

ADVANCE+



FAGOR



Fours  
Mixtes



# Fours mixtes

Génération Advance.....	154
— Fours Advance + .....	158
— Fours Advance .....	160
— Fours Concept.....	162

Tous les fours mixtes doivent être connectés à une arrivée d'eau avec les propriétés suivantes :

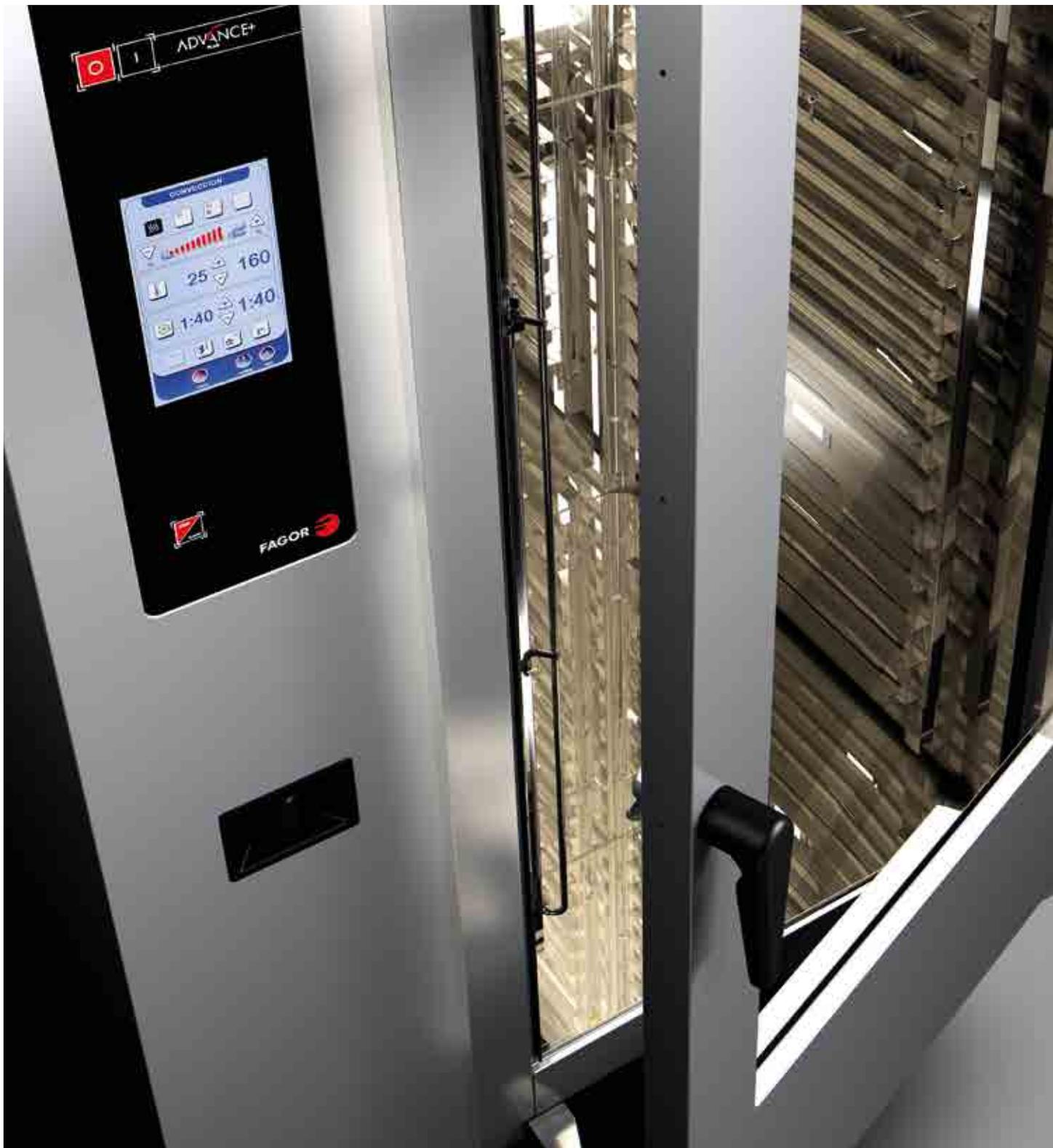
PH : 6,5 ÷ 7,5  
Chlorures < 150 mg/litre  
Concentration de chlore : 0,2 ÷ 0,5 mg/litre  
Conductivité : 400 ÷ 2.000 pS  
Impureté de l'eau : Ø < 0,08 mm  
Dureté de l'eau : 5 ÷ 10 ° f

Au delà de ces valeurs il est impératif d'installer un filtre spécial. Le générateur d'eau doit être vidé à la fin de la journée.

Pressions de connexion pour les différents types de gaz :

GPL: 37 g/cm<sup>2</sup>  
Gaz naturel: 20 g/cm<sup>2</sup>

Les photographies des appareils ne sont pas contractuelles.  
Fagor Industrial se réserve le droit de modifier l'esthétique de ses appareils.



**Adaptabilité du produit à toutes les situations.**



Fagor Industrial est en mesure de proposer une solution différente à chaque client afin de satisfaire tous leurs besoins.

La génération ADVANCE est composée de l'une des plus importantes gammes de fours du marché en termes de dimensions et de prestations. Il suffit simplement de choisir le bon type de four pour chaque besoin professionnel. Des versions à gaz ou électriques sont disponibles dans différentes dimensions avec différentes options. Cette nouvelle génération de four est présentée en six dimensions différentes pour les trois gammes d'équipement et de prestations: ADVANCE PLUS, ADVANCE et CONCEPT.



## ADVANCE +

**L'un des meilleurs  
fours mixtes  
du marché**

Les fours ADVANCE PLUS s'adressent aux professionnels qui ne veulent renoncer à aucune fonctionnalité. Ils proposent donc les meilleures prestations du marché et représentent le parfait équilibre entre qualité en cuisine, simplicité, efficacité et sécurité.

## ADVANCE

**Le meilleur rapport qualité-  
prix des fours à générateur de  
vapeur**

Les fours ADVANCE sont la solution idéale pour les professionnels qui ont besoin d'un four accessible avec des prestations avancées, permettant d'obtenir des résultats culinaires irréprochables mais aussi en combinant efficacité et de sécurité.

## CONCEPT

**Un four facile à utiliser et  
économique, puissant et  
robuste**

Les fours CONCEPT sont la réponse de base pour tout professionnel à la recherche d'un four mixte facile à utiliser, économique, puissant et robuste et avec toutes les fonctions de base.

## Fonctions et benefices

		QUALITÉ DE LA CUISSON	FACILE À UTILISER / FONCTIONNEMENT INTELLIGENT	ÉCOLOGIE / CONSOMMATION ÉCONOMIQUE	HYGIÈNE / SÉCURITÉ
	ECO-STEAMING	- Vapeur en continu pour améliorer la qualité des aliments en les rendant plus juteux.		- Moins d'accumulation de calcaire dans le générateur. - Coûts d'entretien réduits.	- L'eau pure fournie en continue garantit l'hygiène et la qualité de cuisson des aliments.
	HA-CONTROL	- La température constante garantit une cuisson uniforme.		- Brûleurs de gaz haute performance. - Moins d'émissions de CO que la plupart des concurrents.	- Combustion produite à l'extérieur de la chambre de cuisson des aliments. - Brûleurs à gaz silencieux.
	EZ-SENSOR	- La sonde du capteur garantit une plus grande précision et de meilleurs résultats de cuisson.	- Capteur de sonde ergonomique et robuste.	- Grâce au capteur de grande précision, les aliments perdent moins de poids lors de la cuisson.	- Le capteur de haute précision améliore la qualité de cuisson des aliments.
	FAGOR TOUCH		- Interface utilisateur très intuitive et facile à comprendre. - Coûts de formation réduits. - Angle de vue panoramique.	- Résistant aux rayures. - Hydrofuge / évite la propagation d'huile. - Coûts d'entretien réduits.	- Facile à nettoyer.
	FAGOR COMBI-OS	- Plus de 40 recettes conçues spécialement pour garantir la meilleure qualité.	- Un nombre infini de recettes et de familles de cuisson peut être créé, modifié et adapté en permanence.	- Le système de plaque multiple permet une cuisson flexible en heures de pointe, permettant une économie de temps et d'argent.	- Contrôle HACCP (Analyse des risques et maîtrise des points critiques) avec Fagor USB.
	COMBI-CLEAN		- 5 programmes différents. - Douche rétractile ou externe pour un nettoyage manuel.	- La flexibilité des différents types de programmes permet d'économiser temps et argent. - Consommation d'énergie, de produits chimiques et d'eau réduite et optimisée.	- Plus hauts standards de sécurité et d'hygiène. - 3 phases de rinçage rapides d'urgence si le processus de nettoyage est interrompu.

## Tableau de fonctions et caractéristiques

FONCTIONS DE BASE	ADVANCE PLUS	ADVANCE	CONCEPT
	(APE / APG)	(AE / AG)	(ACE / ACG)
Eco-Steaming	●	●	-
Générateur de vapeur et détecteur de calcaire	●	●	Injection
Vidange automatique du générateur	●	●	-
Système de décalcification semi-automatique	●	●	-
HA-Control	●	●	●
Système exclusif de ventilation	●	●	●
Cool down (Fonction de refroidissement rapide)	●	●	●
Système « auto-reverse » pour l'inversion du sens du ventilateur	●	●	●
EZ-Sensor	●	●	●
Sonde à dispositif multi-capteur de températures	●	●	●
Fagor Touch	Écran TFT 8" touch capacitif à façade en verre	Écran + sélecteur giratoire	Display 7 segments + 2 sélecteurs giratoires
Fagor CombiOS	●	-	-
Fagor Cooking	●	-	-
Fagor Easy	●	-	-
Fagor Multi-Tray System	●	-	-
Fagor USB	●	-	-
Modes de cuisson	5 + contrôle d'humidité	5	4
Fagor CombiClean (avec programmes d'auto-lavage)	● 5	● 1	● 1
AUTRES FONCTIONS			
Programmation (Adv.+) retardée (Cuisson normale et Fagor Cooking)	●	●	●
Cuisson delta	●	●	●
Arrêt thermique (Compte à rebours une fois arrivé à température)	●	●	-
Écran App & Maintenance App (Auto-diagnostic alertes et erreurs)	●	●	●
Enregistrement App (Historique de cycles)	●	●	●
Enregistrement App (Historique d'erreurs)	●	●	-
Configuration App (Puissance-Vitesse)	3 vit / 2 puis	3 vit / 2 puis	2 vit / 2 puis
Humidificateur	●	●	●
Langues	33	25	-
Contrôle HACCP	●	-	-
Mode SAT	●	●	●
Mode Foire	●	●	●
Calibrage	Auto	Auto	Manual
Système de fermeture rapide de porte (modèles 061, 101 et 102)	●	●	●
Chariot porte-structure intégré (modèles 201 et 202)	●	●	En option
Douche rétractile	●	●	-
Douche externe	-	-	En option
Protection IPX-5	●	●	●

# Advance<sup>+</sup> | Fours

Les fours ADVANCE PLUS s'adressent aux professionnels qui ne veulent renoncer à aucune fonctionnalité. Ils proposent donc les meilleures prestations du marché et représentent le parfait équilibre entre qualité en cuisson, simplicité, efficacité et sécurité.



