FAGOR

Cook & Chill

FAGOR
PureSteam
13:25
FAGOR
You make it happen
ADVANCE

Cook & Chill

Hornos iKORE 142
Accesorios hornos 164
Cook & Chill 180
Abatidores 186
Accesorios Abatidores..... 193
Envasadoras 197
Accesorios envasadoras 199

Un nuevo concepto de cocinado

¡Descubre!

Acceso a la web

Folleto comercial

Funcionalidades

Hornos iKORE

Funcionalidades y características..... 142
Conectividad FagorKonnect 145
Hornos iKORE ADVANCE 147
Hornos iKORE CONCEPT 155

Funcionalidades y características

Cooking Control

Marcar la diferencia es esencial para nosotros, por eso, garantizamos la mayor precisión durante el cocinado para conseguir el resultado óptimo.

Medimos la humedad y la cantidad de oxígeno mediante iClima, asegurando la pureza del vapor con el PureSteam y el reparto de calor uniforme con HA control. Y lo certificamos, mediante la gama el EZ Sensor, varias sondas ergonómicas con la que medimos la temperatura del núcleo de los alimentos para asegurarnos de que se están cocinando con el calor requerido.

La exactitud asegurará los mejores resultados.

iCooking

Nueva tecnología de cocción inteligente.

De una forma rápida e intuitiva permite seleccionar el producto y acabados que se quieren obtener, el horno ajusta las fases y parámetros adecuados.

Durante la ejecución, el horno automática y continuamente recalcula la temperatura, humedad, velocidad del aire y el tiempo necesario para obtener el producto con el óptimo acabado y el mínimo consumo energético.

Además, durante la ejecución se puede modificar el acabado. iCooking rápidamente reajusta los parámetros para obtener el resultado deseado.

User experience

Intuitivo, sencillo y claro. Nuestro horno es la guía perfecta para ayudarte en tu cocina. Contiene un amplio recetario con todos los niveles de cocción y resultados posibles para tu plato. Un pinche de cocina excepcional que se convertirá en un indispensable gastronómico para cualquier chef. Para facilitar e impulsar las recetas más elaboradas cocinadas en su punto y con la mayor precisión gracias a los programas automáticos “Easy Cooking” y “Fagor Cooking Center”.

La generación Advance cuenta con el sistema Fagor Touch, una pantalla táctil completamente sellada en vidrio, muy fácil de limpiar, repelente al agua y a las manchas de grasa y muy resistente al rayado. Una tecnología que hará que el horno piense por ti para facilitar tu día a día.

Food Safety

Elevar la forma para asegurar la limpieza del horno, y el registro de los procesos de cocinado mediante el control del sistema HACCP. El diseño del horno está ideado para garantizar la máxima higiene junto a un buen funcionamiento y cocinado.

Además, con su sistema de limpieza inteligente iWASHING llegarás a limpiar todas las superficies del horno.

Una metodología automática, con diferentes programas de lavado, que vela por la seguridad del consumidor. El ciclo de lavado se realiza a través de un sistema hidráulico completo que se adapta a las necesidades del profesional. En definitiva, una desinfección máxima, para un rendimiento único.

Robust design

Construidos al detalle y con acero inoxidable de la mayor calidad. Un diseño robusto confeccionado para su durabilidad en el tiempo, sin que la máquina se deteriore a pesar del uso continuo. Sólidos y ergonómicos, nuestros hornos son muy resistentes.

Extructura del horno en inoxidable AISI-304 (interior pulido espejo).

Diseño especial para garantizar una distribución uniforme del calor en toda la cámara junto con el HA control.

FagorKonnect

Fagor Konnect permite una conexión única entre tu horno y tú. Permite conectar con tu cocina, supervisarla y gestionarla estés donde estés y en cualquier momento. Con ella podrás gestionar y monitorizar tus procesos de cocción a distancia.

Acceder a los paneles de control, revisar los datos históricos y optimizar el uso de tus hornos iKORE. En definitiva, el paso que necesitabas para ser más eficiente y libre.

