

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.

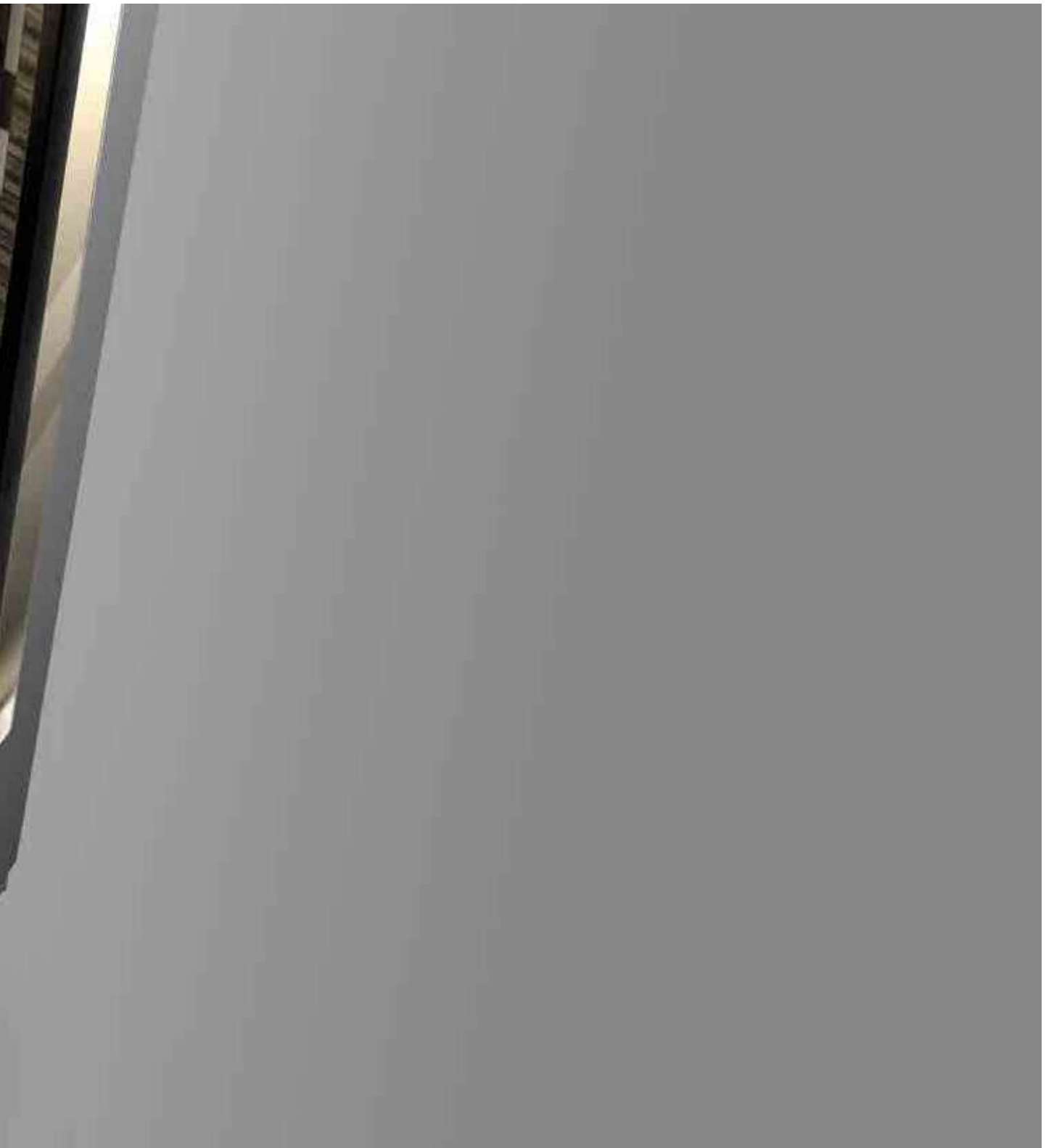
Pressions de connexion pour les différents types de gaz :

GPL: 37 g/cm²
 Gaz naturel: 20 g/cm²

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 créée, 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⁺ | 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).



