW MOCUJĄCYCH Zestaw części do mocowania nóg do blatu kuchennego. (Niewymagane do podstaw pieców MH).		120 zł
	Z-102	19020764	OSŁONA do wstawiania pieca 102 na górze		zapytaj o cenę



Akcesoria dla modeli 201



Dla wszystkich modeli 201 w dowolnej wersji.

Wyjątki:

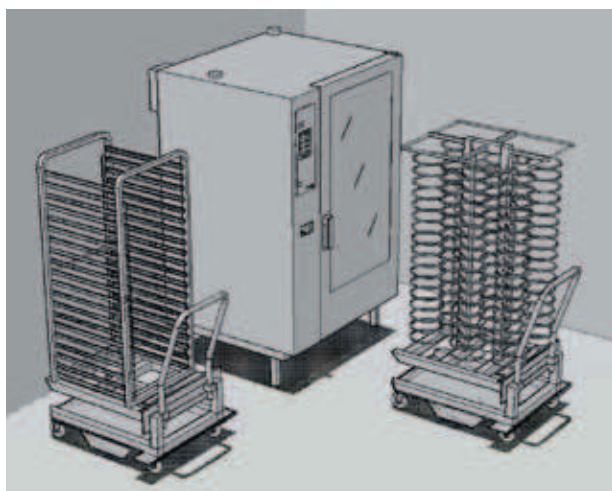
SPRYSKIWACZ RĘCZNY: dla modeli CONCEPT.

Wersje ADVANCE i ADVANCE-PLUS posiadają wbudowany ręczny spryskiwacz.

Wersje ADVANCE i ADVANCE-PLUS posiadają wbudowany stelaż zawierający wózek załadowniczy.

	Model	Nr katalogowy	Opis	Wymiary mm	Cena
	CEB-201	19011551	WÓZEK Z PROWADNICAMI Na 20 poziomów GN-1/1 lub 40 poziomów GN-1/2.	560x769x1.750	7 170zł
	CEP-201	19013357	WÓZEK ZE STELAŻEM Pojemność 50 naczyń Ø 31 cm.	560x769x1.750	8 420 zł
	LTE-201	19011741	POKRYWA TERMICZNA Dla stelaża CEP-201. Utrzymuje temperaturę posiłku 20 minut.	610x380x1.220	4 100 zł
	R4-20		ZESTAWY ROLEK 4 rolki, dwie z hamulcem. Dla modeli 201 i 202.	Zamówienie na specjalne zamówienie – montaż w fabryce	zapytaj o cenę
	AP-20	19012270	ZESTAW ELEMENTÓW MOCUJĄCYCH 2 części do mocowania nóg do podłogi. Dla modeli 201 i 202.		120 zł
	GD-AD	19004504	SPRYSKIWACZ RĘCZNY Tylko do wersji ACE i ACG.		zapytaj o cenę
	PRE-H201	19011979	ZESTAW PODGRZEWAJĄCY Elementy uszczelniające do podgrzewania pieca bez wózka.		670 zł

Akcesoria dla modeli 202



Dla wszystkich modeli 202 w dowolnej wersji.

Wyjątki:

SPRYSKIWACZ RĘCZNY: dla modeli CONCEPT.

Wersje ADVANCE i ADVANCE-PLUS posiadają wbudowany ręczny spryskiwacz.

Wersje ADVANCE i ADVANCE-PLUS posiadają wózek załadowczy ze stelażem.

	Model	Nr katalogowy	Opis	Wymiary mm	Cena
	CEB-202	19011550	WÓZEK ZE STELAŻEM Dla 20 poziomów GN-2/1 lub 40 poziomów GN-1/1.	764x915x1.810	8 110 zł
	CEP-202	19011552	WÓZEK ZE STELAŻEM Na 100 naczyń Ø 31 cm.	764x915x1.810	9 370 zł
	LTE-202	19011742	POKRYWA TERMICZNA Dla stelaża CEP-202. Utrzymuje temperaturę posiłku 20 minut.	650x820x1.335	4 410 zł
	R4-20		ZESTAWY ROLEK 4 rolki, dwie z hamulcem. Dla modeli 201 i 202.	Zamówienie na specjalne zamówienie – montaż w fabryce	zapytaj o cenę
	AP-20	19012270	ZESTAW ELEMENTÓW MOCUJĄCYCH 2 części do mocowania nóg do podłogi. Dla modeli 201 i 202.		120 zł
	GD-AD	19004504	RĘCZNY SPRYSKIWACZ Tylko do wersji ACE i ACG.		zapytaj o cenę
	PRE-H202	19011980	ZESTAW PODGRZEWAJĄCY Zestaw elementów uszczelniających do podgrzewania pieca bez wózka.		670 zł

Łączenie pieców



Zestaw elementów do systemu łączenia pieców.

