



ADVANCE +

COOKING

23 140

1:31 1:31



FAGOR



Hornos



Hornos mixtos industriales

Generación Advance	154
— Hornos Advance +	158
— Hornos Advance.....	160
— Hornos Concept.....	162

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

GLP: 37 g/cm²
Gas Natural: 20 g/cm²

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



Flexibilidad de producto para todo tipo de necesidades y espacios.

Para satisfacer todas las necesidades hay que estar dispuesto a ofrecer a cada cliente una respuesta diferente. Fagor industrial lo está.

La generación ADVANCE cuenta con una de las mayores gamas de hornos del mercado en tamaños y prestaciones. Sólo hay que elegir el modelo adecuado para cada necesidad profesional. Con opciones de gas o electricidad en todos los tamaños y opciones.

Se presentan en cinco tamaños diferentes para las tres gamas de equipamiento y prestaciones: Advance Plus, Advance y Concept.



ADVANCE +

Uno de los mejores hornos del mercado

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

ADVANCE

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

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

CONCEPT

Horno simple y económico, con potencia y robustez

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

Funciones y beneficios

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

Tabla de funcionalidades y características

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

Advance + | Hornos

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



Características generales

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

- Sistema modo SAT.
 - Protección IPX-5.
 - Ducha retráctil.
 - Voltaje - Modelos eléctricos: 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
 - Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50 Hz o 60 Hz.
- Nota: todos los hornos necesitan neutro (N).
En caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario adquirir el accesorio "Kit Neutro + Tierra", código 19013247 (ver capítulo "Accesorios").
- Dotación:**
- Bidón de 2 kg de detergente AB BOOST, para usar con el programa de autolimpieza.
- Opciones:**
- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.



APE-061

APE-101

APE-102

APE-201

APE-202

Hornos advance plus eléctricos

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

Hornos advance plus a gas

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA		DIMENSIONES (MM)	€
			LPG	GN			GAS (KW)	ELÉCTRICA (KW)		
	APG-061	50	19010042	19011886	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846	-
		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						

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

Advance | Hornos

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



Características generales

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

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

Opciones:

- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.

ADVANCE
OPTIMA



Hornos advance eléctricos

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

Hornos advance a gas

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

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

Concept | Hornos

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



Características generales

- Control de funcionamiento mediante pulsadores digitales + Dos mandos "Scroll" (Ruleta).
- 4 modos de cocción: vapor, regeneración, mixto y convección (hasta 300 °C).
- Sonda térmica con dispositivo multisensor de temperatura.
- Posicionador de sonda para facilitar el proceso de medición en alimentos de poca consistencia, evitando que se caiga.
- Opción precalentamiento de la cámara de cocción.
- 2 Velocidades - 2 potencias.

- Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
- Programa de lavado de la cámara de cocción (Automatic Cleaning).
- Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
- Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
- Sistema de detección de errores.
- Sistema modo SAT.
- Protección IPX-5.
- Voltaje - Modelos eléctricos: 400 V - 3+N - 230V 3 - 50/60 Hz.

- Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50Hz (estándar) o 60 Hz.
- Nota: todos los hornos necesitan una correcta toma de neutro (N).
- En caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario adquirir el accesorio "Kit Neutro + Tierra", código 19013247 (ver capítulo "Accesorios").
- Consultar a Fagor Industrial.
- Opciones:
 - Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.



Hornos Concept eléctricos

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

Hornos Concept a gas

	MODELO	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€	
			LPG	GN		GAS (kW)	ELECTRICA (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						

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



Cook & Chill

Proceso Cook & Chill.....	168
Soluciones Cook & Chill.....	170
Abatidores compactos.....	172
Envasadoras al vacío	174

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

GLP: 37 g/cm²
Gas Natural: 20 g/cm²

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



Optimiza el trabajo y la productividad de una cocina profesional.

Como especialistas en hornos y frío, Fagor Industrial presenta la perfecta solución Cook & Chill, unos equipamientos que combinan hornos y abatidores de temperatura, con los que se optimiza el trabajo, el rendimiento, la eficacia y la productividad de una cocina profesional.