## Caractéristiques générales

- Contrôle du fonctionnement à travers l'écran "touch control".
  - 5 modes de cuisson: Vapeur, vapeur réglable (contrôle de l'humidité pendant la cuisson) Mixte, Régénération et convection (jusqu'à 300 °C).
  - Option de préchauffage de la chambre de cuisson.
  - Mode contrôle du four simple, Fagor Easy.
  - Gestion des programmes de cuisson Fagor Cooking: Possibilité de programmer jusqu'à 99 programmes de cuisson différents.
  - Procédé de cuisson multi-niveaux, Fagor Multi-Tray System.
  - Programmes différés : Cuisson / Cuisson basse température / Lavage.
  - Historique : enregistrement des différents types de cuisson utilisés.
  - 3 vitesses – 2 puissances.
  - Système Cool-down de refroidissement de la chambre.
  - Système « auto-reverse » pour l'inversion du sens de rotation du ventilateur.
  - 5 programmes de lavage automatique.
  - Sonde thermique de température multipoint + fonction Eco Delta.
  - Positionneur de sonde afin de faciliter le processus de mesure des aliments peu consistants.
  - Software de sauvegarde sur PC: historique, recettes, HACCP, manuels ...
  - Système HACCP d'enregistrement des données de cuisson.
  - Générateur de vapeur avec détecteur de calcaire.
  - Vidange automatique du générateur toutes les 24 heures de cuisson.
  - Système de détartrage semi-automatique.
  - Système de fermeture rapide de la porte (modèles 061, 101 et 102).
  - Espacement entre niveaux : 68 mm.
  - Chariot pour-structure intégré (modèles 201 et 202).
  - Système en mode SAV de détection des erreurs.
  - Pieds réglables en acier inox.
  - Protection IPX-5.
  - Douchette rétractable.
  - Tension - Modèles électriques : 400 V - 3+N - 50/60 Hz.
  - Tension - Modèles à gaz : 230V 1+N - 50 Hz ou 60 Hz.
- En cas de manque de neutre dans l'installation, il faut prévoir le "Kit Neutre + Terre", code 19013247 (voir chapitre "Accessoires").
- Inclus :
- Un seau de 2 kg de détergent AB BOOST, pour l'utilisation avec le programme d'auto-nettoyage.
- OPTIONS :
- Ouverture à gauche sur les modèles 061 et 101, électrique.
  - Produit nettoyant AB BOOST.



APE-061

APE-101

APE-102

APE-201

APE-202

## Fours Advance PLUS électriques

	MODÈLE	PORTE D'OUVERTURE	CODE	CAPACITÉ	DOTATION (*)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	APE-061	Droite	19010970	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	APE-061 I	Gauche	19042535	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	APE-101	Droite	19011023	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	APE-101 I	Gauche	19042541	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	APE-102	Droite	19010816	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	-
	APE-201	Droite	19011025	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	-
	APE-202	Droite	19010954	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	-

## Fours Advance PLUS à gaz

	MODÈLE	Hz.	CODE		CAPACITÉ	DOTATION (*)	PUISSANCE		DIMENSIONS (mm)	€
			LPG	GN			GAZ (kW)	ELECTRIC (kW)		
	APG-061	50	19010042	19011886	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846	-
		60	19011885	19011887						
	APG-101	50	19011070	19011903	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117	-
		60	19011902	19011904						
	APG-102	50	19011096	19011912	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	-
		60	19011911	19011913						
	APG-201	50	19011174	19011921	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	-
		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	-
		60	19011929	19011931						

DOTATION (\*) : CEB: Echelle de cuisson avec chariot amovible incorporé, incluse dans le prix.

# Advance | Fours

Les fours ADVANCE sont la solution idéale pour les professionnels qui ont besoin d'un four accessible avec des prestations avancées, capable d'obtenir des résultats culinaires irréprochables mais également en termes d'efficacité et de sécurité.



## Caractéristiques générales

- Contrôle du fonctionnement à travers les boutons + "Scroll".
  - 5 modes de cuisson : Vapeur, vapeur à basse température, régénération, mixte et convection (jusqu'à 300 °C).
  - Préchauffage de la chambre de cuisson.
  - Programme de cuisson basse température.
  - 3 vitesses – 2 puissances.
  - Système Cool-down de refroidissement de la chambre.
  - Système « auto-reverse » pour l'inversion du sens de rotation du ventilateur.
  - Sonde thermique de température à coeur + fonction Eco Delta.
  - Positionneur de sonde afin de faciliter le processus de mesure des aliments peu consistants.
  - Générateur de vapeur avec détecteur de calcaire.
  - Vidange automatique du générateur toutes les 24 heures de cuisson.
  - Système de détartrage semi-automatique.
  - Programme de lavage de la chambre.
  - Système de fermeture rapide de la porte (modèles 061, 101 et 102).
  - Espacement entre niveaux: 68 mm (pour les modèles GN 1/2 et GN 1/1).
  - Chariot porte-structure intégré (modèles 201 et 202).
  - Système en mode SAV de détection des erreurs.
  - Protection IPX-5.
  - Douchette rétractable.
  - Tension - Modèles électriques: 400 V - 3+N - 50/60 Hz.
  - Tension - Modèles à gaz: 230V 1+N - 50 Hz ou 60 Hz.
- En cas de manque de neutre dans l'installation, il faut prévoir le "Kit Neutre + Terre", code 19013247 (voir chapitre "Accessoires").
- Options:
- Ouverture à gauche sur les modèles 061 et 101, électrique.
  - Produit nettoyant KOI PLUS.
  - Préchauffage de chambre (20 niveaux).

**ADVANCE**  
OPTIMA


## Fours Advance électriques

	MODÈLE	PORTE D'OUVERTURE	CODE	CAPACITÉ	DOTATION (*)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
	AE-0623	Droite	19048005	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570	-
	AE-061	Droite	19010984	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	AE-061 I	Gauche	19042537	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	AE-101	Droite	19011021	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	AE-101 I	Gauche	19042540	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	AE-102	Droite	19011020	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	-
	AE-201	Droite	19010557	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	-
	AE-202	Droite	19010961	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	-

## Fours Advance À gaz

	MODÈLE	HZ.	CODE		CAPACITÉ	DOTATION (*)	PUISSANCE		DIMENSIONS (MM)	€
			LPG	GN			GAZ (KW)	ELECTRIC (KW)		
	AG-061	50	19011040	19011882	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846	-
		60	19011881	19011883						
	AG-101	50	19010041	19011899	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117	-
		60	19011898	19011901						
	AG-102	50	19011126	19011909	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	-
		60	19011908	19011910						
	AG-201	50	19011193	19011918	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	-
		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	-
		60	19011926	19011928						

DOTATION (\*): CEB: Echelle de cuisson avec chariot amovible incorporé, incluse dans le prix.

# Concept | Fours

Les fours CONCEPT à injection sont la réponse pour tout professionnel à la recherche d'un four facile à utiliser, puissant, robuste et complet.



## Caractéristiques générales

- Contrôle du fonctionnement à travers les boutons numériques + Deux télécommandes "Scroll" (roue).
- 4 modes de cuisson : Vapeur, vapeur à basse température, régénération, mixte et convection (jusqu'à 300 °C).
- Sonde thermique de température à coeur + fonction Eco Delta.
- Positionneur de sonde afin de faciliter le processus de mesure des aliments peu consistants.
- Préchauffage de la chambre de cuisson.
- 2 vitesses – 2 puissances.
- Système Cool-down de refroidissement de la chambre.

- Programme de lavage de la chambre.
- Système « auto-reverse » pour l'inversion du sens de rotation du ventilateur.
- Système de fermeture rapide de la porte (modèles 061, 101 et 102).
- Espacement entre niveaux: 68 mm (pour les modèles GN 1/2 et GN 1/1).
- Système en mode SAV de détection des erreurs.
- Protection IPX-5.
- Tension - Modèles électriques: 400 V - 3+N - 50/60 Hz.
- Tension - Modèles à gaz: 230V 1+N - 50 Hz ou 60 Hz.

En cas de manque de neutre dans l'installation, il faut prévoir le "Kit Neutre + Terre", code 19013247 (voir chapitre "Accessoires").

Consultez Fagor Industrial.

### OPTIONS :

- Ouverture à gauche sur les modèles 061 et 101, électrique.
- Produit nettoyant KOI PLUS
- Préchauffage de chambre (20 niveaux).
- Douchette externe.




ACE-0623



ACE-061



ACE-101



ACE-102



ACE-201



ACE-202

## Fours Concept électriques

	MODÈLE	PORTE D'OUVERTURE	CODE	CAPACITÉ	DOTATION (*)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
	ACE-0623	Droite	19048181	6 GN-2/3	-	5,80	657x563 x570	-
	ACE-061	Droite	19010988	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	ACE-061 I	Gauche	19042538	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	-
	ACE-101	Droite	19011022	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	ACE-101 I	Gauche	19042539	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	-
	ACE-102	Droite	19011028	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	-
	ACE-201	Droite	19011049	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,40	929x964x1.841	-
	ACE-201-C	Droite	19013091	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	-
	ACE-202	Droite	19010991	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	62,40	1.162x1.074x1.841	-
	ACE-202-C	Droite	19017132	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	-

## Fours Concept à gaz

	MODÈLE	HZ.	CODE		CAPACITÉ	DOTATION (*)	PUISSANCE		DIMENSIONS (MM)	€
			LPG	GN			GAZ (KW)	ELECTRIC (KW)		
	ACG-061	50	19011043	19011615	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x867x846	-
		60	19011617	19011880						
	ACG-101	50	19011071	19011893	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x867x1.117	-
		60	19011892	19011894						
	ACG-102	50	19011127	19011906	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	-
		60	19011905	19011907						
	ACG-201	50	19011234	19011915	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	36,00	2,40	929x964x1.841	-
		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	-
		60	19034324	19034323						
	ACG-202	50	19011124	19011924	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	-
		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	-
		60	19034326	19034327						

Dotation (\*) : CEB: Echelle de cuisson avec chariot amovible incorporé, incluse dans le prix.