TYLKO WYKONANIE FIRMOWE.

Uwaga: dostępne tylko z piecami elektrycznymi

061 powyżej 061

061 powyżej 101

Model	Nr katalogowy	Element	Dla piekarników:	Cena
2AD-66	19012191	Zestaw elementów do łączenia pieców	061 + 061	3 390 zł
2AD-610	19012163	Zestaw elementów do łączenia pieców	061 + 101	3 390 zł

Element łączący do systemu "Cook & chill 061"



Zestaw elementów do połączenia pieca 061 z szybkoschładzarką ATA-061.

W zamówieniu:

- Kod pieca 061
- Kod do szybkoschładzarki i zamrażarki ATA-061
- Kod do elementów łączących.

ZESTAW PRODUKOWANY POD ZAMÓWIENIE.

Model	Nr katalogowy	Opis	Cena
KIT C&C-061 ELEC	19020971	Zestaw elementów do łączenia do pieców elektrycznych COOK & CHILL 061	3 390 zł
KIT C&C-061 GAS	19020972	Zestaw elementów do łączenia do pieców gazowych COOK & CHILL 061	3 390 zł

Zestaw do gotowania próżniowego

Zestaw elementów pozwalający podłączyć sondę potraw umożliwiającą kontrolowanie temperatury pieczenia podczas gotowania próżniowego.

Urządzenie z sondą do pieczenia próżniowego zapisuje wartości odczytywane przez sondę w pamięci urządzenia:

- Kod dla urządzenia standardowego
- Kod dla zestawu do gotowania próżniowego „SOUS-AD”

Model	Nr katalogowy	Cena
SOUS-AD	19012271	2 300zł

Zestaw HACCP - linia ADVANCE

Linia piecy ADVANCE może być połączona z systemem HACCP aby móc zapisać stosowane współczynniki procesu obróbki takie jak: temperatura czy czas pieczenia.

Linia piecy ADVANCE posiada zintegrowany System.

Linia piecy ADVANCE CONCEPT nie ma możliwości zainstalowania zestawu.

Model	Nr katalogowy	Cena
HACCP-AD	19003730	1920 zł

Zestaw przerywaczy ciągu (piece gazowe)

Zestaw elementów, które mogą zostać zainstalowane w piecu gazowym, w celu podłączenia pieca do zewnętrznego komina.

Model	Dla piecy gazowych	Nr katalogowy	Cena
CEX-ADG-101	061 - 101	19012272	470 zł
CEX-ADG-102	102	19012273	470 zł
CEX-ADG-201	201	19012290	470 zł
CEX-ADG-202	202	19012291	470 zł

Transformacja na inne napięcia - napięcie na statkach

Maszyny przeznaczone na statki, 400 V - 3 fazy, powinny być zamawiane ze wskazaniem następujących danych:

- Kod standardowej maszyny
- Kod dla zestawu na 400 V 3-fazy

Maszyna zostanie dostarczona fabrycznie przygotowana na dane napięcie

Model	Nr katalogowy	Cena
Zestaw transformacji napięcia na statki 400 V - 3 fazy - 50 / 60 Hz	19010943	2 300 zł

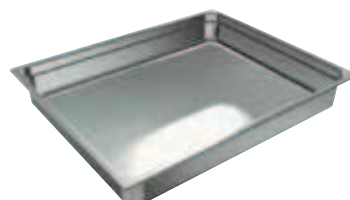
Pojemniki gastronomiczne





Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 grubości 1 mm.

Zgodne z normą EN631.

Rozmiary 1/1 GN i 2/1 GN.


POJEMNIKI PŁASKIE



	Model	Nr katalogowy	Pojemność Litry	Typ	Głębokość mm	Wymiary mm	Cena
	GN-11-20	19001669	2,5	1/1 GN	20	325 x 530 x 20	120 zł
	GN-11-40	19000666	5,5	1/1 GN	40	325 x 530 x 40	140 zł
	GN-11-65	19000667	9,5	1/1 GN	65	325 x 530 x 65	170 zł
	GN-11-100	19000668	14	1/1 GN	100	325 x 530 x 100	220 zł
	GN-21-20	19001673	3,0	2/1 GN	20	650 x 530 x 20	215 zł
	GN-21-40	19001674	10,5	2/1 GN	40	650 x 530 x 40	220 zł
	GN-21-65	19001675	18,5	2/1 GN	65	650 x 530 x 65	245 zł
	GN-21-100	19001672	28,0	2/1 GN	100	650 x 530 x 100	300 zł