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 | 6 GN-1/1 - 12 GN-1/2 | - | 12,00 | 1,20 | 898x922x846 | - |
| | | | 60 | 19011881 | | | | | | |
| | | AG-101 | 50 | 19010041 | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 18,00 | 1,20 | 898x922x1.117 | - |
| | | | 60 | 19011898 | | | | | | |
| | | AG-102 | 50 | 19011126 | 10 GN-2/1 - 20 GN-1/1 | - | 35,00 | 1,20 | 1.130x1.063x1.117 | - |
| | | | 60 | 19011908 | | | | | | |
| | | AG-201 | 50 | 19011193 | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | CEB-201 | 36,00 | 2,40 | 929x964x1.841 | - |
| | | | 60 | 19011917 | | | | | | |
| | | AG-202 | 50 | 19011108 | 20 GN-2/1 - 40 GN-1/1 | CEB-202 | 65,00 | 2,40 | 1.162x1.074x1.841 | - |
| | | | 60 | 19011926 | | | | | | |

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/cm²
Gaz naturel: 20 g/cm²

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.



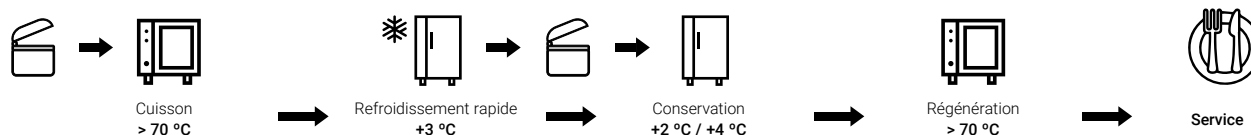
Économie de coûts, optimisation des recours, sécurité et hygiène, et un produit savoureux fraîchement préparé.

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



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

Cook & Chill 101

60 ÷ 100 repas par jour



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

Cook & Chill 102

100 ÷ 150 repas par jour



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



SOLUTIONS COOK & CHILL 201



FOUR ÉLECTRIQUE
APE-201 19011025
AE-201 19010557

FOUR À GAZ (*)
APG-201
AG-201



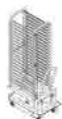
CELLULE DE REFROIDISSEMENT
DE RÉFRIGÉRATION
CSK-201

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



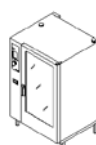
TOILE THERMIQUE LTE-201
19011741

Cook & Chill 202

200 ÷ 360 repas par jour



SOLUTIONS COOK & CHILL 202



FOUR ÉLECTRIQUE
APE-202 19010954
AE-202 19010961

FOUR À GAZ (*)
APG-202
AG-202



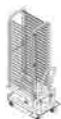
CELLULE DE REFROIDISSEMENT
DE RÉFRIGÉRATION
CSK-202

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 REFROIDISSEMENT
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/m³. 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