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

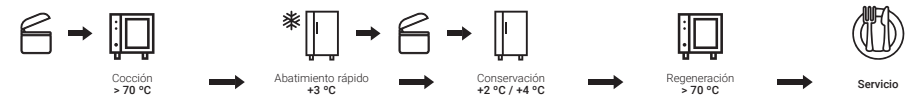
Proceso cook&chill

El proceso Cook & Chill se vuelve cada vez más necesario en las cocinas más exigentes. Se trata de un procedimiento que combina la cocción y el abatimiento de temperatura.

Tras la cocción empleando cualquiera de los modos y funciones de los que disponen los hornos de la generación Advance, los productos cocinados son sometidos a un enfriamiento ultra-rápido (abatimiento), mediante el que se cruza velozmente la zona peligrosa de temperaturas para los alimentos (desde los 65 °C a los 3 °C). Así, y de forma perfectamente controlada, el producto puede ser almacenado a una temperatura idónea hasta el momento necesario. Entonces, gracias a la función de regeneración que poseen los hornos, los platos cocinados vuelven a quedar listos para ser servidos a los comensales en perfectas condiciones.

Este sistema amplía la oferta de productos, asegura la calidad de los platos, reduce la proliferación de bacterias, e incrementa el tiempo de conservación de los alimentos, impidiendo la deshidratación de estos y la consecuente merma de peso.

La tecnología de envasado al vacío complementa el sistema Cook&Chill alargando la durabilidad de los alimentos, así como ampliando las posibilidades gastronómicas.



Nuestras soluciones cook & chill

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

Cook & chill 061

40 ÷ 60 Comidas al día



Cook & chill 101

60 ÷ 100 Comidas al día



Cook & chill 102

100 ÷ 150 Comidas al día



Cook & Chill 201

150 ÷ 200 comidas al día



Cook & Chill 202

200 ÷ 360 comidas al día



SOLUCIONES COOK & CHILL 061



Horno eléctrico
APE-061 19010970
AE-061 19010984

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



KIT STACKING 061
Modelos eléctricos y a gas
ACG 19020971

Modelos a gas
APG y AG 19020972



ABATIDOR ATA-061
19018754 (50 Hz)
19030606 (60 Hz)



CARRO PORTAESTRUCTURA
CP-11-R 19018752



ESTRUCTURA BANDEJAS
EB-061 19011559

ESTRUCTURA PLATOS
EP-061 19013353



GUÍAS ESTRUCTURA
GE-101 19011569



LONA TÉRMICA LTE-061
EP-061 19011738

SOLUCIONES COOK & CHILL 101



Horno eléctrico
APE-101 19011023
AE-101 19011021

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



Soporte SH-11
10013205

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



Soporte C/GUÍAS SH-11-B
19013401

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



ABATIDOR ATA-101
19020653 (50 Hz)
19030442 (60 Hz)



CARRO PORTAESTRUCTURA
CP-11 19013352



ESTRUCTURA BANDEJAS
EB-101 19011561

ESTRUCTURA PLATOS
EP-101 19013354



GUÍAS ESTRUCTURA
GE-101 19011569



LONA TÉRMICA LTE-101
19011739

SOLUCIONES COOK & CHILL 102



Horno eléctrico
APE-102 19010816
AE-102 19011020

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



Soporte SH-102
19013212

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



Soporte C/GUÍAS SH-102-B
19013403

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



ABATIDOR ATA-102
19033204 (50 Hz)
19033245 (60 Hz)



CARRO PORTAESTRUCTURA
CP-102 19013355



ESTRUCTURA BANDEJAS
EB-102 19011562

ESTRUCTURA PLATOS
EP-102 19013356



GUÍAS ESTRUCTURA
GE-102 19011570



LONA TÉRMICA LTE-102
19011740

SOLUCIONES COOK & CHILL 201



Horno eléctrico
APE-201 19011025
AE-201 19010557

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



CÉLULA ABATIDORA
DE REFRIGERACION
CSK-201

CÉLULA ABATIDORA MIXTA
CMK-201



CARRO ESTRUCTURA
PORTABANDEJAS CEB-201
19011551



CARRO ESTRUCTURA
PORTAPLATOS CEP-201
19013357



LONA TÉRMICA LTE-201
19011741

SOLUCIONES COOK & CHILL 202



Horno eléctrico
APE-202 19010954
AE-202 19010961

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



CÉLULA ABATIDORA
DE REFRIGERACION
CSK-202

CÉLULA ABATIDORA MIXTA
CMK-202



CARRO ESTRUCTURA
PORTABANDEJAS CEB-202
19011550



CARRO ESTRUCTURA
PORTAPLATOS CEP-202
19011552



LONA TÉRMICA LTE-202
19011742

(*) Consultar gases y frecuencias.