# Cook & Chill

Processus Cook & Chill.....	168
Solutions Cook & Chill.....	170
Cellules mixtes de refrigeration et congelation.....	172
Machines à emballage sous vide.....	174

Tous les fours mixtes doivent être connectés à une arrivée d'eau avec les propriétés suivantes :

PH : 6,5 ÷ 7,5  
Chlorures < 150 mg/litre  
Concentration de chlore : 0,2 ÷ 0,5 mg/litre  
Conductivité : 400 ÷ 2.000 pS  
Impureté de l'eau : Ø < 0,08 mm  
Dureté de l'eau : 5 ÷ 10 ° f

Au delà de ces valeurs il est impératif d'installer un filtre spécial. Le générateur d'eau doit être vidé à la fin de la journée.

Pressions de connexion pour les différents types de gaz :  
GPL: 37 g/cm<sup>2</sup>  
Gaz naturel: 20 g/cm<sup>2</sup>

Les photographies des appareils ne sont pas contractuelles.  
Fagor Industrial se réserve le droit de modifier l'esthétique de ses appareils.



**Optimiser le travail et la productivité d'une cuisine professionnelle.**



En tant que spécialiste des fours et du froid, Fagor Industrial présente la solution idéale Cook & Chill, un équipement combinant des fours et des cellules de refroidissement, qui optimise le travail, les performances, l'efficacité et la productivité d'une cuisine professionnelle.



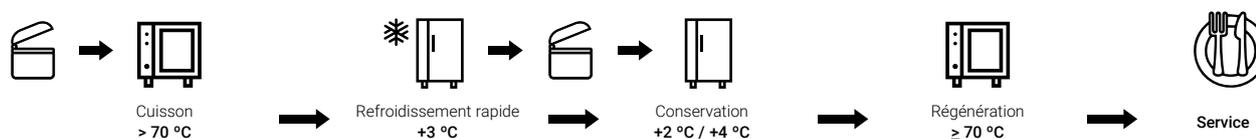
Économie de coûts, optimisation des recours, sécurité et hygiène, et un produit savoureux fraîchement préparé.

## De solutions combinant fours et cellules de refroidissement

Le processus Cook & Chill devient de plus en plus indispensable dans les cuisines les plus exigeantes. Il s'agit d'un procédé qui combine la cuisson et la baisse de la température.

Après la cuisson, en utilisant tous les modes et fonctions dont disposent les fours ADVANCE, les produits cuisinés sont soumis à un refroidissement rapide (rabaissement), passant rapidement la zone dangereuse des températures pour les aliments (depuis 65 °C jusqu'à 3 °C). Ainsi, de manière parfaitement contrôlée, le produit peut être stocké à une température idéale jusqu'au moment voulu. Ensuite, grâce à la fonction de régénération dont les fours disposent, les plats cuisinés redeviennent prêts afin d'être servis aux convives en parfaites conditions.

Ce système élargit l'offre de produits, assure la qualité des plats, réduit la prolifération de bactéries, et augmente le temps de conservation des aliments, empêchant la déshydratation de ceux-ci et la perte conséquente de leur masse.



# Notre gamme Cook & Chill

## Cook & Chill 061

40 ÷ 60 repas par jour



## Cook & Chill 101

60 ÷ 100 repas par jour



## Cook & Chill 102

100 ÷ 150 repas par jour



### SOLUTIONS COOK & CHILL 061



FOUR ÉLECTRIQUE  
APE-061 19010970  
AE-061 19010984

FOUR À GAZ (\*)  
APG-061  
AG-061



KIT STACKING 061  
Modèles électriques et à gaz  
ACG 19020971

Modèles à gaz  
APG et AG 19020972



REFROIDISSEUR ATA-061

19018754 (50 Hz)  
19030606 (60 Hz)



MACHINE À EMBALLAGE SOUS VIDE (\*\*)

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



CHARIOT PORTE-STRUCTURE

CP-11-R 19018752



STRUCTURE PLATEAUX  
EB-061 19011559

STRUCTURE PLATS  
EP-061 19013353



GUIDES STRUCTURE  
GE-101 19011569



TOILE THERMIQUE LTE-061  
EP-061 19011738

### SOLUTIONS COOK & CHILL 101



FOUR ÉLECTRIQUE  
APE-101 19011023  
AE-101 19011021

FOUR À GAZ (\*)  
APG-101  
AG-101

Support SH-11  
19013205

Support FERMÉ GUIDES  
SH-11-B C 19073923

Support GUIDES SH-11-B  
19013401

Support FERMÉ GUIDES ET  
PORTES SH-11-B C P  
19073674



REFROIDISSEUR ATA-101

19020653 (50 Hz)  
19030442 (60 Hz)



MACHINE À EMBALLAGE SOUS VIDE (\*\*)

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



CHARIOT PORTE-STRUCTURE

CP-11 19013352



STRUCTURE PLATEAUX  
EB-101 19011561

STRUCTURE PLATS  
EP-101 19013354



GUIDES STRUCTURE  
GE-101 19011569



TOILE THERMIQUE LTE-101  
19011739

### SOLUTIONS COOK & CHILL 102



FOUR ÉLECTRIQUE  
APE-102 19010816  
AE-102 19011020

FOUR À GAZ (\*)  
APG-102  
AG-102

Support SH-102  
19013212

Support FERMÉ GUIDES  
SH-102-B C 19076582

Support GUIDES SH-102-B  
19013403

Support FERMÉ GUIDES ET  
PORTES SH-102-B C P  
19076506



REFROIDISSEUR ATA-102

19033204 (50 Hz)  
19033245 (60 Hz)



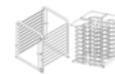
MACHINE À EMBALLAGE SOUS VIDE (\*\*)

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



CHARIOT PORTE-STRUCTURE

CP-102 19013355



STRUCTURE PLATEAUX  
EB-102 19011562

STRUCTURE PLATS  
EP-102 19013356



GUIDES STRUCTURE  
GE-102 19011570



TOILE THERMIQUE LTE-102  
19011740

(\*): Vérifiez les gaz et les fréquences.  
(\*\*): Consulter les mêmes modèles au gaz.

### Cook & Chill 201

150 ÷ 200 repas par jour



### Cook & Chill 202

200 ÷ 360 repas par jour



#### SOLUTIONS COOK & CHILL 201



FOUR ÉLECTRIQUE  
APE-201 19011025  
AE-201 19010557

FOUR À GAZ (\*)  
APG-201  
AG-201



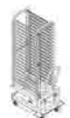
CELLULE DE REFROIDISSEMENT  
DE RÉFRIGÉRATION  
CSK-201

CELLULE DE REFROIDISSEMENT MIXTE  
CMK-201



MACHINE À EMBALLAGE SOUS VIDE (\*\*)

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



CHARIOT STRUCTURE  
PORTE-PLATEAUX CEB-201  
19011551



CHARIOT STRUCTURE  
PORTE-PLATEAUX CEP-201  
19013357



TOILE THERMIQUE LTE-201  
19011741

#### SOLUTIONS COOK & CHILL 202



FOUR ÉLECTRIQUE  
APE-202 19010954  
AE-202 19010961

FOUR À GAZ (\*)  
APG-202  
AG-202



CELLULE DE REFROIDISSEMENT  
DE RÉFRIGÉRATION  
CSK-202

CELLULE DE REFROIDISSEMENT MIXTE  
CMK-202



MACHINE À EMBALLAGE SOUS VIDE (\*\*)

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



CHARIOT STRUCTURE  
PORTE-PLATEAUX CEB-202  
19011550



CHARIOT STRUCTURE  
PORTE-PLATEAUX CEP-202  
19011552



TOILE THERMIQUE LTE-202  
19011742

(\*): Vérifiez les gaz et les fréquences.

(\*\*): Consulter les mêmes modèles au gaz.

# Cellules mixtes de réfrigération et congélation, **Série ATA**

Le design et la structure de la gamme de cellules mixtes de réfrigération et congélation Série ATA permettent un assemblage aligné avec les fours de génération Advance. Cet appareil combiné, appelé Cook & Chill offre une facilité de mouvements en cuisine, réduit les risques de manipulations, améliore le confort pour les cuisiniers et apporte une meilleure efficacité de travail.



01.

## Fonctionnalité

Ouverture des portes, hauteur des éléments : chaque détail du système a été pensé pour simplifier et sécuriser globalement les mouvements dans les cuisines.

02.

## Gamme complète

En complément de nos appareils Cook & Chill, nous vous proposons une gamme complète d'accessoires adaptés parfaitement aux deux équipements.

03.

## Facile d'utilisation

Le panneau de commande est conçu pour que les fonctions complétant le procédé Cook & Chill soient faciles à utiliser.

04.

## Conception

Ses lignes épurées reflètent notre volonté de créer un système intégré à la cuisine.

## Série ATA

 SOLUTION SUPERPOSEE  
6GN 1/1

## SOLUTION ALIGNÉE



ATA-061



ATA-101



ATA-102



ATA 061 + FOUR


 CELLULE DE REFRIGERISSEMENT  
ATA-102 + FOUR

Solution de stockage pour  
6G-GN1/1 pour les espaces réduits.

Solution alignée pour les équipements four +  
Cellule de taille 101 et 102.

## Caractéristiques générales

- Modèles mixtes, qui permettent de réaliser des cycles de refroidissement (+8,5 °C) ou de congélation (-19,5 °C).
- Que ce soit en réfrigération ou en congélation, deux types de cycles de refroidissement sont disponibles :
- Cycle fort : conseillé pour les produits compacts d'une épaisseur supérieure à 2 cm.
- Cycle doux : pour les produits de faible densité d'une épaisseur inférieure à 2 cm. Ce cycle est réalisé en deux étapes programmées. Le cycle doux évite la formation de givre sur le produit.
- Durée des cycles :
- Cycles de réfrigération : 120 minutes.
- Cycles de congélation : 290 minutes.

- Minuteur électronique et sonde de température.
- Le contrôle des cycles peut être réalisé en fonction du temps ou de la température enregistrée par la sonde lorsqu'elle est placée au cœur de l'aliment (si vous n'utilisez pas de sonde, le contrôle est automatiquement fait en fonction du temps).
- Une fois le cycle fini, la cellule de refroidissement fonctionne comme une armoire réfrigérée, en maintenant une température entre +7,5 et +9,5 °C, ou comme une armoire de congélation, en dessous de -19,5 °C.
- Compresseur hermétique avec condensateur ventilé.
- Réfrigérant écologique R-452A sans CFC.

- Isolation en polyuréthane injecté de 60 mm d'épaisseur.
- Densité de 40 kg/m<sup>3</sup>. Sans CFC.
- Évaporateur en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Réfrigération par tirage forcé.
- Dispositif automatique de dégivrage activé par l'utilisateur, et évaporation automatique de l'eau de condensation sans apport d'énergie électrique (sur tous les modèles sauf le modèle ATA-102).
- Glissières internes incluses.

## Options sur demande :

- Sonde de température.
- Sortie USB pour données.