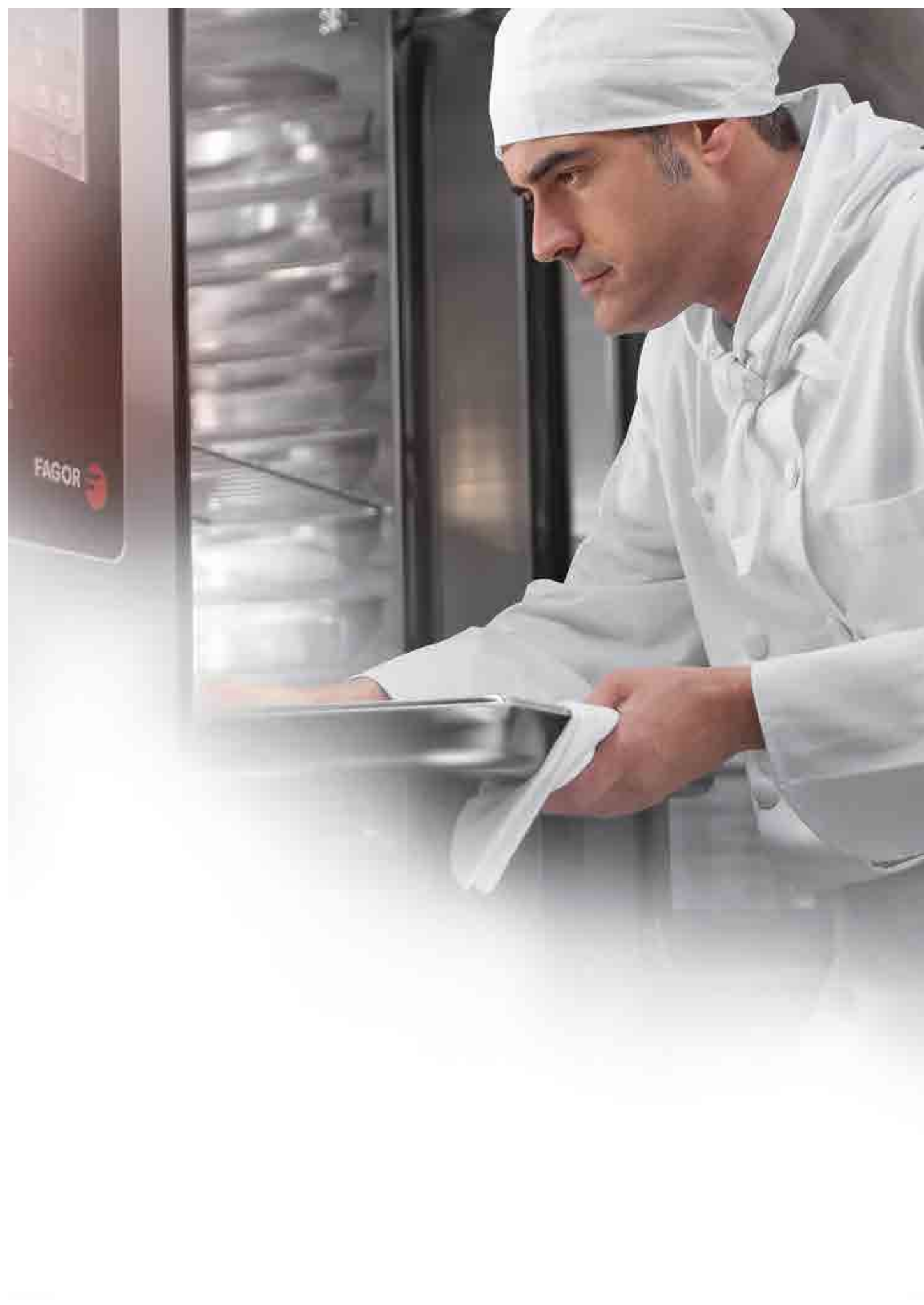
Accessoires

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/cm²
Gaz naturel: 20 g/cm²

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

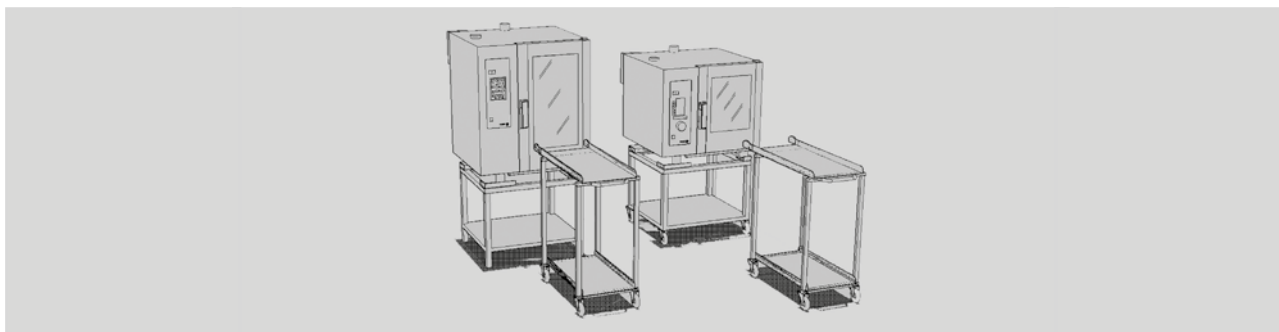
EX-23 + SH-23

| | MODÈLE | CODE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (MM) | € |
|--------------------|----------|----------|--|-----------------|---|
| SUPPORTS | | | | | |
| | 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 | - |
| SUPPORT MURAL | | | | | |
| | SHP-23 | 19059282 | SUPPORT MURAL. Pour placer le four 0623 accroché sur un mur. | | - |
| HOTTE D'ASPIRATION | | | | | |
| | EXH-23 | 19073213 | HOTTE D'ASPIRATION 0623. | 660x600x255 | - |
| KIT STACKING | | | | | |
| | 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. | | - |
| AUTRES ACCESSOIRES | | | | | |