(*) Consultar gases y frecuencias.

Abatidores compactos Serie ATA

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



01. 02. 03. 04.

Funcionalidad

Apertura de puertas, altura de los elementos, cada detalle del sistema se ha diseñado con una visión de conjunto para simplificar y asegurar los movimientos en las cocinas.

Gama completa

En complemento de nuestros equipos Cook & Chill, ofrecemos una gama completa de accesorios adaptados perfectamente a ambos aparatos.

Fácil de manejar

El panel de control está definido para que las funciones que complementan el proceso de Cook & Chill sean fáciles de usar.

Diseño

Sus líneas depuradas reflejan la voluntad de crear un sistema integrado en la cocina.

Serie ATA



ATA-061

ATA-101

ATA-102

ATA 061 + HORNO

ABATIDOR ATA-102 + HORNO

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

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

Características generales

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

Opciones bajo pedido:

- Sonda calefactada.
- Puerto USB

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO) *		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
ATA-061	50	19018754	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	-
	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										

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

Opciones bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Sonda calefactada	-
Puerto USB para datos	-

Envasadoras al vacío

New

Completa el proceso

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

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

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



01.

Control digital de alta precisión mediante sensor

Microprocesador de alta precisión que controla el porcentaje de vacío deseado en la cámara, permitiendo así resultados precisos y consistentes en todo momento e independientemente del tipo/cantidad del producto que se va a empaquetar.

02.

Limpeza

Gracias a su diseño y materiales, el acero inoxidable, sin aristas, con los bordes redondeados y con una barra de sellado sin cables, permiten una limpieza fácil y cómoda.

03.

Mantenimiento

Fácil mantenimiento gracias al sistema de apertura inclinable que permite un acceso fácil y ergonómico a todas las piezas para su mantenimiento, reduciendo así los costes de mantenimiento. Además, dispone de alarmas acústicas y visuales para el cambio de aceite.

Características generales

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

MODELO	CÓDIGO	Nº BARRAS SOLDADURA	LOGITUD DE BARRA (MM)	CAPACIDAD DE BOMBA (M3/H)	DIMENSIONES CÁMARA (MM)	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
SVS-1-310/8	19074224	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
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 591 x 438	1000	535 x 591 x 438	-
SVS-1-410/20 G	19075910	1	410 _	20	441 x 591 x 438	1000	535 x 591 x 438	-
SVS-2-410/20	19075911	2	410 +410 =	20	441 x 591 x 438	1000	535 x 591 x 438	-
SVS-2-410/20 G	19075912	2	410 +410 =	20	441 x 591 x 438	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: Modelos con entrada de gas inerte

New

Accesorios

Completa el proceso

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

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





Accesorios

Accesorios específicos.....	184
Contenedores GN, bandejas y parrillas	190
Accesorios para el cocinado	194
Montajes en columna	195
Kits de transformación	196
Accesorios de limpieza.....	197

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

GLP: 37 g/cm²
Gas Natural: 20 g/cm²

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



**Una de las gamas más amplias
del mercado.**

Los hornos de Fagor Industrial de la generación Advance se complementan con un extenso catálogo de recipientes y accesorios que satisfacen las necesidades más exigentes y permite sacar el máximo partido a los hornos, mejorando la ergonomía y flexibilidad de las operaciones en las cocinas profesionales.