MODÈLE	HZ.	CODE	NIVEAUX			PRODUCTION (KG/CYCLE) *		TENSION	PUISSANCE (W)		DIMENSIONS (MM)	€
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	RÉFRIG.	CONGÉL.		ÉLECTRIQUE	FRIGORIFIQUE		
ATA-061	50	19018754	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	-
	60	19030606										
ATA-101	50	19020653	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	-
	60	19030442										
ATA-102	50	19033204	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	-
	60	19033749										

(\*) Productions calculées conformément à la norme EN 17032

## Options sous commande - Assemblage à l'usine

DESCRIPTION	€
Sonde rechauffée	-
Sortie USB	-



# Machines à emballage sous vide

## Compléter le processus

L'évolution constante des techniques culinaires requiert des systèmes de conservation fiables et des élaborations précises basés sur l'innovation technologique.

La nouvelle génération de machines à emballage sous vide industrielles est extrêmement précise grâce au contrôle à l'aide d'un capteur et de pompes Buch, leader incontestable de pompes sous vide, qui se caractérisent par leur grande fiabilité et leur excellente qualité.

Les nouvelles machines professionnelles à emballage sous vide de Fagor Industrial permettent d'accroître le temps de conservation des aliments en préservant l'arôme et leurs qualités organoleptiques, ainsi que d'élargir les possibilités de cuisson, en optimisant les processus culinaires.



01.

### Contrôle numérique de haute précision par un capteur

Microprocesseur de haute précision qui contrôle le pourcentage de vide souhaité dans la chambre, permettant ainsi des résultats précis et fiables à tout moment et indépendamment du type/de la quantité du produit qui sera emballé.

02.

### Nettoyage

Son design et son matériau, l'acier inoxydable, sans arêtes, présentant des bords arrondis et une barre de scellage sans câbles, permettent un nettoyage facile et fonctionnel.

03.

### Entretien

Entretien simple grâce au système d'ouverture inclinable qui permet un accès facile et ergonomique à toutes les pièces, réduisant ainsi les coûts liés à l'entretien. De plus, elle dispose d'alarmes sonores et visuelles pour le changement d'huile.

## Caractéristiques générales

Machines à emballage sous vide dotées de commandes numériques, contrôlées par un capteur.

- Fabriquées en acier inoxydable, sans arêtes et présentant des bords arrondis.
- 2 unités de plaques de remplissage en polycarbonate de qualité supérieure.
- Microprocesseur de haute précision qui contrôle le pourcentage de vide dans la chambre, permettant ainsi des résultats précis et fiables à tout moment et indépendamment du type/de la quantité du produit qui sera emballé.
- Panneau de contrôle numérique avec un display inclus.
- Mémoire facile à programmer pour 10 programmes.
- Possibilité de réaliser un programme extra de vide de 60".
- Possibilité de conditionner des liquides.

- Programme H2Oout pour la déshumidification de la pompe.
- Programme pour emballage externe dans des sacs ou des contenants.
- Tous les modèles comprennent des pompes Busch.
- Interrupteur magnétique pour le début automatique du cycle en fermant le couvercle.
- Couvercle doté d'amortisseurs à gaz pour une ouverture progressive.
- Piston à double position : fonctionnement et arrêt. En position d'arrêt, le couvercle n'est pas sollicité par le piston assurant la non-difformité au fil du temps.
- Barres de scellage sans câbles avec des pistons pneumatiques. Sa forme assure un scellage hermétique même pour un emballage multiple (2-3 sacs).
- Protection face à d'éventuelles entrées d'eau dans la machine.

- Les modèles G, grâce à l'injection de gaz inerte, permettent d'emballer des produits délicats ou mous.
- Viseur du niveau d'huile.
- Alarmes sonores et visuelles : alarme de vide (avertissement si le niveau de vide configuré n'est pas atteint) et changement d'huile.
- Affichage des cycles complets de la machine.
- Système d'ouverture inclinable qui permet d'accéder facilement à toutes les pièces pour leur entretien.
- Cartes électroniques internes, protégées avec une structure hermétique (imperméable et ignifuge).
- Remplacement facile du téflon de la barre de scellage."

MODÈLE	CODE	NBRE. DE BARRES DE SOUDURE	LONGUEUR DE LA BARRE (MM)	CAPACITÉ DE LA POMPE (M3/H)	DIMENSIONS CHAMBRE (MM)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
SVS-1-310/8	19074224	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
SVS-1-310/8 G	19075908	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
 SVS-1-410/10	19074237	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
SVS-1-410/10 G	19075909	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
SVS-1-410/20	19074242	1	410 _	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVS-1-410/20 G	19075910	1	410 _	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVS-2-410/20	19075911	2	410 +410 =	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVS-2-410/20 G	19075912	2	410 +410 =	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVP-2-455/25	19075913	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-455/25 G	19075914	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-520/25	19074279	2	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-520/25 G	19075915	2	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-505/63	19075916	2	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-505/63 G	19075917	2	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-620/63	19074280	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-620/63 G	19075918	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-560/100	19075919	2	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
SVP-2-560/100 G	19075920	2	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
SVP-2-950/100	19074281	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
SVP-2-950/100 G	19075921	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-

G : Modèles avec entrée de gaz inerte



# Accessoires

## Complétez le processus

Les machines à emballage sous vide de Fagor Industrial sont complétées par un catalogue complet d'accessoires qui répondent aux besoins les plus exigeants. Ils permettent de tirer parti au maximum des machines à emballage sous vide, améliorant ergonomie et flexibilité des opérations dans les cuisines professionnelles.

CODE	DESCRIPTION	CONVIENT POUR MODÈLES	€
Chariots pour modèles à poser			
19076888	Chariots pour modèles à poser	SVS-1-310/8	-
19076889	Carro con 4 ruedas 690x730x610h mm	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	-
Étagères plates inclinées pour le conditionnement de liquides			
19076890	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	SVS-1-310/8	-
19076891	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	-
19076892	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	SVP-2-520/25	-
19076893	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	SVP-2-620/63	-
Tuyau d'aspiration pour le vide dans des contenants			
19076894	Tuyau d'aspiration pour le vide dans des contenants externes		-
Vanne SYV pour sonde de température à cœur			
19076895	Vanne pour sonde de température à cœur pour cuisson sous vide en inox.		-
19076896	Jeu de joints pour vanne (10 pièces).		-
19076897	Entonnoir en acier inoxydable pour liquides		-





# Accessoires

Accessoires spécifiques.....	184
Conteneurs GN, Plateaux et grilles.....	190
Accessoires pour la cuisson.....	194
Montages en colonne .....	195
Kits de transformation .....	196
Accessoires de nettoyage .....	197

Tous les fours mixtes doivent être connectés à une arrivée d'eau avec les propriétés suivantes :

PH : 6,5 ÷ 7,5  
Chlorures < 150 mg/litre  
Concentration de chlore : 0,2 ÷ 0,5 mg/litre  
Conductivité : 400 ÷ 2.000 pS  
Impureté de l'eau : Ø < 0,08 mm  
Dureté de l'eau : 5 ÷ 10 ° f

Au delà de ces valeurs il est impératif d'installer un filtre spécial. Le générateur d'eau doit être vidé à la fin de la journée.

Pressions de connexion pour les différents types de gaz :

GPL: 37 g/cm<sup>2</sup>  
Gaz naturel: 20 g/cm<sup>2</sup>

Les photographies des appareils ne sont pas contractuelles.  
Fagor Industrial se réserve le droit de modifier l'esthétique de ses appareils.



**L'une des gammes les plus complètes du marché.**



Les fours de Fagor Industrial de la génération Advance sont complétés par un vaste catalogue de récipients et d'accessoires qui répondent aux besoins les plus exigeants et permettent de tirer le meilleur parti des fours, améliorant ainsi l'ergonomie et la flexibilité des opérations dans les cuisines professionnelles.

O P T I M A



# Accessoires Spécifiques

## Accessoires pour Modèles 0623



SH-23

SH-23-R

SH-23-B

SH-23-RB

MSH-23

SHP-23

STHH-23

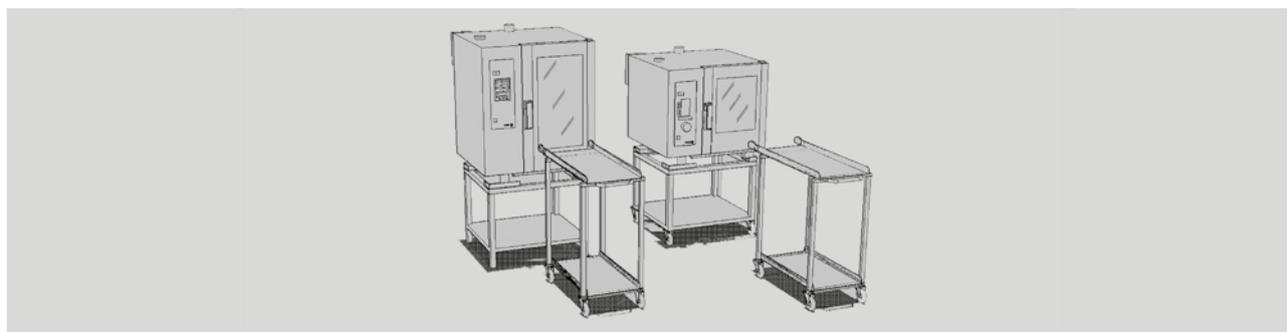
EX-23 + SH-23

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	€
<b>SUPPORTS</b>					
	SH-23	19058933	SUPPORT - Hauteur = 850 mm. 2 rayons.	625x415x850	-
	SH-23-R	19058940	SUPPORT MOBILE - Hauteur = 850 mm. 2 rayons. 4 roues, deux avec frein.	625x415x850	-
	SH-23-B	19058941	SUPPORT - Hauteur = 850 mm. 2 rayons. 2 kits guides pour 4 GN-2/3. (Hauteur entre guides 62 mm)	625x415x850	-
	SH-23-RB	19058943	SUPPORT MOBILE - Hauteur = 850 mm. 2 rayons. Avec côté fermé. 2 kits guides pour 4 GN-2/3. (Hauteur entre guides 62 mm) 4 roues, deux avec frein.	625x415x850	-
	MSH-23	19059319	SUPPORT NIVELABLE pour placer un four 0623 sur table ou socle.	625x415x150	-
<b>SUPPORT MURAL</b>					
	SHP-23	19059282	SUPPORT MURAL. Pour placer le four 0623 accroché sur un mur.		-
<b>HOTTE D'ASPIRATION</b>					
	EXH-23	19073213	HOTTE D'ASPIRATION 0623.	660x600x255	-
<b>KIT STACKING</b>					
	STHH-23	19059364	KIT STACKING - COLONNE DE DEUX FOURS 0623. Kit de pièces pour mettre en colonne deux fours 0623.		-
	STHA-23	19066344	KIT STACKING - COLONNE DE FOUR 0623 + CELLULE MIXTE 031. Kit de pièces pour mettre en colonne un four 0623 et une cellule mixte 031.		-
<b>AUTRES ACCESSOIRES</b>					
	GD-AD	19004504	KIT DOUCHETTE - À placer à l'extérieur du four. (Seulement pour les versions ACE et ACG GAMME CONCEPT).		-
	PLATEAUX		Voir accessoires et plateaux pour les fours		-