| | 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

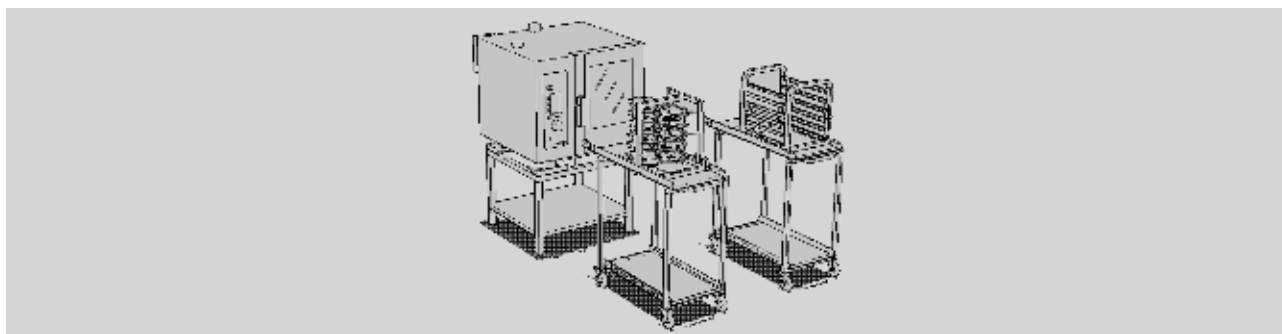





| | MODÈLE | CODE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (MM) | € |
|--------------------------|-------------|----------|---|-----------------|---|
| SUPPORTS | | | | | |
| | SH-11 | 19013205 | SUPPORT - Hauteur = 650 mm. | 815x724x650 | - |
| | SH-11-R | 19013208 | SUPPORT AVEC ROUES Hauteur = 650 mm. 4 quatre 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 | - |
| | 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 | - |
| CHARIOTS POUR STRUCTURES | | | | | |
| | 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 | - |
| AUTRES ACCESSOIRES | | | | | |
| | 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. | - | - |
| | | 19069736 | KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE | - | - |

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

Accessoire spécifiques

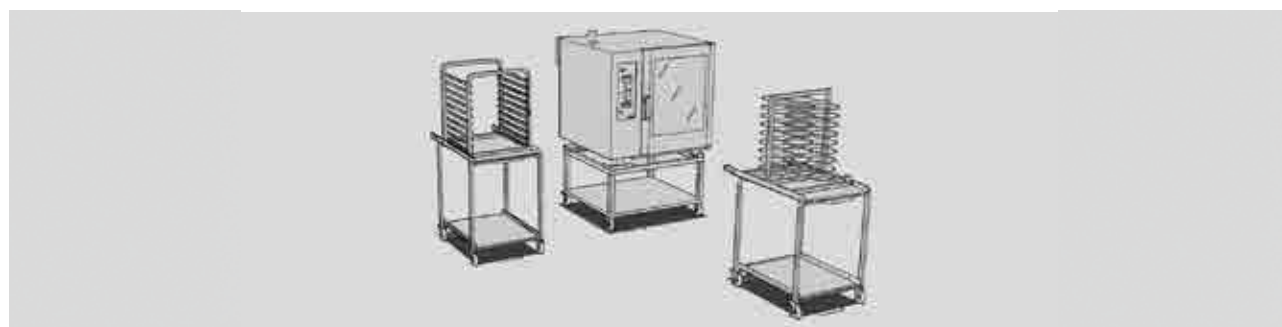
Accessoires pour Modèles 061




| MODÈLE | CODE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (MM) | € | |
|--|---------|-------------|---|-------------|---|
| ECHELLES ET STRUCTURES | | | | | |
|  | EB-061 | 19011559 | 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 | 19013353 | STRUCTURE POUR ASSIETTES Capacité pour 18 assiettes Ø 31 cm. On doit installer avec les Guides GE-101. | 422x635x455 | - |
| AUTRES ACCESSOIRES | | | | | |
|  | LTE-061 | 19011738 | COUVERCLE THERMIQUE Pour structures type 101. Maintenance en température pendant 20'. | 405x500x440 | - |
| | GP-061 | 19011982 | Kit GUIDES PATISSERIE 5 niveaux 60 x 40 cm. (Hauteur entre plateaux 85 mm) | - | - |

Accessoires spécifiques

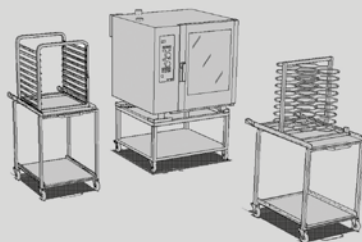
Accessoires pour Modèles 101


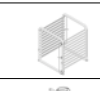





| MODÈLE | CODE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (MM) | € | |
|---|---------|-------------|---|-------------|---|
| ECHELLES ET STRUCTURES | | | | | |
|  | EB-101 | 19011561 | STRUCTURE POUR PLATEAUX Capacité: 10 plateaux GN-1/1 ou 20 GN-1/2. On doit installer avec les Guides GE-101. (Hauteur entre plateaux 62 mm) | 398x584x730 | - |
|  | EP-101 | 19013354 | STRUCTURE POUR ASSIETTES Capacité pour 30 assiettes Ø 31 cm. On doit installer avec les Guides GE-101. | 422x635x725 | - |
| AUTRES ACCESSOIRES | | | | | |
|  | LTE-101 | 19011739 | COUVERCLE THERMIQUE Pour structures type 101. Maintenance en température pendant 20'. | 405x500x700 | - |
| | GP-101 | 19011983 | Kit GUIDES PATISSERIE 8 niveaux 60 x 40 cm. (Hauteur entre plateaux 85 mm) | - | - |