O P T I M A














Accesorios específicos

Accesorios para modelos 0623

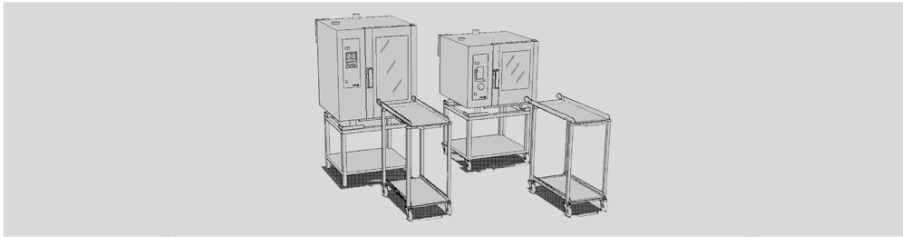









SH-23 SH-23-R SH-23-B SH-23-RB MSH-23 SHP-23 STHH-23 EX-23 + SH-23

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (MM)	€	
SOPORTES DE PIE					
	SH-23	19058933	SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias	625x415x850	-
	SH-23-R	19058940	SOPORTE MÓVIL de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.	625x415x850	-
	SH-23-B	19058941	SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias. 2 kits de guías para 4 GN-2/3. (Altura entre guías 62 mm)	625x415x850	-
	SH-23-RB	19058943	SOPORTE MÓVIL de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias y laterales cerrados. 2 kits de guías para 4 GN-2/3. (Altura entre guías 62 mm) Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.	625x415x850	-
	MSH-23	19059319	SOPORTE NIVELABLE para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana de obra.	625x415x150	-
SOPORTE MURAL					
	SHP-23	19059282	SOPORTE MURAL. Para colgar un horno 0623 en pared.		-
CAMPANA DE EXTRACCIÓN					
	EXH-23	19073213	CAMPANA EXTRACTORA PARA HORNO 0623 con control de velocidad.	660x600x255	-
KIT STACKING (COLUMNA)					
	STHH-23	19059364	KIT STACKING - COLUMNA DE DOS HORNOS 0623 Kit de elementos para poner en columna dos hornos 0623		-
	STHA-23	19066344	KIT STACKING - COLUMNA DE HORNO 0623 + ABATIDOR 031 Kit de elementos para poner en columna un horno 0623 y un abatidor 031		-
ACCESORIOS VARIOS					
	GD-AD	19004504	KIT GRIFO DUCHA - Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).		-
	BANDEJAS		Ver apartado de recipientes en páginas posteriores		-

New

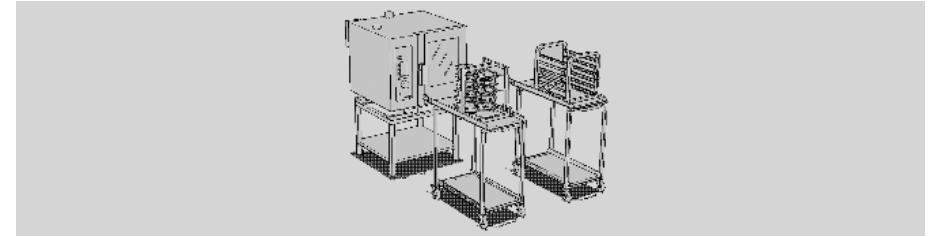
Accesorios para modelos 061 y 101






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

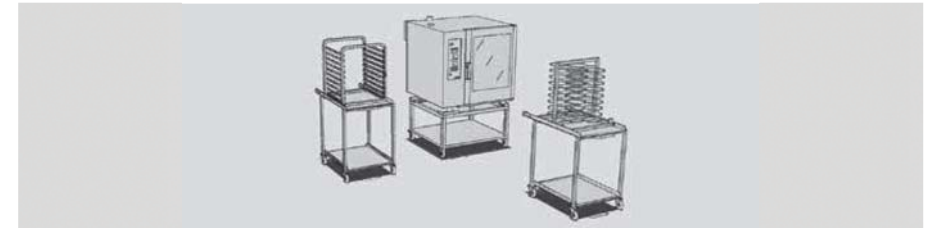
(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-101.