New

# Accessoire spécifiques

## Accessoires pour Modèles 061 et 101

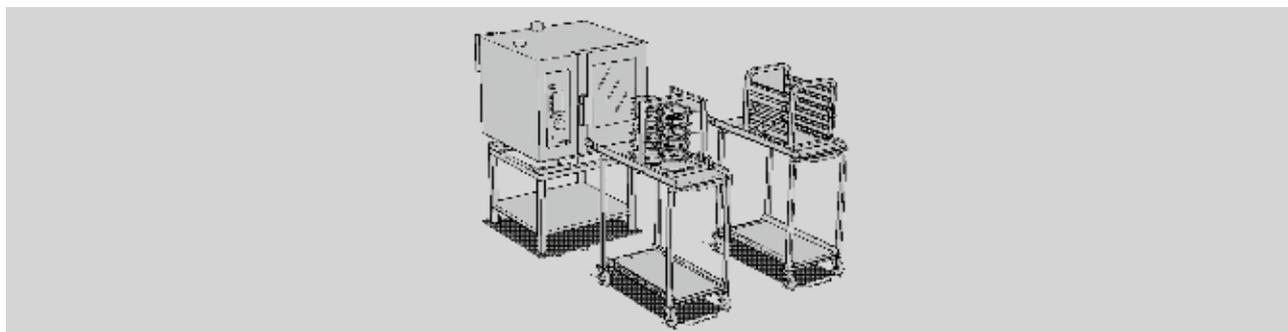


	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	€
<b>SUPPORTS</b>					
	SH-11	19013205	SUPPORT - Hauteur = 650 mm.	815x724x650	-
	SH-11-R	19013208	SUPPORT AVEC ROUES Hauteur = 650 mm. 4 quatre roues, deux avec frein.	815x724x650	-
	SH-11-B	19013401	SUPPORT - Hauteur = 650 mm. Deux kits guides de 6 niveaux GN-1/1. (Hauteur entre guides 68 mm)	815x724x650	-
	SH-11-RB	19013402	SUPPORT AVEC ROUES - Hauteur = 650 mm. Quatre roues, deux avec frein. Deux kits guides de 6 niveaux GN-1/1. (Hauteur entre guides 68 mm)	815x724x650	-
New	SH-11-B C	19073923	SUPPORT FERMÉ AVEC GUIDES d'une hauteur de 650 mm. Équipé de 2 kits de glissières de 6 niveaux GN-1/1 chacun.	815x724x650	-
	SH-11-B C P	19073674	SUPPORT FERMÉ AVEC GUIDES ET PORTES d'une hauteur de 650 mm. Équipé de 2 kits de glissières de 6 niveaux GN-1/1 chacun.	815x724x650	-
	ACH-11	19011733	SUPPORT Chaud - Hauteur = 650 mm. Portes swing. Intérieur à convection.	815x725x650	-
<b>CHARIOTS POUR STRUCTURES</b>					
	CP-11	19013352	(*) CHARIOT POUR STRUCTURE Pour charger les structures types 061 et 101 dans les fours placés sur les supports SH-11.	530x840x1.020	-
	CP-11-R	19018752	(*) CHARIOT RÉGLABLE POUR STRUCTURE Pour charger les structures types 061 et 101 dans les fours placés sur autres supports.	530x840x1.020	-
	GE-101	19011569	GUIDES à placer dans la base de la chambre du four pour utiliser les structures. Pour structures EB-061, EP-061, EB-101 y EP-101.	420x590x113	-
<b>AUTRES ACCESSOIRES</b>					
	GD-AD	19004504	Kit DOUCHETTE (Seulement pour les versions ACE et ACG GAMME CONCEPT).	-	-
	AP-10	19004439	KIT FIXATION SUR TABLE Kit de pièces pour fixer sur table les fours 061, 101 et 102.	-	-
	Z-11-E	19020762	Kit SOCLE pour placer un four électrique ACG 061 ou 101 sur table.	-	-
	Z-11-G	19020763	Kit SOCLE pour placer un four à gaz AG ou APG 061 ou 101 sur table.	-	-
New		19069736	KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	-	-

(\*) : Utilisation obligatoire des guides de structure GE-101.

# Accessoire spécifiques

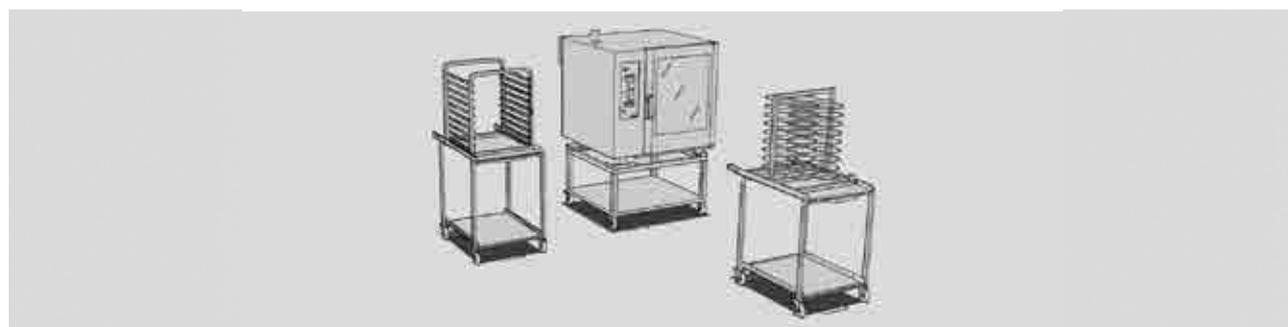
## Accessoires pour Modèles 061



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	€
<b>ECHELLES ET STRUCTURES</b>				
	EB-061	STRUCTURE POUR PLATEAUX Capacité: 6 plateaux GN-1/1 ou 12 GN-1/2. On doit installer avec les Guides GE-101. (Hauteur entre plateaux 62 mm)	398x584x458	-
	EP-061	STRUCTURE POUR ASSIETTES Capacité pour 18 assiettes Ø 31 cm. On doit installer avec les Guides GE-101.	422x635x455	-
<b>AUTRES ACCESSOIRES</b>				
	LTE-061	COUVERCLE THERMIQUE Pour structures type 101. Maintenance en température pendant 20'.	405x500x440	-
	GP-061	Kit GUIDES PATISSERIE 5 niveaux 60 x 40 cm. (Hauteur entre plateaux 85 mm)	-	-

# Accessoires spécifiques

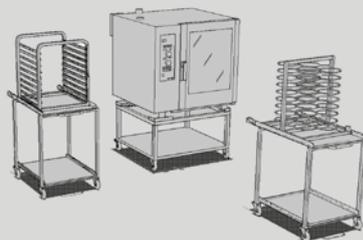
## Accessoires pour Modèles 101



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	€
<b>ECHELLES ET STRUCTURES</b>				
	EB-101	STRUCTURE POUR PLATEAUX Capacité: 10 plateaux GN-1/1 ou 20 GN-1/2. On doit installer avec les Guides GE-101. (Hauteur entre plateaux 62 mm)	398x584x730	-
	EP-101	STRUCTURE POUR ASSIETTES Capacité pour 30 assiettes Ø 31 cm. On doit installer avec les Guides GE-101.	422x635x725	-
<b>AUTRES ACCESSOIRES</b>				
	LTE-101	COUVERCLE THERMIQUE Pour structures type 101. Maintenance en température pendant 20'.	405x500x700	-
	GP-101	Kit GUIDES PATISSERIE 8 niveaux 60 x 40 cm. (Hauteur entre plateaux 85 mm)	-	-