Accessoires Spécifiques

Complements pour Modèles 102

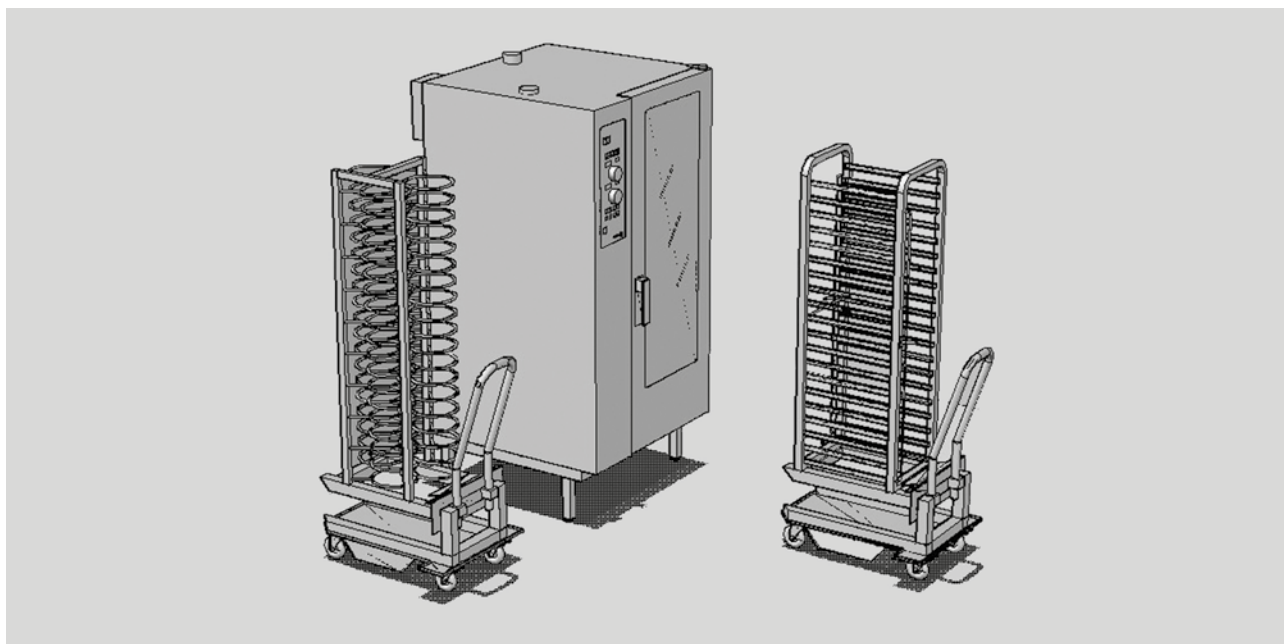


| | MODÈLE | CODE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (MM) | € |
|---|--------------|----------|--|-----------------|---|
| SUPPORTS | | | | | |
|  | SH-102 | 19013212 | SUPPORT - Hauteur = 650 mm. | 1.043x870x650 | - |
| | SH-102-R | 19013211 | SUPPORT AVEC ROUES - Hauteur = 650 mm. Quatre roues, deux avec frein. | 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 | - |
| ECHELLES, STRUCTURES ET CHARIOTS | | | | | |
|  | 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 | - |
| AUTRES ACCESSOIRES | | | | | |
|  | 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