POJEMNIKI PERFOROWANE



	Model	Nr katalogowy	Pojemność Litry	Typ	Głębokość mm	Wymiary mm	Cena
	GNP-11-40	19001677	5,5	1/1 GN	40	325 x 530 x 40	220 zł
	GNP-11-65	19001678	9,5	1/1 GN	65	325 x 530 x 65	230 zł
	GNP-11-100	19001676	14	1/1 GN	100	325 x 530 x 100	290 zł
	GNP-21-40	19001680	10,5	2/1 GN	40	650 x 530 x 40	335 zł
	GNP-21-65	19001681	18,5	2/1 GN	65	650 x 530 x 65	370 zł
	GNP-21-100	19001679	28	2/1 GN	100	650 x 530 x 100	500 zł

Pojemniki emaliowane



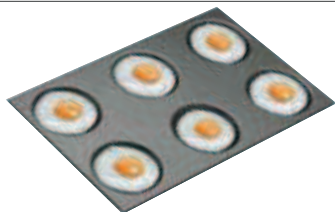
Model	Nr katalogowy	Pojemność Litry	Typ	Głębokość mm	Wymiary mm	Cena
TP11-20	19001978	2,5	1/1 GN	20	325 x 530 x 20	180 zł
TP11-40	19001979	5,5	1/1 GN	40	325 x 530 x 40	200 zł
TP11-65	19001980	9,5	1/1 GN	65	325 x 530 x 65	270 zł
TP21-20	19001981	3,5	2/1 GN	20	650 x 530 x 20	210 zł
TP21-40	19001982	10,5	2/1 GN	40	650 x 530 x 40	270 zł
TP21-65	19001983	18,5	2/1 GN	65	650 x 530 x 65	290 zł

Pojemniki na pieczywo



	Model	Nr katalogowy	Funkcja Gotowanie	Charakterystyka	Wymiary mm	Cena
	BPA-11	19000313	Pieczenie	GN-1/1 - Płaski	325 x 530	230 zł
	BPP-11	19000314	Gotowanie	GN-1/1 - Perforowany	325 x 530	290 zł
	BB-11	19000279	Bochenki	GN-1/1 - Pojemność: 5 bochenków	325 x 530	300 zł

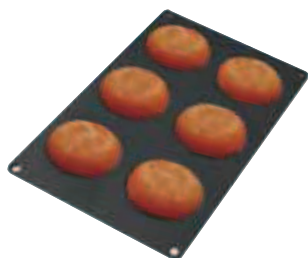
Pojemniki na jaja i naleśniki




Wykonane z emaliowanego aluminium z powłoką nieprzywierającą.

	Model	Nr katalogowy	Funkcja Gotowanie	Charakterystyka	Wymiary mm	Cena
	MOLDE-11	19001410	Jaja Omlety Naleśniki	GN-1/1 6 otworów x Ø 12,5 cm	325 x 530	470 zł
	MOLDE-21	19001411	Jaja Omlety Naleśniki	GN-2/1 12 otworów x Ø 12,5 cm	650 x 530	580 zł

Pojemniki na budyń i muffiny



Wykonane z silikonu.

	Model	Nr katalogowy	Funkcja Gotowanie	Charakterystyka	Wymiary mm	Cena
	MUFFIN-6	19001459	Muffiny Pudding	Zestaw 3 form na 6 muffinów każda 6 miejsc x (Ø 7 cm x H=4 cm)	325 x 175	270 zł

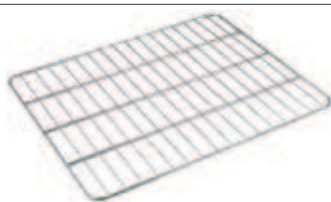
Pojemnik na frytki i do smażenia





Wykonane z kraty ze stali nierdzewnej.
Należy położyć zamrożony produkt na wkładzie i włożyć go do pieca.

	Model	Nr katalogowy	Funkcja Gotowanie	Charakterystyka	Wymiary mm	Cena
	FRI-11	19012415	Frytki Smażenie	GN-1/1	325 x 530	420 zł

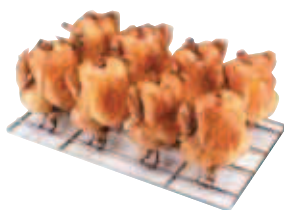
Ruszty gastronomiczne





Wykonane z drutu AISI-304.