Accesorios para modelos 061



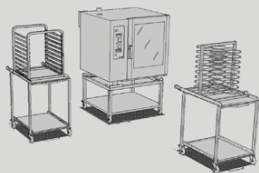
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
ESTRUCTURAS					
	EB-061	19011559	ESTRUCTURA para bandejas extraíble. Capacidad: 6 niveles GN-1/1 ó 12 GN-1/2. (Altura entre bandejas 62 mm) Necesita instalarse con las guías GE-101.	398x584x458	-
	EP-061	19013353	ESTRUCTURA extraíble para 18 platos Ø 31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





Accesorios para modelos 101



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

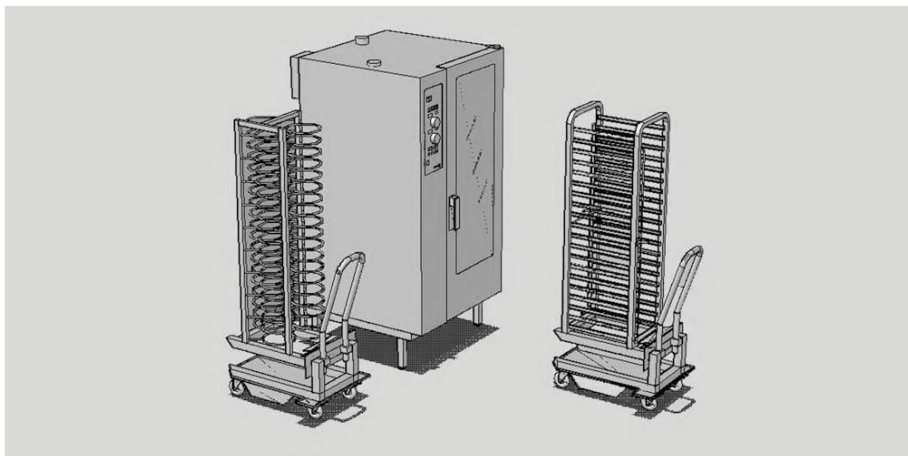
Accesorios para modelos 102





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

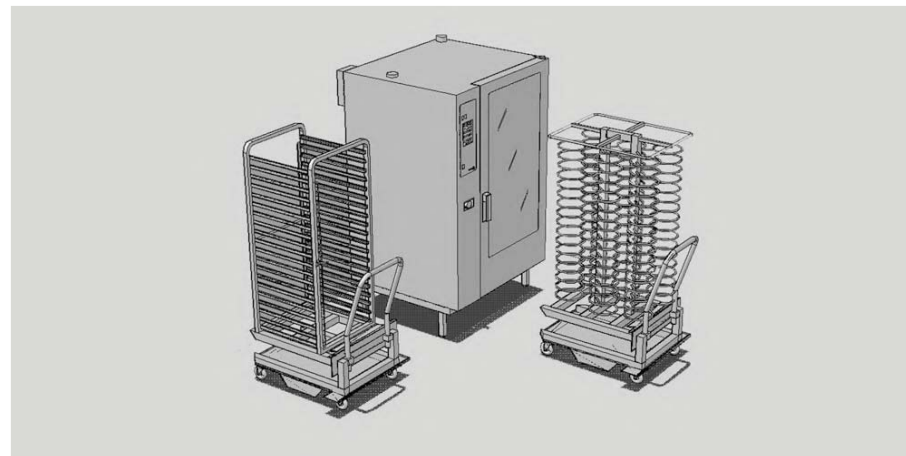






Accesorios para modelos 201



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

Accesorios para modelos 202













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

Contenedores Gastronorm

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

Contenedores lisos



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€
 GN-23-20	OPTIMA 19058658	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
 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	-

Contenedores perforados



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (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	-

Contenedores de granito



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (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	-

Bandejas pasteleras



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

Bandejas para huevos, tortillas o crepes

Fabricadas en aluminio esmaltado, con revestimiento superficial antiadherente.



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

Recipiente para flanes, pudins o magdalenas

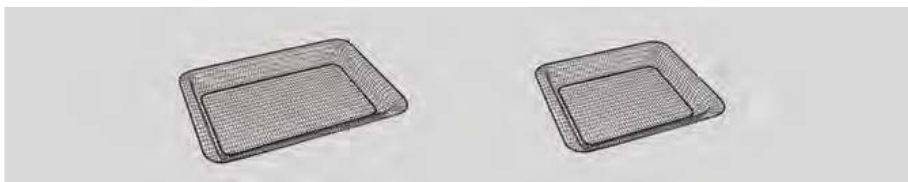
Fabricado en silicona.