# Accessoires Spécifiques

## Complements pour Modèles 102

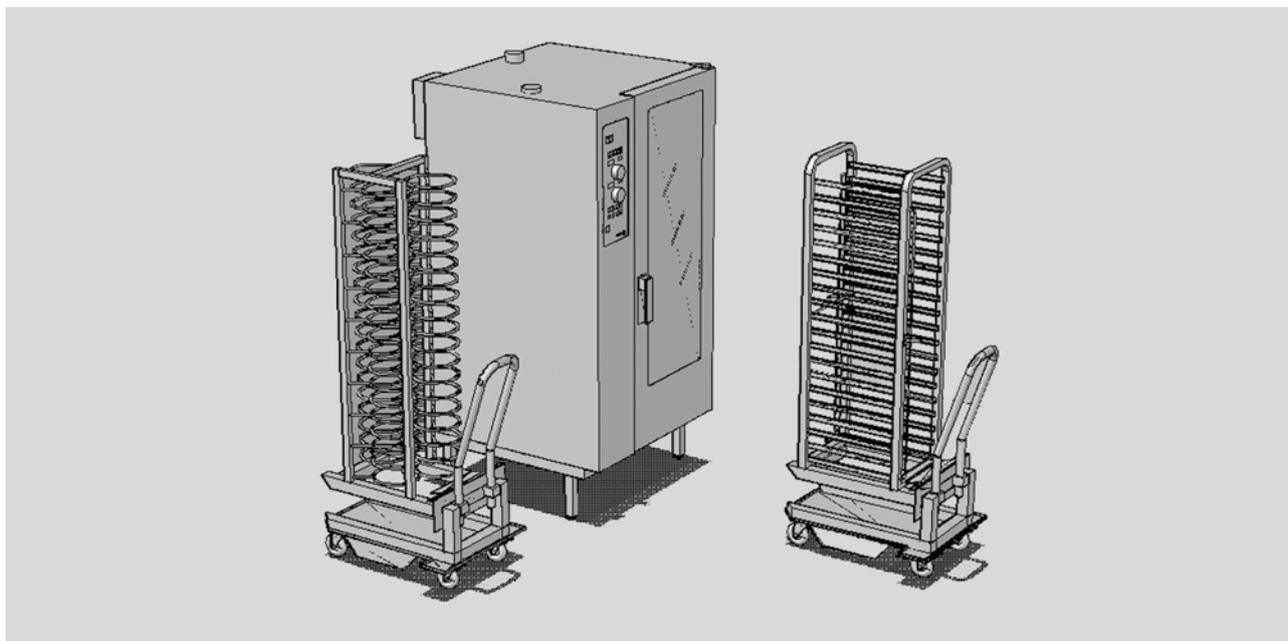


	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	€
<b>SUPPORTS</b>					
	SH-102	19013212	SUPPORT - Hauteur = 650 mm.	1.043x870x650	-
	SH-102-R	19013211	SUPPORT AVEC ROUES - Hauteur = 650 mm. Quatre roues, deux avec frein.	1.043x870x650	-
	SH-102-B	19013403	SUPPORT - Hauteur = 650 mm. Un kit guides de 6 niveaux GN-1/1 et un autre pour 6 niveaux GN-2/1. (Hauteur entre guides 68 mm)	1.043x870x650	-
	SH-102-RB	19013404	SUPPORT AVEC ROUES - Hauteur = 650 mm. Quatre roues, deux avec frein. Un kit guides pour 6 niveaux GN-1/1 et un autre pour 6 GN-2/1. (Hauteur entre guides 68 mm)	1.043x870x650	-
	SH-102-B C	19076582	SUPPORT FERMÉ AVEC GUIDES d'une hauteur de 650 mm. Un kit guides de 6 niveaux GN-1/1 et un autre pour 6 niveaux GN-2/1. (Hauteur entre guides 68 mm)	1.043x870x650	-
	SH-102-B C P	19076506	SUPPORT FERMÉ AVEC GUIDES ET PORTES d'une hauteur de 650 mm. Un kit guides de 6 niveaux GN-1/1 et un autre pour 6 niveaux GN-2/1. (Hauteur entre guides 68 mm)	1.043x870x650	-
	ACH-102	19011736	SUPPORT Chaud - Hauteur = 650 mm. Portes swing. Intérieur à convection.	1.050 x925x650	-
<b>ECHELLES, STRUCTURES ET CHARIOTS</b>					
	EB-102	19011562	STRUCTURE POUR PLATEAUX Capacité: 10 plateaux GN-2/1 ou 20 GN-1/1. On doit installer avec les Guides GE-102. (Hauteur entre plateaux 62 mm)	605x714x730	-
	EP-102	19013356	STRUCTURE POUR ASSIETTES Capacité pour 52 assiettes Ø 31 cm. On doit installer avec les Guides GE-102.	620x790x720	-
	GE-102	19011570	GUIDES à placer dans la base de la chambre du four pour utiliser les structures. Pour structures type 102.	630x790x113	-
	CP-102	19013355	(*) CHARIOT POUR STRUCTURE Pour charger les structures type 102 dans les fours placés sur les supports SH-102.	742x965x1.018	-
	CP-102-R	19018751	(*) CHARIOT RÉGLABLE POUR STRUCTURE Pour charger les structures type 102 dans les fours placés sur autres supports.	742x965x1.018	-
<b>AUTRES ACCESSOIRES</b>					
	LTE-102	19011740	COUVERCLE THERMIQUE Pour structures type 102. Maintenance en température pendant 20'.	610x720x710	-
	GP-102	19012134	Kit GUIDES PATISSERIE 16 niveaux 60 x 40 cm. (Hauteur entre plateaux 85 mm)	-	-
	GD-AD	19004504	Kit DOUCHETTE (Seulement pour les versions ACE et ACG GAMME CONCEPT).	-	-
	AP-10	19004439	KIT FIXATION SUR TABLE Kit de pièces pour fixer sur table les fours 061, 101 et 102.	-	-
	Z-102	19020764	Kit SOCLE pour placer un four 102 sur table.	-	-
		19069736	KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	-	-



# Accessoires Spécifiques

## Complements pour Modèles 201

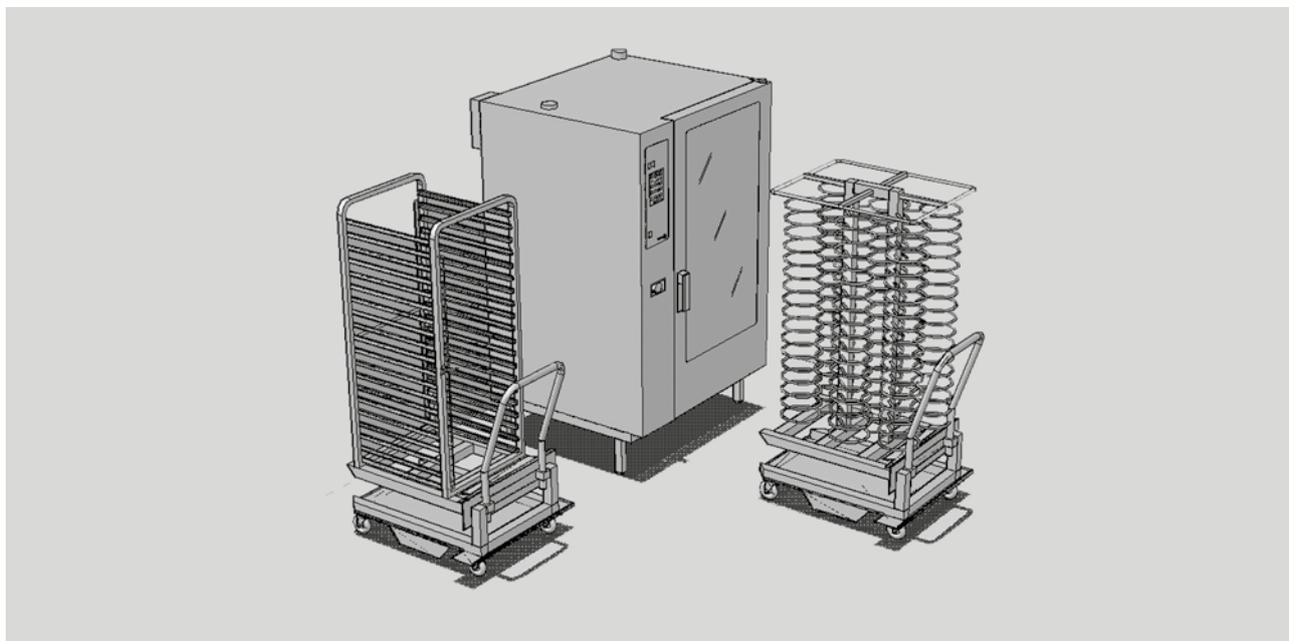


MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	€
 CEB-201	19011551	CHARIOT STRUCTURE (inclus dans ADVANCE PLUS ET GAMME ADVANCE) pour 20 niveaux GN-1/1 ou 40 GN-1/2. Espacement entre niveaux: 68 mm. (Hauteur entre plateaux 63 mm)	560x769x1.750	-
 CEP-201	19013357	CHARIOT STRUCTURE POUR ASSIETTES Pour 50 assiettes Ø 31 cm.	560x769x1.750	-
 LTE-201	19011741	COUVERCLE THERMIQUE Pour Chariot Structure CP-201. Maintenance en température pendant 20'.	610x380x1.220	-
R4-20	Consulter	KIT ROULETTES Deux avec frein. (MONTAGE D'USINE).	-	-
AP-20	19012270	KIT FIXATION AU SOL (Option conseillée) Kit de pièces pour fixer au sol les fours 201 et 202.	-	-
GD-AD	19004504	Kit DOUCHETTE (Seulement pour les versions ACE et ACG GAMME CONCEPT).	-	-
PRE-H201	19011979	KIT DE PRECHAUFFAGE Ensemble de pièces pour le préchauffage du four, sans placer le chariot dedans.	-	-
 RH-201	19044716	RAMPE DE NIVEAU pour chariots 201.	-	-
GP-201	19076154	Kit GUIDES PATISSERIE 17 niveaux pour plateaux 60 x 40 cm. (Hauteur entre plateaux 85 mm)	-	-



# Accessoires Spécifiques

## Complements pour Modèles 202



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	€
	CEB-202	19011550 CHARIOT STRUCTURE (Inclus dans ADVANCE PLUS ET GAMME ADVANCE) Espacement entre niveaux: 68 mm. (Hauteur entre plateaux 63 mm)	764x915x1.810	-
	CEP-202	19011552 CHARIOT STRUCTURE POUR ASSIETTES Pour 100 assiettes Ø 31 cm.	764x915x1.810	-
	LTE-202	19011742 COUVERCLE THERMIQUE Pour Chariot Structure CP-202. Maintenance en température pendant 20'.	650x820x1.335	-
	R4-20	Consulter KIT ROULETTES Deux avec frein. (MONTAGE D'USINE).	-	-
	AP-20	19012270 KIT FIXATION AU SOL Kit de pièces pour fixer au sol les fours 201 et 202.	-	-
	GD-AD	19004504 Kit DOUCHETTE (Seulement pour les versions ACE et ACG GAMME CONCEPT).	-	-
	PRE-H202	19011980 KIT DE PRECHAUFFAGE Ensemble de pièces pour le pre-chauffage du four, sans placer le chariot dedans.	-	-
	RH-202	19034438 RAMPE DE NIVEAU pour chariots 202.	-	-
	GP-202	19076575 Kit GUIDES PATISSERIE 34 niveaux pour plateaux 60 x 40 cm. (Hauteur entre plateaux 85 mm)	-	-

New

# Recipients Gastronom

Fabrication en acier inoxydable AISI-304 épaisseur 1 mm.

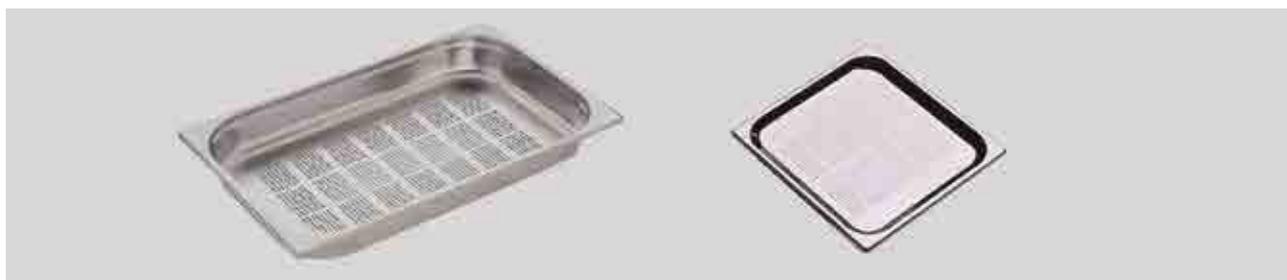
Suivant la norme EN631.