ADVANCE

Calidad de cocinado, eficiencia y seguridad.

- Pantalla táctil de 10”
- Pantalla táctil de 7” en el horno 0623

Funciones	APW	AP	AW	A
PureSteam. Generador de vapor provisto de detector de cal. Generador de vapor puro con función automática de llenado.	•	•	–	–
iCooking (carnes, aves, pescados, mariscos, vegetales, arroces y legumbres, ovolácteos, pastelería y panadería). Proceso de cocción inteligente con ajuste automático	•	•	•	•
Funciones Adicionales (regeneración, coccion al vacío, cocción nocturna, fermentación, pasteurización, ahumados, charcutería, deshidratación). Proceso de cocción inteligente con ajuste automático .	•	•	•	•
iClima (gestión y regulación de la humedad con porcentaje del 1%)	•	•	•	•
Fagor Cooking Center	•	•	•	•
Multitray	•	•	•	•
Modos de cocinado: vapor a baja temperatura 30-98º, vapor a 99º, super vapor de 100- 130º, mixto 30-300º y conveccion 30-300º	•	•	•	•
Manejos				
Listado de recetas favoritas en el FagorCookingCenter	•	•	•	•
Easy Cooking (adaptacion al usuario y sus aplicaciones)	•	•	•	•
Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1" (de 7” en el horno 0623) para un manejo sencillo e intuitivo	•	•	•	•
Control y supervisión del equipo desde dispositivos móviles mediante FagorKonnect	•	•	•	•
Limpieza				
iWASHING Solido (eficiente para el medioambiente)	•	–	•	–
iWASHING Líquido (eficiente para el medioambiente)	○	–	○	–
Ducha Retractil con función de corte de agua integrada	•	•	○	○
Caracteristicas de equipamiento				
EZ-Sensor. Sonda interna multipunto	•	•	•	•
Puerta de la camara de cocción con triple acristalamiento con ventilación	•	•	•	•
FagorKonnect				
Conexión Ethernet	•	•	•	•
Conexión Wifi	○	○	○	○

CONCEPT

Potencia y robustez.

- Pantalla de 2,8” con mandos
- Manuales de control electrónico.

Funciones	CPW	CP	CW	C
PureSteam. Generador de vapor provisto de detector de cal. Generador de vapor puro con funcion automatica de llenado	•	•	-	-
Fagor Recipe Center (carnes, aves, pescados, maricos, vegetales, arroces y legumbres, ovolacteos, pasteleria y panaderia).	•	•	•	•
Funciones Adicionales (regeneración, coccion al vacio, cocción nocturna, fermentación, pasteurización, ahumados, charcutería, deshidratación)	•	•	•	•
iClima (gestión y regulación de la humedad con porcentaje del 10%)	•	•	•	•
Modos de cocinado: vapor a baja temperatura 30-98º, vapor a 99º, super vapor de 100- 130º, mixto 30-300º y conveccion 30-300º	•	•	•	•
Manejos				
Listado de recetas favoritas en el Fagor Recipie Center	•	•	•	•
Pantalla 2,8" con mando giratorio con función push para configurar y confirmar las entradas	•	•	•	•
Limpieza				
iWASHING Sólido (eficiente para el medioambiente)	•	–	•	–
iWASHING Líquido (eficiente para el medioambiente)	○	–	○	–
Ducha Retractil con función de corte de agua integrada	•	•	○	○
Caracteristicas de equipamiento				
EZ-Sensor. Sonda interna multipuntos	•	•	•	•
Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación	•	•	•	•

• Dotación de serie.

○ Opcional al solicitar con el pedido.

- No disponible.

FagorKonnect

La conectividad en Fagor Professional.