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

Bandeja para patatas fritas y otras frituras

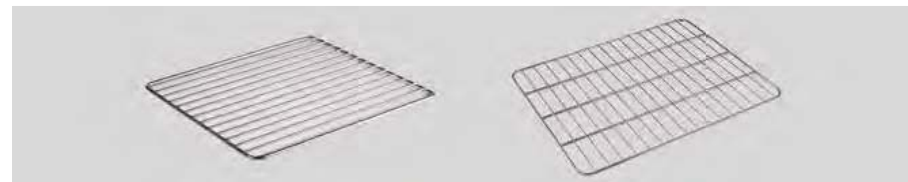
Fabricada en malla de acero inoxidable. Permite obtener frituras introduciendo el producto ultracongelado en la bandeja y colocando ésta en el horno.



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

Parrillas gastronorm

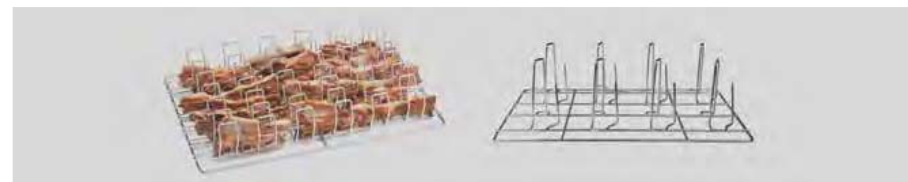
Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.



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

Parrillas de asado para pollos y costillas

Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.



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

New

Placas "grill" para asar o marcar

Fabricada en aluminio fundido con recubrimiento antiadherente.



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

New

Accesorios para el cocinado

Ahumador - smoker



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

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

Equipo portátil. Recipiente de ahumado fabricado en acero inoxidable. El usuario podrá aplicar a los alimentos el sabor y olor típico de los ahumados mientras se cocinan en el horno, utilizando las virtudes de maderas y leñas adecuadas para cada cocción.

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

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



Kit "sous vide" de sonda para cocinado al vacío

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

Montaje para hornos en columna



Características generales

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

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	€
STHH-23	OPTIMA 19059364	Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos:	660x685x1735	-
2AD-66	19012191	Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos:	898x867x1710	-
2AD-610	19012163	Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos:	898x867x1995	-
2AD-66-l	19058004	Kit de piezas para 2 hornos en columna de apertura izquierda, modelos:	898x867x1710	-
2AD-610-l	19058005	Kit de piezas para 2 hornos en columna de apertura izquierda, modelos:	898x867x1995	-

Montaje en columna "Cook & chill"



Características generales


- El kit "Cook & Chill" se compone de un conjunto de elementos que permite colocar un horno sobre un abatidor.
- A la hora de hacer el pedido de una columna "Cook & Chill", deben especificarse:
 - Código del horno.
 - Código del abatidor.
 - Código del correspondiente kit de elementos para realizar el montaje en columna.
- Fagor Industrial suministra desde fábrica la columna de hornos ya montada y terminada.
- Montaje en fábrica bajo pedido.

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

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

Kits de transformación

Kit conducto de desagüe

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

Kit cortatiros (hornos a gas)

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

Kit filtro antigrasas

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

New

Kits (varios)

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

Transformaciones a otras tensiones - hornos para barcos

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

Kit "neutro + tierra" para hornos a gas

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

Accesorios de limpieza

Detergentes

Utilizados para la limpieza interior de la cámara de cocción.



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	VOLUMEN (kg)	€
AB BOOST	12038038	DETERGENTE - Bidón	8,00	-
KOI PLUS	12032405	DESENGRASANTE - Garrafa	6,00	-

(*) S.A.T.: Consultar lista de repuestos y accesorios S.A.T.

Descalcificadores automáticos

Características generales

Son necesarios para que las aguas duras y con soluciones minerales puedan ser usadas en la cocción con los hornos.

Eliminan el calcio y magnesio disueltos en el agua, así como gran parte del hierro y manganeso.

Sin su instalación, la cal e impurezas del agua se depositarán sobre los elementos calefactores del horno y en las paredes de la cámara de cocción y del generador de vapor, así como en los conductos de agua, provocando averías y problemas en el funcionamiento del horno.