## Bacs gn lisses



MODÈLE	CODE	CAPACITÉ (L)	TYPE	PROFONDEUR (MM)	DIMENSIONS (MM)	€
 GN-23-20	OPTIMA 19058658	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
 GN-23-40	OPTIMA 19058659	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
 GN-11-20	19001669	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	-
 GN-11-40	19048493	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
 GN-11-65	19048494	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	-
 GN-11-100	19048495	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	-
 GN-21-20	19001673	3,00	GN-2/1	20	650x530x20	-
 GN-21-40	19001674	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	-
 GN-21-65	19001675	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	-
 GN-21-100	19001672	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	-

## Bacs gn perforés



MODÈLE	CODE	CAPACITÉ (L)	TYPE	PROFONDEUR (MM)	DIMENSIONS (MM)	€
 GNP-23-20	OPTIMA 19058660	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
 GNP-23-40	OPTIMA 19058661	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
 GNP-11-40	19001677	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
 GNP-11-65	19048496	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	-
 GNP-11-100	19001676	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	-
 GNP-21-40	19001680	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	-
 GNP-21-65	19001681	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	-
 GNP-21-100	19001679	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	-

# Bacs Gastronorm

## Bacs en granit



MODÈLE		CODE	CAPACITÉ (L)	TYPE	PROFONDEUR (MM)	DIMENSIONS (MM)	€
TP23-20	OPTIMA	19058663	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
TP23-40	OPTIMA	19059569	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
TP11-20		19001978	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	-
TP11-40		19001979	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
TP11-65		19001980	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	-
TP21-20		19001981	3,50	GN-2/1	20	650x530x20	-
TP21-40		19001982	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	-
TP21-65		19001983	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	-

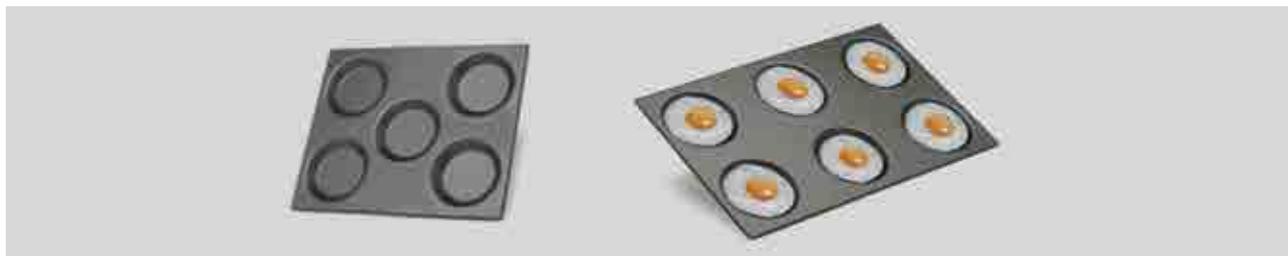
## Plateaux pour pâtisserie



	MODÈLE		CODE	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (MM)	€
	BPA-23	OPTIMA	19058657	Rôtir - Pâtisserie	GN-2/3 - Lise	325x354	-
	BPP-23	OPTIMA	19058656	Cuisson - Pâtisserie	GN-2/3 - Perforada	325x354	-
	BPA-11		19000313	Rôtir - Pâtisserie	GN-1/1 - Lisse	325x530	-
	BPP-11		19000314	Cuisson - Pâtisserie	GN-1/1 - Perforé	325x530	-
	BB-11		19000279	Baguettes	GN-1/1 - 4 baguettes	325x530	-

## Plateaux pour omelettes, crêpes, oeufs-plat

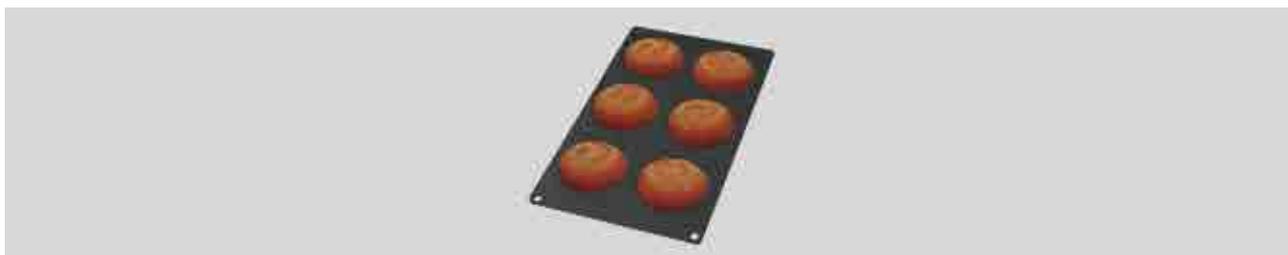
Fabriqués en aluminium avec revêtement antiadhésif sur la surface.



MODÈLE	CODE	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (MM)	€
 MOLDE-23 <b>OPTIMA</b>	19059113	Omelettes Crêpes Oeufs-Plat	GN-2/3 5 creux x Ø 12,5 cm	325x354	-
 MOLDE-11	19001410	Omelettes Crêpes Oeufs-Plat	GN-1/1 6 trous x Ø 12,5 cm	325x530	-
 MOLDE-21	19001411	Omelettes Crêpes Oeufs-Plat	GN-2/1 12 trous x Ø 12,5 cm	650x530	-

## Récipient pour muffins et puddings

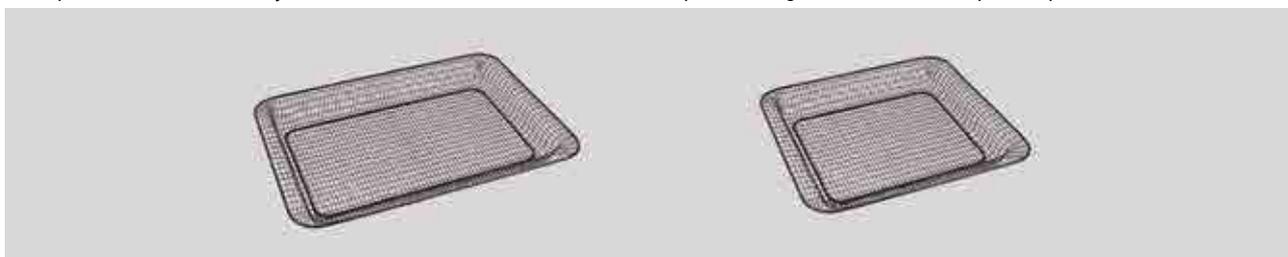
Fabriqués en silicone.



MODÈLE	CODE	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (MM)	€ 3 UD.
 MUFFIN-6	19001459	Puddings Muffins	SET 3 PIECES MUFFIN-6 6 trous x ( Ø 7 cm x H=4 cm)	325x175	-

## Plateaux pour frites

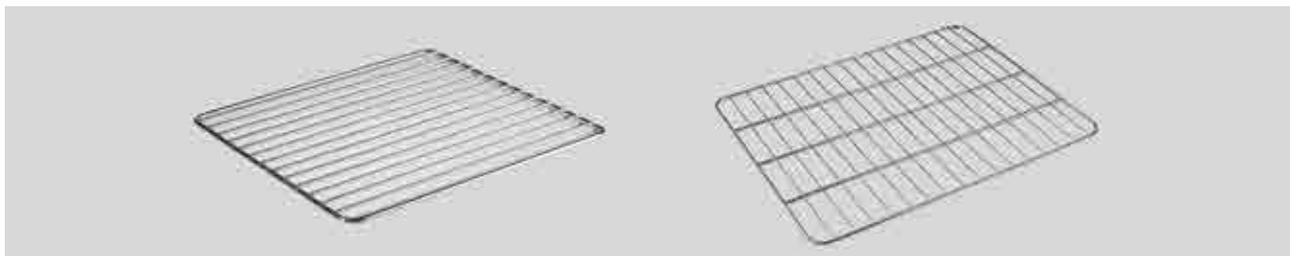
Fabriqués en maille d'acier inoxydable. Pour faire des frites en introduisant le produit congelé dans le bac et le placer après dans le four.



MODÈLE	CODE	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (MM)	€
 FRI-23 <b>OPTIMA</b>	19058655	Frites	GN-2/3	325x354	-
 FRI-11	19012415	Frites	GN-1/1	325x530	-

## Grilles Gastronorm

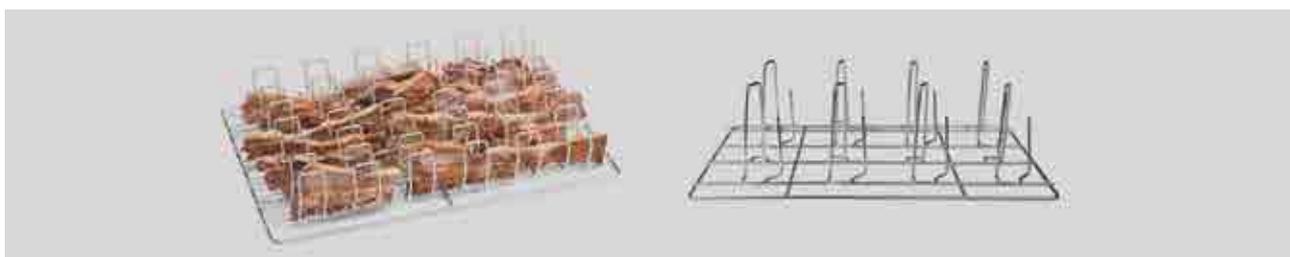
Fabrication en acier inoxydable AISI-304.



MODÈLE	CODE	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (MM)	€
 GRILLE GN-23	OPTIMA 19058664	Grille support	GN-2/3	325x354	-
 GRILLE GN-11	19000999	Grille support	GN-1/1	325x530	-
 GRILLE GN-21	19001000	Grille support	GN-2/1	650x530	-

## Grilles pour rôtir poulets et côtes

Fabrication en fils d'acier inoxydable AISI-304.



MODÈLE	CODE	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (MM)	€
 PO-GN-2/3	OPTIMA 19068400	6 Poulets	GN-2/3 Permet de mettre 6 poulets verticalement	373x266	-
 PO-GN-1/1	19001496	8 Poulets	GN-1/1 Permet de mettre 8 poulets verticalement	325x530	-
 CO-GN-1/1	19000545	Poulets et Côtes	GN-1/1 Permet de mettre les aliments verticalement	530x325	-

New

## "Grill" pour rôtir et marquer

Fabriqué en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif.



MODÈLE	CODE	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (MM)	€
 MULTIGRILL 2/3	OPTIMA 19058654	Marquer et rôtir	Grill à deux surfaces: lisse et rainurée, pour marquer	354x325	-
 GRILL-1/1	19002844	Marquer	Rainurée	530x325	-
 MULTIGRILL 1/1	19001460	Marquer et rôtir	Grill à deux surfaces: lisse et rainurée, pour marquer	530x325	-
 FRY GRILL 2/3	OPTIMA 19059568	Marquer	Rainurée	325x354	-
 FRY GRILL 1/1	19076583	Marquer	Rainurée	325x530	-

New

# Accessoires pour la cuisson

## Fumoir



Le fumage est une méthode qui a été utilisée pendant des siècles afin de permettre aux aliments de pouvoir se conserver plus longtemps ou bien pour leur donner une saveur différente, surtout les viandes, les poissons et les légumes.

En utilisant l'accessoire « smoker » présenté par Fagor Industrial, on parvient à optimiser l'utilisation du four mixte en le transformant en fumoir, permettant ainsi de gagner de l'espace et du temps.

L'utilisateur peut appliquer aux aliments la saveur et l'odeur typique des fumages tout en cuisinant au four, en utilisant les copeaux de bois et les bûches adéquats pour chaque cuisson.