	Model	Nr katalogowy	Funkcja Gotowanie	Charakterystyka	Wymiary mm	Cena
	1/1 GN GRID	19000999	Pełnowymiarowe druciane półki do pieca 1/1GN	GN-1/1	325 x 530	140 zł
	2/1 GN GRID	19001000	Pełnowymiarowe druciane półki do pieca 2/1GN	GN-2/1	650 x 530	240 zł

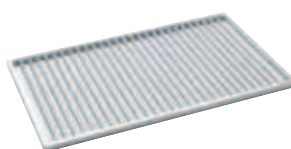
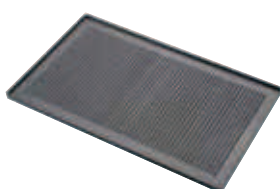
Szpikulec na kurczaki i siatka na żeberka



Ustawianie kurczaków, kaczek i żeberek w pozycji pionowej sprawia, że mięso staje się wyjątkowo soczyste i zapewnia chrupiącą, odpowiednio przybrązowioną skórką.


	Model	Nr katalogowy	Funkcja Gotowanie	Charakterystyka	Wymiary mm	Cena
	PO-GN-1/1	19001496	Kurczaki	1/1 GN Pojemność: 8 kurczaków	530 x 325	320 zł
	CO-GN-1/1	19000545	Żeberka	1/1 GN - Żeberka ułożone są w sposób pionowy na siatce żeberkowej, co oznacza, że można je delikatnie przygotować dla udoskonalenia – nawet w nocy - cały czas wykorzystując w pełni dostępną pojemność.	530 x 325	430 zł

Blachy do grillowania i pieczenia



Wykonane z emaliowanego aluminium z powłoką nieprzywierającą.

Blacha do pieczenia na wolnym ogniu zapewnia idealny wzór na smażonych produktach, zamrożonych rybach i grillowanych warzywach.

	Model	Nr katalogowy	Funkcja Gotowanie	Charakterystyka	Wymiary mm	Cena
	GRILL-1/1	19002844	Forma grillowa	1/1 GN Żebrowany grill	530 x 325	770 zł
	MULTIGRILL 1/1	19001460	Forma grillowa i ruszt	1/1 GN Blacha o dwóch powierzchniach: forma grillowa i rusztowa	530 x 325	700 zł

Detergenty



Do czyszczenia wewnętrznej komory gotującej.

Model	Nr katalogowy	Opis	Pojemność kg	Cena
AB BOOST	12038038	DETERGENT – pojemnik detergentu	8,00	440 zł
KOI PLUS	12032405	ŚRODEK CZYSZCZĄCY – butelka środka czyszczącego	6,00	300 zł

(*) Wykaz części zamiennych

Zmiękczacze do wody

Zmiękczacze do wody stosowane są w przypadku używania twardej wody.

Działają przez zamianę wapnia i magnezu w wodzie na sól.

Mogą również usuwać niewielką ilość żelaza lub manganu, ale przy ich wysokich stężeniach nie są zalecane.

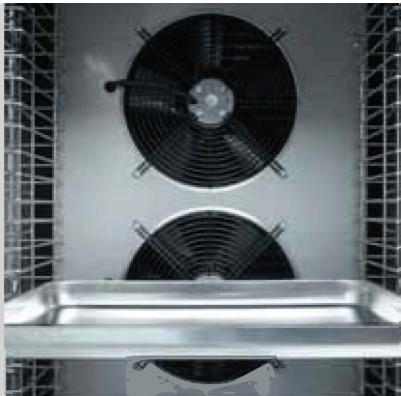
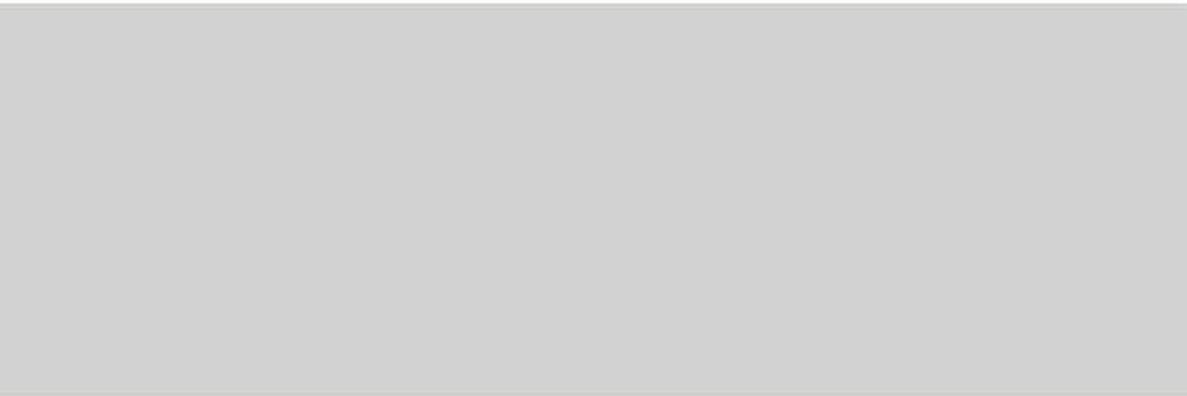
Zmiękczacze do wody zasadniczo wymagają profesjonalnej instalacji.