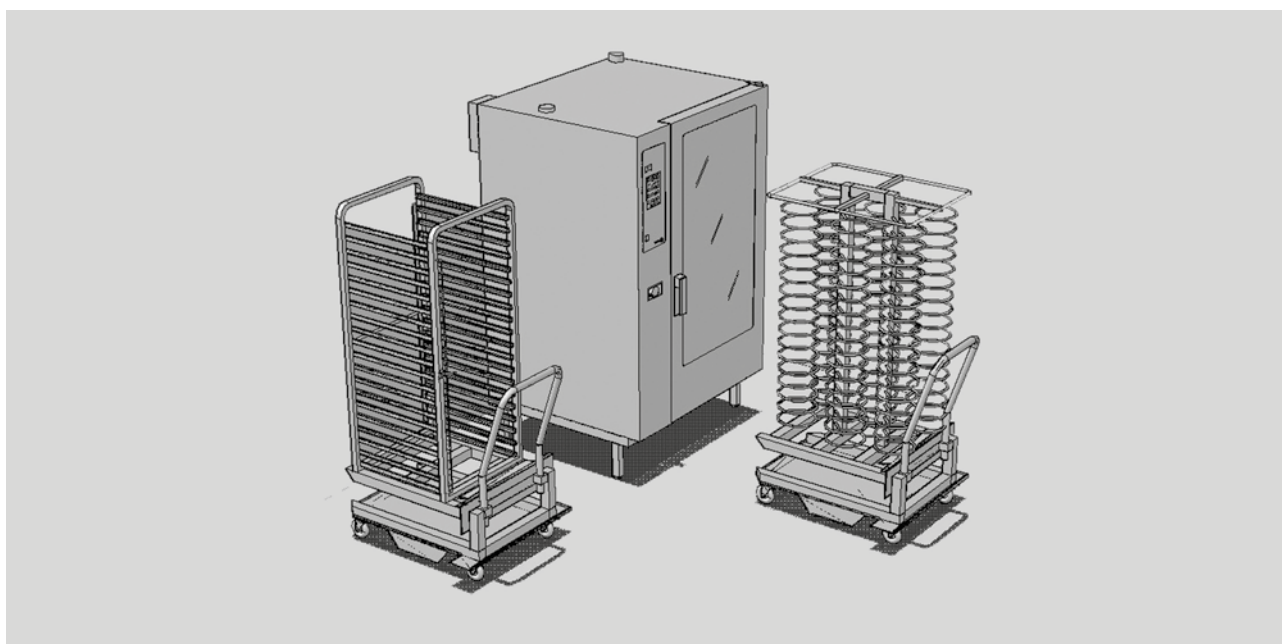





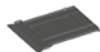
| | MODÈLE | CODE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (MM) | € |
|---|----------|-----------|--|-----------------|---|
|  | CEB-201 | 19011551 | CHARIOT STRUCTURE (inclus dans ADVANCE PLUS ET GAMME ADVANCE) pour 20 niveaux GN-1/1 ou 40 GN-1/2. Espacement entre niveaux: 68 mm. (Hauteur entre plateaux 63 mm.) | 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.) | - | - |

New

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 Gastronorm

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 | - |

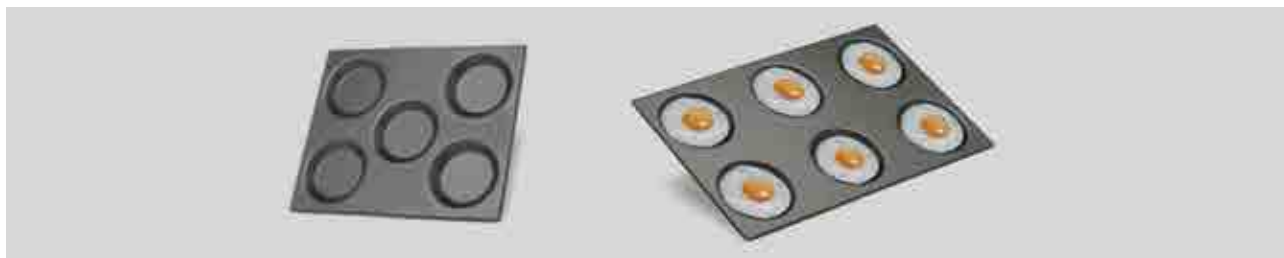
Plateaux pour pâtisserie






| | MODÈLE | | CODE | FONCTION | CARACTÉRISTIQUES | DIMENSIONS (MM) | € |
|--|--------|--------|----------|----------------------|----------------------|-----------------|---|
| | BPA-23 | OPTIMA | 19058657 | Rôtir - Pâtisserie | GN-2/3 - Lisse | 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

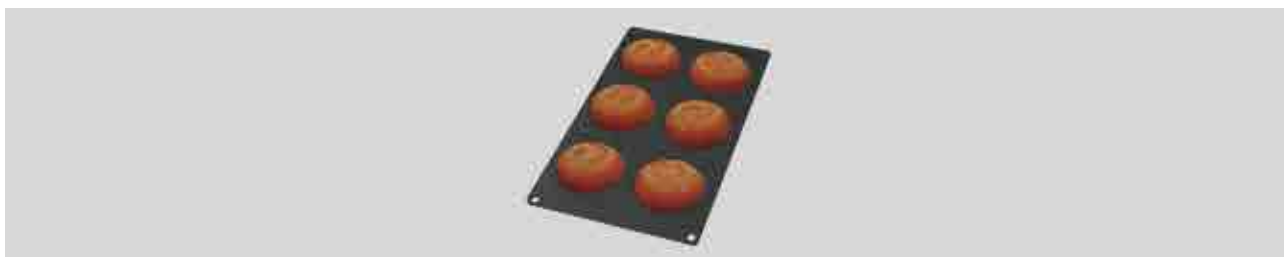
Fabriqués en aluminium avec revêtement antiadhésif sur la surface.