Perspectiva del negocio del servicio de alimentos

· Eficiencia y comodidad al alcance de tu mano
· Gestiona todos tus equipos Fagor de manera remota a través de nuestra aplicación en la nube
· Equipos tanto para negocios de servicio de alimentos como de lavandería
· FagorKonnect ha llegado

Principales beneficios

Distribuidor

a) Mejora de tu servicio al cliente gracias a la inmediatez del servicio posventa: conoce las alarmas de los hornos al instante, analiza las posibles causas y los videos de resolución, inspecciona la máquina en tiempo real desde cualquier lugar con el potente "escritorio remoto" y anticípate así a identificar qué repuesto puede ser necesario para la intervención. Al fin de al cabo asegúrate de que los equipos de tu cliente están fuera de servicio el menor tiempo posible.

b) Eficiencia en tus procesos y consiguiente ahorro en costes:

Ahorro en el servicio posventa: menos visitas, mayor probabilidad de acertar con el repuesto

Notificación en tiempo real de las intervenciones necesarias de tanto de mantenimiento preventivo como reactivo

Gestión centralizada y remota de las actualizaciones de software

c) FagorKonnect te ofrece la base tecnológica para abordar nuevos servicios a tus clientes como el renting, servicios de mantenimiento "conectado", etc.

Propietario

a) Mejora la gestión de tu negocio:
FagorKonnect te ofrece un Panel de Control completamente personalizable que te permite monitorizar de un vistazo y en tiempo real todo lo relacionado con tus hornos para poder tomar las decisiones más acertadas.
· Controla el "Estado Actual" de las máquinas seleccionadas (disponible, error, ejecución, offline) y reduce los tiempos de parada.

· Gestiona la producción analizando los ciclos ejecutados y cuáles son las recetas más usadas de todos esos ciclos.
· Gestiona la ocupación de tus equipos, visualizando de una forma intuitiva cuanto tiempo han estado ocupadas y cuánto tiempo libres en un periodo dado.

b) Aseguramiento de los procesos:
valida que los diferentes procesos de cocinado se están realizando correctamente para asegurar la higiene y seguridad alimentaria. Controla la trazabilidad HACCP pudiendo visualizar todos los ciclos mediante gráficas.

c) Eficiencia y comodidad:
gestiona todos tus equipos de Fagor desde cualquier sitio con cualquier dispositivo. Importa/exporta recetas; visualiza el estado operativo y errores si los hay; ejecuta procesos de manera remota como ejecutar un autolavado o ´tomar control remoto del propio horno.

Accesorios para la conectividad

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
Advance	Kit cable Ethernet	19095311	Cable y pasamuros para sacar la toma Ethernet al exterior del horno.	-
Advance	Kit para conexión wifi gama Advance	-	Kit para conexión Wifi de los hornos a Internet	-

Funcionalidades

	DISTRIBUIDOR	PROPIETARIO
Panel de control:		
Personaliza los gráficos para ver la información deseada de tus máquinas y gestionar tu negocio	•	•
Devices		
Visualiza los hornos conectados en una lista o geolocalízalos en un mapa	•	•
Organiza tus máquinas en grupos a tu antojo con el sistema de «etiquetas»	•	•
Comprueba el estado operativo de tus hornos en tiempo real	•	•
Ten «control remoto» sobre tu horno y utiliza el panel táctil como si lo tuvieras delante	• (*)	•
Actualiza la versión del software con FagorKonnect según sea necesario	-	•
Recetas		
Crea recetas detalladas de manera intuitiva: con imágenes, accesorios necesarios, lista de ingredientes, elaboración, pasos del cocinado	-	•
Exporta/Importa recetas de manera remota a/desde cualquier horno que esté conectado a Internet (o por USB en caso de no estar conectado)	-	•
Utiliza los filtros avanzados para seleccionar las recetas que desees o simplemente para elegir tus «favoritas»	-	•
Higiene		
Gestión completa del APPCC: un archivo por ciclo, filtros avanzados, importación según las necesidades, visualización de gráficos y datos en FagorKonnect o descarga en PDF	•	•
Gestiona el APPCC de manera remota cuando el horno esté conectado a Internet o por USB cuando no lo esté	•	•
Supervisa el lavado automático de tus hornos e «inicia» un ciclo de lavado de manera remota cuando desees desde tu aplicación FagorKonnect	-	•
Servicio técnico		
Consulta en tiempo real cuál de las máquinas conectadas sufre algún tipo de incidencia y geolocalízalas	•	•
Accede a la lista detallada de incidencias «en tiempo real» notificadas por las máquinas	•	•
Recibe todas las notificaciones que desees de tus máquinas en tu FagorKonnect	•	•
Accede a la sección de «resolución de problemas» de cada alarma. Encontrarás los documentos técnicos necesarios y un vídeo que te mostrará cómo resolver todas las posibles causas de la alarma.	•	-

(*) Necesita validación del propietario.