Wszystkie piecze wymagające wody muszą być podłączone do uzdatnionego źródła wody, jeśli woda lokalna w dowolnym okresie czasu posiada ponad 7 HF / 4.0 HD, lub posiada koncentrację Cl ponad 150 mg/litr, lub poziom soli przekracza 30 mg/litr.

Piecze posiadające boilery, muszą być opróżniane każdorazowo, po zakończeniu dziennego cyklu pracy.

Problemy działania wynikające z wadliwej instalacji, która nie spełnia tych warunków, nie będą podstawą do rozpatrywania gwarancji produktu.





Cook & Chill

Szybkoschladzarki

Szybkoschladzarki Linia CONCEPT	52
Szybkoschladzarki Linia ADVANCE.....	53
Szybkoschladzarki do wózków	54
Agregaty do szybkoschladzarek.....	55

Szybkoschładzarki



SZYBKOSCHŁADZARKI – DLACZEGO SĄ NIEZBĘDNE W KAŻDEJ KUCHNI?

Wszystkie świeże organiczne produkty żywnościowe zawierają naturalne obciążenie bakteriami, które w sprzyjających warunkach otoczenia (temperatura i wilgotność), rozmnażają się, powodując powstanie niebezpiecznych efektów dla zdrowia konsumentów.

Najbardziej niebezpiecznym zakresem termicznym jest +65°C i +3°C: w tym zakresie temperatur rozmnażanie się bakterii jest przyspieszone.

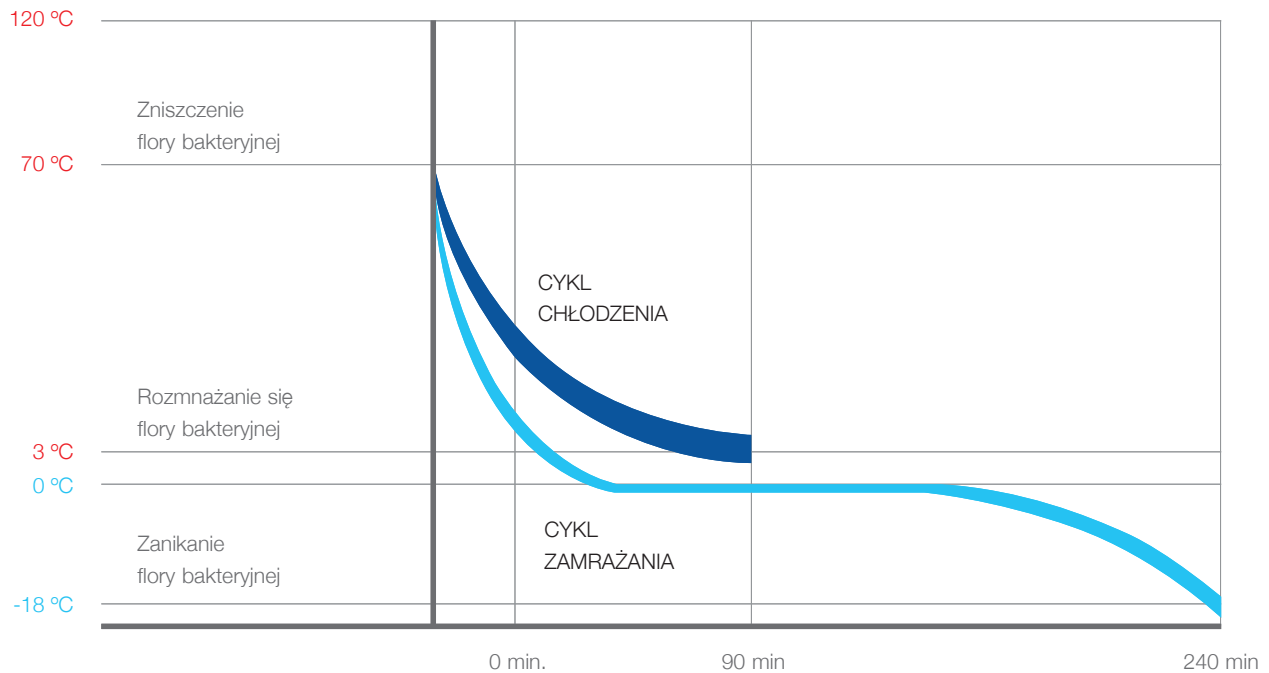
Szybkoschładzanie oznacza obniżenie temperatury wewnątrz produktu z +90 °C do +3°C w możliwie najszybszy sposób i w czasie poniżej 90 minut.