| MODÈLE | CODE | FONCTION | CARACTÉRISTIQUES | DIMENSIONS (MM) | € |
|---|----------|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------|---|
|  MOLDE-23 OPTIMA | 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

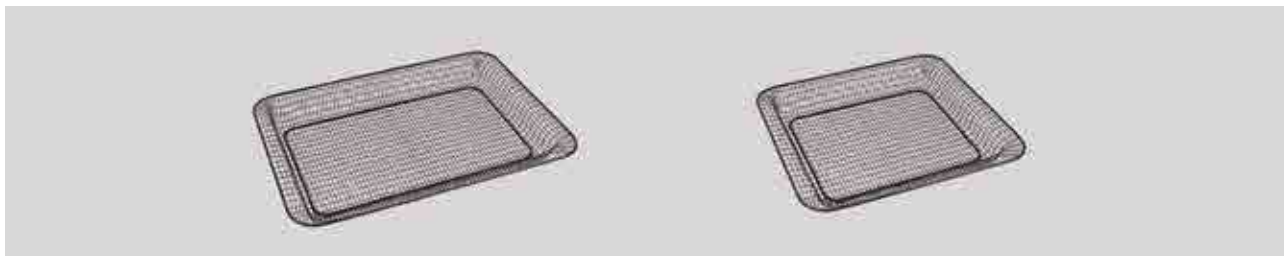
Fabriqués en silicone.




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

Plateaux pour frites

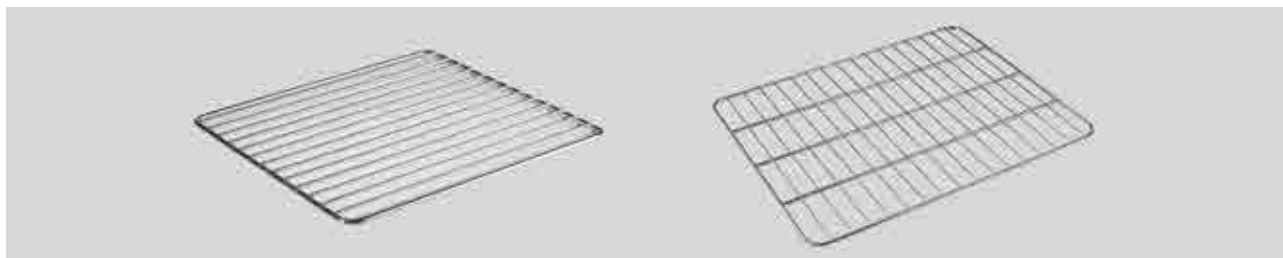
Fabriqués en maille d'acier inoxydable. Pour faire des frites en introduisant le produit congelé dans le bac et le placer après dans le four.






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

Grilles Gastronorm

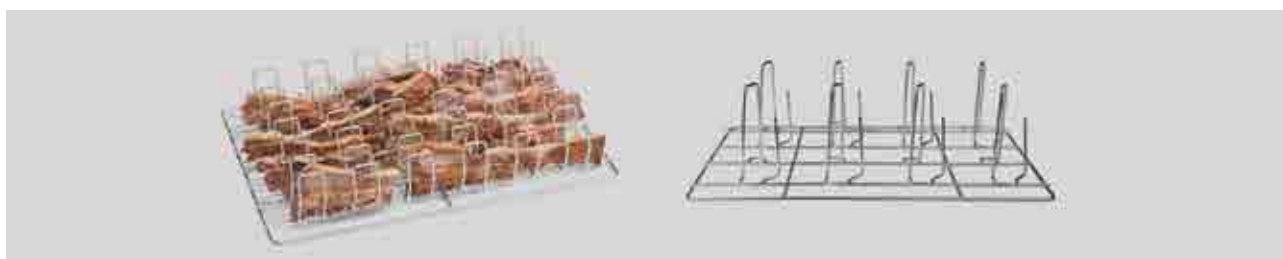
Fabrication en acier inoxydable AISI-304.





| | 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 OPTIMA | 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 OPTIMA | 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 | - |

New

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.