Todos los hornos necesitan ser conectados a una toma de agua descalcificada y tratada cuando la dureza del agua en la red es superior a 7 HF / 4.0 HD, si la concentración de cloruros es superior a 150 mg/litro, o si la concentración de sales supera los 30 mg/litro.

El calderín o generador de vapor del horno deberá ser vaciado al final de cada jornada de trabajo.

Los problemas de funcionamiento y averías debidos a la ausencia de los descalcificadores y filtros necesarios y/o a los defectos derivados del mal mantenimiento y uso de los mismos, no son contemplados como fallo de nuestros hornos, y no podrán ser imputados a Fagor Industrial.



Lavado
de vajilla



Una estructura, tres gamas

La Generación E-VO es un sueño hecho realidad, algo más que un paso hacia adelante: es una generación diferente e innovadora... Revolucionaria.

Tres gamas que no sólo se adaptan a las necesidades concretas de cada cliente, (restaurantes, bares, cafeterías, pubs, escuelas, hoteles, etc.), sino que crean un producto más inteligente, robusto, eficiente y, a la vez, más sencillo, revolucionando así el mundo del lavado.

Porque se ha construido en base a una única idea: crear un solo cuerpo base que contenga beneficios comunes para sus tres gamas diferentes: E-VO ADVANCE, E-VO CONCEPT PLUS y E-VO CONCEPT.



Lavavasos

- Dos modelos para cestas de 400x400 y 350x350, con alturas internas útiles de 270 mm y 220 mm.
- Doble sistema de lavado y aclarado superiores e inferiores.

Apertura frontal

- Puerta compensada con bisagras de acero inoxidable y doble muelle.
- Cuba embutida y cantos redondeados. Ausencia de elementos cortantes o punzantes.
- Tanque de reducida capacidad que permite un importante ahorro de agua y energía.

Capota

- Apertura de capota de 440 mm que permite la introducción de recipientes de gran tamaño.
- Asa compensada de fácil manipulación.
- Doble sistema de lavado y aclarado superiores e inferiores.
- Cuba de lavado embutida que permite un importante ahorro de agua y energía.
- Recuperador de calor opcional que recoge y condensa los vapores producidos durante el lavado y el aclarado, mejorando la eficiencia energética.
- Altura interna útil de 380 mm que permite la introducción de bandejas GN-1/1.

	CAPOTA			APERTURA FRONTAL			LAVAVASOS	
	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	CONCEPT	
Tamaño Cesta	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	400x400	350x350
PANEL DE CONTROL	OTROS							
	AD-125			AD-505				
	Con bomba de aclarado		COP-144		COP-504			
	Sin bomba de aclarado		CO-142		CO-502		CO-402	
	Multi - power		CO-110		CO-501			
	Mono fase				CO-500		CO-400	CO-350

CONCEPT

ADVANCE
CONCEPT PLUS
CONCEPT

ADVANCE
CONCEPT PLUS
CONCEPT

Funciones por gama

TIPO DE MÁQUINA	CAPOTA			APERTURA FRONTAL			LAVAVASOS					
	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	CONCEPT					
EFFI WASH	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
EFFI RINSE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
EFFI SILENT	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
HRS	0	0	0	•	•	•	•	•	•	•	•	•
MULTI POWER	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
SELF DRAIN	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
SCI FILTER	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
SOFT START	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
FAGOR SERVICE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
SCIENCE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ECO FILL	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GN-1/1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ROCK COUNTERBALANCED DOOR	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
KITS PHILOSOPHY	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
STAMPED PHILOSOPHY	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
IPX5 HUMIDITY	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
SELF-CLEANING	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
VOLTAGE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
THERMO STOP	•	•	Desactivado de fábrica	•	•	Desactivado de fábrica	•	•	Desactivado de fábrica	•	•	CO-402