Krytyczny zakres temperatur pomiędzy +65 °C a +3 °C, gdzie następuje największe rozprzestrzenianie się bakterii, jest w ten sposób pomijany bardzo szybko, że bezpieczeństwo żywności nie jest zagrożone, a produkt faktycznie można składować przez 5-8 dni.

Szybkoschładzanie ugotowanego produktu nie tylko zapobiega rozmnażaniu się bakterii, ale również przedłuża czas przechowywania produktu.

Jakość żywności nie jest naruszana a produkt można składować o wiele dłużej niż przy standardowej obróbce.

CYKLE PRACY WYSTĘPUJĄCE W SZYBKOSCHŁADZARCE



GŁĘBOKIE SCHŁADZANIE LUB ZAMRAŻANIE

Określenia te są często mylone ze sobą, ale rezultat końcowy jest taki sam w obu przypadkach: temperatura produktu żywniowego jest obniżana, ale woda zmagazynowana w nim nie zamarza całkowicie.

Różnicą pomiędzy nimi jest brak limitu czasowego w zamrażaniu, co powoduje tworzenie się wewnętrznych mikrokryształów. Podczas gdy głębokie zamrażanie oznacza osiągnięcie temperatury -18°C wewnątrz produktu w czasie 4 godzin, zapobiegając powstawaniu mikrokryształów.

Podczas tworzenia się makrokryształów, woda rozbija błonę komórek i w fazie rozmrażania sole mineralne i substancje odżywcze są tracone w formie płynów.

Istnieją dwa cykle głębokiego zamrażania: mocny i słaby, oba są ręczne, a więc programowane przez operatora zgodnie z konkretnymi wymaganiami.

Szybkoschładzarki - Linia CONCEPT



ATM-031 VCH

ATM-051 VCH

ATM-081 VCH

ATM-101 VCH

ATM-121 VCH

ATM-161 VCH

ATM-102 VCH

Wykonane z austenitycznej stali nierdzewnej.
Regulowane nogi ze stali nierdzewnej.
Prowadnice ślizgowe dla wkładów Gastronom i Euronom (60x40 cm).
Drzwi z urządzeniem automatycznego zamykania.
Modele szybkoschładzarek i zamrażarek zaprojektowane do redukcji temperatury z +70°C do +3°C (schładzanie) lub z +70°C do -18°C (zamrażanie).
Wybór programów mocnego lub słabego schładzania.
Dwa cykle schładzania i dwa cykle zamrażania:

- Cykl mocny: dla produktów o grubości większej niż 2 cm.
- Cykl słaby: dla produktów o grubości mniejszej niż 2 cm lub o małej gęstości.

Cykl jest wykonywany w dwóch zaprogramowanych krokach.
Cykl słaby zapobiega tworzeniu się szronu w produkcji.

Czas trwania cykli:

- Schładzanie: 90 minut (1,5 godziny).
- Zamrażanie: 240 minut (4 godziny).

Elektroniczny zegar i sonda temperaturowa są standardowym wyposażeniem wszystkich modeli. Opcje szybkoschładzania sterowane są poprzez sondę lub zegar czasowy.

Automatyczny alarm końca cyklu.

Po zakończeniu cyklu chłodziarka działa jako szafa chłodnicza, zachowując temperaturę +2/+4°C podczas schładzania i -18°C podczas zamrażania.

Usuwalny, wentylowany i szczelny kompresor.

Czynnik chłodniczy R-404 A, nie zawiera CFC.

Wtryskiwana izolacja poliuretanowa grubości 60 mm, 40 kg/m³ gęstości.

Nie zawiera CFC.

Miedziany parownik z aluminiowymi żebrami. Wymuszony obieg powietrza.

Automatyczne odparowanie wody podczas rozmrażania.