Une fois que le fumoir est introduit dans le four, il est possible d'ajuster la température et le temps pour régler l'intensité de la fumée.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE W	VOLTAGE	HZ	DIMENSIONS (MM)	€
SMOKER	19059112	250	230 V 1N	50 / 60	95 x 268 x 54	-



## Kit de contrôle "sous vide"

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
SOUS-AD	19032607	Il est possible d'incorporer une sonde spéciale de contrôle de cuisson sous-vide. L'utilisateur peut travailler avec la sonde standard ou la sonde sous-vide. Fours avec sonde sous-vide devront être demandés en indiquant dans la commande: Code du four + Code kit sous-vide SOUS-AD. Le four sera livré de l'usine déjà préparé avec les deux sondes et le connecteur sur le panneau de commandes qui permet relier l'une ou l'autre en fonction du type de cuisson.	-

# Pour fours superposés



## Caractéristiques générales

- Les kits pour fours en colonne se composent d'un ensemble d'éléments qui permettent de placer deux fours superposés.
- Ce type de montage se réalise avec des fours à plaques 1/1, de n'importe laquelle des trois gammes électriques.
- Au moment de passer la commande, vous devez préciser les codes des deux fours, ainsi que le code du kit des éléments pour réaliser le montage en colonne.
- Fagor Industriel fournit depuis l'usine la colonne de fours déjà montée et achevée.
- Valable pour tous les modèles électroniques.
- Montage en usine sur commande.

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	POUR FOURS:	€
STHH-23	19059364	Kit pour mettre en colonne 2 fours type:	0623 + 0623	-
2AD-66	19012191	Kit pour mettre en colonne 2 fours type:	061 + 061	-
2AD-610	19012163	Kit pour mettre en colonne 2 fours type:	061 + 101	-
2AD-66	19058005	Kit pour mettre en colonne 2 fours ouverture à gauche, type:	061-l + 061-l	-
2AD-610	19058004	Kit pour mettre en colonne 2 fours ouverture à gauche, type:	061-l + 101-l	-

### Ensembles habituels:

CODE	DESCRIPTION	€
19069633	Ensemble stacking (KIT STHH-23 + AE-0623+AE-0623)	-
19072563	Ensemble stacking (KIT 2AD-66 + APE-061+APE-061)	-
19073668	Ensemble stacking (KIT 2AD-66 + AE-061+AE-061)	-
19073669	Ensemble stacking (KIT 2AD-610 + APE-061 + APE-101)	-
19069336	Ensemble stacking (KIT 2AD-610 + AE-061 + AE-101)	-

# Pour colonne "Cook & Chill"



## Caractéristiques générales

- Le kit "Cook & Chill" se compose d'un ensemble d'éléments qui permet de placer un four sur une cellule de refroidissement.
- Au moment de faire la commande d'une colonne «Cook & Chill», vous devez préciser :
  - Le code du four.
  - Le code de la cellule de refroidissement.
- Le code du kit des éléments correspondant pour réaliser le montage en colonne.
- Fagor Industriel fournit depuis l'usine la colonne de fours déjà montée et achevée.
- Montage en usine sur commande.

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	POUR FOURS:	€
KIT STHA-23	19066344	Kit de pièces pour colonne COOK & CHILL	Four 0623 + cellule mixte 031	-
KIT C&C-061 ELEC	19020971	Kit de pièces pour colonne COOK & CHILL	061 avec four électrique + cellule mixte ATA-061.	-
KIT C&C-061 GAS	19020972	Kit de pièces pour colonne COOK & CHILL	061 avec four à gaz + cellule mixte ATA-061.	-
CP-11-R (*)	19018752	(*) CHARIOT RÉGLABLE POUR STRUCTURE	Pour charger les structures types 061 et 101 dans les fours placés sur supports non standard.	-

(\*) : Utilisation obligatoire avec les glissières de la structure GE-101.

### Ensembles habituels:

CODE	DESCRIPTION	€
19073670	Ensemble stacking (KIT STHA-23 + AE-0623 + ATM-031 CD)	-
19073671	Ensemble stacking (KIT STHA-23 + ACE-0623 + ATM-031 CD)	-
19070753	Ensemble stacking (KIT C&C-061 + APE-061+ATA-061)	-

# Kits de transformation

## Kit tuyau de vidange

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
 DES-CN	19012125	Nécessaire pour la vidange du four.	-

## Kit anti retour (fours à gaz)

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	POUR FOURS À GAZ:	€
CEX-ADG-101	19012272	Ensemble d'éléments qui peuvent être installés dans un four à gaz pour le raccordement des sorties à un extracteur de fumées à l'extérieur. Valable pour toute la gamme de fours.	061 - 101	-
CEX-ADG-102	19012273		102	-
CEX-ADG-201	19012290		201	-
CEX-ADG-202	19012291		202	-

## Kit filtre à graisses

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
Kit filtre à graisses ADV-10	19020765	Pour Fours 061 - 101 - 102	-
Kit filtre à graisses ADV-20	19047250	Pour Fours 201 - 202	-



## Kits (divers)

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
Kit alarme	19053202	Alarme visuelle et sonore uniquement pour les fours APE et APG.	-
Kit Sicotronic	19053217	Kit pour connexion avec système Sicotronic d'optimisation de la consommation énergétique maximale. Uniquement pour les modèles électriques.	-
Kit panneau de commandes Feria	19055976	À l'avant des 3 modèles de fours (ACE, AE et APE) pour exposition.	-

## Transformations à autres tensions - fours pour bateaux

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	POUR FOURS ÉLECTRIQUE TYPE:	€
400 V-AD Kit transformation pour bateaux 400 V - triphasé 50 / 60 Hz	19012546	Machines destinées à des bateaux, 400 V - triphasé sans neutre, doivent être demandées en précisant dans la commande : Code du four + Code du kit de transformation 400 V La machine sera livrée de l'usine déjà préparée pour cette tension.	061 - 101 - 102	-
400 V-AD Kit transformation pour bateaux 400 V - triphasé 50 / 60 Hz	19035948		201 - 202	-

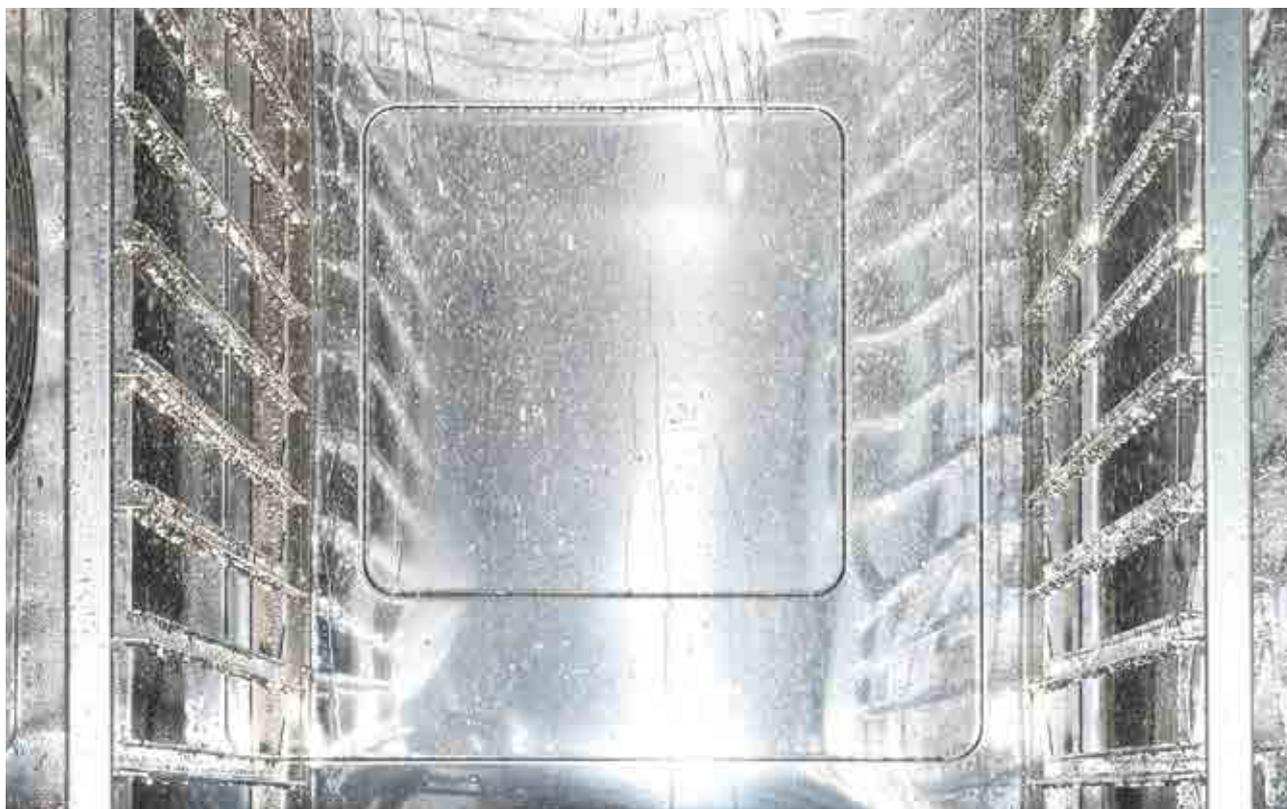
## Kit "Neutre + Terre" pour fours à gaz

MODÈLE	CODE	€
Kit Neutre + Terre	19013247	-

# Accessoires de nettoyage

## Détergents

Ils sont utilisés pour le nettoyage intérieur de la chambre de cuisson.



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	VOLUME (KG)	€
AB BOOST	12038038	DETERGENT - Bouteille	8,00	-
KOI PLUS	12032405	DEGRAISSEUR - Carafe	6,00	-

## Adoucisseurs Automatiques

### Caractéristiques générales

Les adoucisseurs sont nécessaires pour que les eaux dures et avec des solutions minérales puissent être utilisées dans les Fours.

Ils éliminent la chaux et le magnésium dissous dans l'eau, ainsi qu'une grande partie du fer et du manganèse.

Sans son installation, la chaux et les impuretés de l'eau se déposeront sur les résistances du four et sur les parois de la chambre de cuisson et du générateur de vapeur, ainsi que dans les conduits d'eau, en provoquant des avaries et des problèmes pendant le fonctionnement du four.

Tous les fours doivent être branchés à une prise d'eau adoucie, si la dureté de l'eau du réseau se trouve au-dessus de 10° HF, ou si la concentration en carbonates est supérieure à 50 mg/litre.

Au-delà de 150mg/litre en (Cl) il est impératif d'installer un filtre spécial.

Le générateur d'eau doit être vidé à la fin de la journée.

Les problèmes de fonctionnement qui proviennent d'une installation défectueuse ne seront pas tenus en compte dans la garantie du produit.