• De serie 0 Opcional - No hay versión

Resumen de características técnicas

TIPO DE MÁQUINA	CAPOTA			APERTURA FRONTAL			LAVAVASOS						
	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	CONCEPT						
MODELO	AD-125	AD-125 ECO	COP-144	CO-142	CO-110	AD-505	COP-504	CO-502	CO-501	CO-500	CO-400	CO-402	CO-350
Tiempo Ciclos de Lavado (segundos)	55-75-120 GLASS (***)	55-75-120 GLASS (***)	55-75-120	55-75-120	90-120-180	60-90-120 GLASS (***)	90-120-180	90-120-180	90-120-180	120-180	120	90-120-180	120
Ciclo Lavado Programable	•	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ciclo Continuo (10')	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Panel electrónico	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Productividad Máxima (*)													
Cestas/hora	65	65	65	65	40	60	40	40	40	30	30	40	30
Platos/hora	1170	1170	1170	1170	720	1080	720	720	720	540	-	-	-
Vasos/hora	2340	2340	2340	2340	1440	2160	1440	1440	1440	1080	-	-	-
Bandejas/hora	455	455	455	455	280	420	280	280	280	210	-	-	-
Tamaño Cesta (mm)	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	400 x 400	400 x 400	350 x 350
Admite Bandejas GN-1/1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Dimensiones (mm)													
Ancho	630	630	630	630	630	600	600	600	600	600	470	470	430
Profundidad	750	750	750	750	750	600	600	600	600	600	600	520	480
Altura	1465	1465	1465	1465	1465	830	830	830	830	830	720	720	660
Altura útil	440	440	440	440	440	360	360	360	360	360	270	270	220
Altura con Capota abierta	1940	1940	1940	1940	1940	-	-	-	-	-	-	-	-
Capacidad (litros)													
Tanque de lavado	28	28	33	33	33	14	20	20	20	20	15	15	11
Calderín	10	-	10	9	9	7	7	7	7	7	4	4	4
Consumo de agua por ciclo	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,2	2,2	2,2
Potencia (kW)													
Resistencia del tanque lavado	2,1	2,1	4,5	4,5	4,5	1,0	2,8	2,8 (**)	2,8 (**)	2,8	2,0	2,0	2,0
Resistencia del calderín	9	GWB-20	9	9	6	5,6	5,6	5,6	5,6	2,8	2,8	2,8	2,4
Bomba(s) de lavado	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,26	0,26	0,26
Bomba de aclarado	0,13	0,13	0,13	-	-	0,13	0,13	-	-	-	-	-	-
Potencia Total Máx.	11,7	2,7	14,1	14,1	11,1	7,2	6,2	6,2	6,2	3,40	3,06	3,06	2,66
Temperatura de trabajo (°C)													
Lavado	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Aclarado	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85
Multipotencia (1 fase)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Monofásico (1 fase)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Trifásico (3 fases)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Multitenión (230 V-1N / 400 V-3 / 400 V-3N)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Marine (440 V 3 - 60 Hz.)	-	-	0	0	0	-	0	0	0	0	-	-	-
Versión 60Hz.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	•	•	•
Protección antihumedad	IPX5	IPX5	IPX4	IPX4	IPX4	IPX5	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Nivel de ruido (dBA)	<63	<63	<65	<65	<65	<63	<65	<65	<65	<65	<70	<70	<70
Dosificador de Abrillantador	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Dosificador de Detergente	•	•	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bomba de desagüe	•	•	0	0	0	•	0	0	0	0	0	0	0
Bomba de aclarado	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Descalcificador Integrado	0	0	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	-
Doble pared - puerta / capota	•	•	-	-	-	•	•	•	•	•	•	•	•
Doble pared - cuerpo	-	-	-	-	-	•	•	•	•	•	•	•	•
Ramas Lavado & Aclarado inox AISI-304	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Bandejas filtro inox AISI-304 en el tanque	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

• De serie (*) Se asumen 18 platos/cesta, 30 vasos/cesta y 7 bandejas/cesta.

0 Opcional (**) Existe una versión especial limitada a 13 A, donde la potencia se reduce de 2,8 kW a 2,2 kW en la resistencia del tanque.

- No hay versión (***) Programa especial para el lavado de cristalería, basado en las especificaciones de Higiene y seguridad de la norma DIN10511. Ciclo de 90 segundos de duración y temperaturas de: 60 °C (lavado) y 65 °C (aclarado)