	Model	Hz.	Nr katalogowy	Poziomy			Wydajność		Napięcie	Moc W		Wymiary Mm	Cena
				GN-1/1	GN-2/1	60x40	+90/+3°C	+90/-18°C		Elektryczna	Chłodzenia		
	ATM-031 VCH	50	19005585	3	-	-	8	5	230V-1N	590	490	560x700x514	11 280 zł
		60	19005583										
	ATM-051 VCH	50	19006671	5	-	5	12	8	230V-1N	1.200	690	790x800x850	15 350 zł
		60	19013841										
	ATM-081 VCH	50	19007580	8	-	8	25	16	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	17 450 zł
		60	19013843										
	ATM-101 VCH	50	19007784	10	-	10	30	20	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	18 950 zł
		60	19007786										
	ATM-121 VCH	50	19015787	12	-	12	36	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	21 000 zł
		60	19011448										
	ATM-161 VCH	50	19008338	16	-	16	40	28	400V-3N	2.300	2.850	790x800x1.950	24 720 zł
		60	19015790										
	ATM-102 VCH	50/60	19009030	20	10	10	70	50	400V-3N	2.300	4.200	1.270x1.090x1.800	26 260 zł

Uwaga:

Wyszczególnione w tabeli wartości produkcji zostały wyliczone przyjmując najbardziej wymagające protokoły, używając wkładów z mieszanką grubości 4,5 cm, przy temperaturze parowania -30 °C i temperaturze otoczenia 38 °C.

Szybkoschładzarki i zamrażarki - Linia ADVANCE



ATA-061

ATA-101

ATA-102

Model	Hz.	Nr katalogowy	Poziomy			Wydajność		Napięcie	Moc W		Wymiary mm	Cena
			GN-1/1	GN-2/1	60x40	+90/+3°C	+90/-18°C		Elektryczna	Chłodnicza		
ATA-061	50	19018754	6	-	6	18	12	230V-1N	1.600	990	900x870x1.105	16 880 zł
	60	19030606										
ATA-101	50	19020653	10	-	10	30	20	230V-1N	2.000	1.300	900x870x1.765	19 520 zł
	60	19030442										
ATA-102	50/60	19017470	20	10	20	70	50	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1.065x1.765	28 370 zł

Wyposażenie Cook & Chill (Piec + szybkoschładzarki ADVANCE)



COOK & CHILL 061



COOK & CHILL 101



COOK & CHILL 102

Szybkoschładzarki i zamrażarki do wózków – agregat zewnętrzny

Opis techniczny

Elementy zewnętrzne i wewnętrzne wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

70 mm grubości izolacja poliuretanowa w szybkoschładzarkach, 100 mm w zamrażarkach o gęstości 40 kg/m³.

Izolacja zastosowana w powyższych urządzeniach jest grubsza o 20% od izolacji stosowanych w tego typu urządzeniach na rynku, co za czym idzie lepsze użytkowanie szczególnie w procesach zamrażania żywności oraz istotnych oszczędności energii.

R-404 A czynnik chłodniczy, wolny od CFC.

Wymienialny, wentylowany kompresor.

Przystosowany do pracy w temperaturach tropikalnych.

Zaprojektowany do właściwej i efektywnej pracy w optymalnych warunkach otoczenia: w temperaturze 43 °C i wilgotności powietrza 63 %.

Kompresor z chłodzonym powietrzem skraplaczem.

Elektroniczny sterownik regulacji temperatury i procesu rozmrażania z cyfrowym wskaźnikiem.

Elektroniczny czasomierz kontrolny i temperatury rdzenia sondy.

Dźwięk sygnału alarmowego w przypadku zbyt długiego otwarcia drzwi.

Zintegrowany system HACCP wraz z alarmem i historią temperatur.

Opcjonalnie, jedna z drukarek może być zintegrowana z systemem HACCP w celu drukowania danych.

Uwaga:

Wskazane produkcje w tabeli zostały przygotowane na podstawie wyliczeń z uwzględnieniem najbardziej wymagających protokołów, z użyciem wkładów o grubości 4,5 cm przy temperaturze parowania -30 °C i 38 °C temperaturze otoczenia.



- 202 -



- 201 -

POJEMNOŚCI, WERSJE I MODELE

Pojemność wózków	Ilość drzwi	Wózek rozmiar	Element	SZYBKOSCHŁADZARKA		SZYBKOZAMRAŻARKA	
				Standardowy	Zasilony	Standardowy	Zasilony
1 wózek	1 drzwi	201 (GN-1/1)	Szybkoschładzarka	CS-201	CSP-201	CM-201	CMP-201
			Grupa	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
		202 (GN-2/1)	Szybkoschładzarka	CS-202	CSP-202	CM-202	CMP-202
			Grupa	UCS-842	UCS-1051	UCC-842	UCC-1051
	2 drzwi Przelotowy	201 (GN-1/1)	Szybkoschładzarka	CS-201-D	CSP-201-D	CM-201-D	CMP-201-D
			Grupa	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
		202 (GN-2/1)	Szybkoschładzarka	CS-202-D	CSP-202-D	CM-202-D	CMP-202-D
			Grupa	UCS-842	UCS-1051	UCC-842	UCC-1051

Szybkoschładzarki

Model	Nr katalogowy	Pojemność wózka	Wydajność		Napięcie	Agregat zewnętrzny	Wymiary mm	Cena
			+90 / +3°C					
CS-201	19017462	20 GN-1/1	70		230V 1+N	UCS-424	1.490x1.110x2.220	37 360 zł
CSP-201	19017463	20 GN-1/1	105		230V 1+N	UCS-528	1.490x1.110x2.220	42 340 zł
CS-202	19017464	20 GN-2/1	150		400V 3+N	UCS-842	1.700x1.320x2.220	41 270zł
CSP-202	19017465	20 GN-2/1	210		400V 3+N	UCS-1051	1.700x1.320x2.220	44 180zł
CS-201-D	19013309	20 GN-1/1	70		230V 1+N	UCS-424	1.490x1.110x2.220	43 320 zł
CSP-201-D	19013310	20 GN-1/1	105		230V 1+N	UCS-528	1.490x1.110x2.220	47 940 zł
CS-202-D	19013311	20 GN-2/1	150		400V 3+N	UCS-842	1.700x1.320x2.220	47 560zł
CSP-202-D	19013312	20 GN-2/1	210		400V 3+N	UCS-1051	1.700x1.320x2.220	49 750 zł

Agregaty zewnętrzne do szybkoschładzarek

Model	Nr katalogowy	Moc (W)		Waga kg	Wymiary Lx , Ly , Lz (mm)	Cena
		Chłodnicza	Elektryczna			
UCS-424	19017466	6.420	3.300	92	935 x 700 x 575	13 280 zł
UCS-528	19017467	9.620	4.740	120	1.004 x 700 x 650	13 380 zł
UCS-842	19017468	11.300	4.820	138	1.004 x 700 x 650	16 620zł
UCS-1051	19017469	15.730	7.630	191	1.370 x 950 x 785	17 030 zł

Szybkoschładzarki i zamrażarki

Model	Nr katalogowy	Pojemność wózka	Wydajność		Napięcie	Agregat zewnętrzny	Wymiary mm	Cena
			+90/+3°C	+90/-18°C				
CM-201	19015793	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	UCC-424	1.490x1.110x2.220	43 590 zł
CMP-201	19015794	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	UCC-528	1.490x1.110x2.220	46 050 zł
CM-202	19015795	20 GN-2/1	150	100	400V 3+N	UCC-842	1.700x1.320x2.220	44 710 zł
CMP-202	19015796	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	UCC-1051	1.700x1.320x2.220	47 860 zł
CM-201-D	19013318	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	UCC-424	1.490x1.110x2.220	48 680 zł
CMP-201-D	19013319	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	UCC-528	1.490x1.110x2.220	52 160 zł
CM-202-D	19013320	20 GN-2/1	150	100	400V 3+N	UCC-842	1.700x1.320x2.220	51 300 zł
CMP-202-D	19020657	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	UCC-1051	1.700x1.320x2.220	54 550 zł

Agregaty zewnętrzne do szybkoschładzarek i zamrażarek

Model	Nr katalogowy	Moc (W)		Waga kg	Wymiary Lx , Ly , Lz (mm)	Cena
		Chłodnicza	Elektryczna			
UCC-424	19015799	5.970	4.220	119	1.004 x 700 x 650	13 620 zł
UCC-528	19015800	6.750	4.960	121	1.004 x 700 x 650	13 730 zł
UCC-842	19015801	9.650	6.650	186	1.370 x 950 x 785	17 050 zł
UCC-1051	19015802	12.100	8.470	194	1.370 x 950 x 785	17 460 zł

Rampa podjazdowa dla szybkoschładzarek

Model	Nr katalogowy	Opis	Szerokość mm	Cena
RC-700	19015797	Rampa dla szybkoschładzarek typu 201	700	1 070 zł
RC-800	19015798	Rampa dla szybkoschładzarek typu 201	800	1 840 zł





FAGOR INDUSTRIAL



FAGOR INDUSTRIAL
Palmiry, ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów k. Warszawy
T: (+48) 22 312 00 00
biuro@fagorindustrial.pl

www.fagorindustrial.pl



ISO 9001



ONNERA GROUP