Proceso de registro

¿Cómo registrarte como distribuidor en la plataforma de FagorKonnect?

1. Ponte en contacto con tu responsable comercial de Fagor Professional
2. Recibirás un email con un link para completar el registro
3. Completa el formulario de registro
4. **¡Bienvenido a FagorKonnect!**
   Ya puedes dar acceso a tus clientes

¿Cómo registrar a tus clientes a la plataforma de FagorKonnect?

1. Accede a FagorKonnect y crea una invitación para tu cliente
2. Recibirá un email con un link para completar el registro
3. Deberá completar el formulario de registro
4. **¡Tu cliente ya tiene acceso a FagorKonnect!**
   Ya puede dar de alta sus máquinas y empezar a sacar provecho de todo su potencial.

ADVANCE

PureSteam

Modelos con Boiler.
Panel de control táctil.
0623 a 062

	0623		061			
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2			
Clase de energía	⚡		⚡		🔥	
Frecuencia	50/60Hz		50/60Hz		50Hz	
Características						
MODELO Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	**APW-0623-E R SW S**	€	**APW-061-E R SW S**	€	**APW-061-G NG R SW S**	€
Código	19079298	-	19078616	-	19088205	-
Potencia (Kw)	5,80		11,10		0,83	
Dimensiones (mm)	658x564x570		898x867x846		922x898x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz					**APW-061 LPG** 50Hz 19078662	-
Configurar opciones						
Código configurable	**APW-0623-E** 18004353		**APW-061-E** 18004257		**APW-061-G** 18004265	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** AP-0623 -E 18004352	-	**BW** AP-061-E 18004256	-	**BW** AP-061-G NG 18004264	-
Apertura contraria (izquierda) **L**	**L**	-	**L**	-	**L**	-
Sin ducha retráctil **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Bastidores de panadería **B**	**B**	-	**B**	-	**B**	-
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
2 unidades externas de sondas SousVide **2SV**	**2SV**	-	**2SV**	-	**2SV**	-
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
2 unidades externa de sonda térmica **2ST**	**2ST**	-	**2ST**	-	**2ST**	-
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica **1SV1ST**	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monofásico 230V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltajes Gas						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sin neutro 230V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Gas Villa TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 165				Ver pag. 166	

⚡ Eléctrico 🔥 Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz
* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

	101		062	
Capacidad	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2		6 GN-2/1	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60Hz	50Hz	50/60Hz	
Características				
MODELO Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	**APW-101-E R SW S**	€	**APW-101-G NG R SW S**	€	**APW-062-E R SW S**	€
Código	19078668	-	19088215	-	19087724	-
Potencia (Kw)	18,60	0,83	22,20	
Dimensiones (mm)	898x867x1.117	922x898x1.150	1.130x1.063x878	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-	**APW-101-LPG** 50Hz **19079387**	-	
Configurar opciones				
Código configurable	**APW-101-E** 18004289	**APW-101-G** 18004297	**APW-062-E** 18004273	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** AP-101-E 18004288	-	**BW** AP-101-G NG 18004296	-	**BW** AP-0623 -E 18004272	-
Apertura contraria (izquierda) **L**	**L**	-	**L**	-	**L**	-
Sin ducha retráctil **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Bastidores de panadería **B**	**B**	-	**B**	-	**B**	-
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
2 unidades externas de sondas SousVide **2SV**	**2SV**	-	**2SV**	-	**2SV**	-
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
2 unidades externa de sonda térmica **2ST**	**2ST**	-	**2ST**	-	**2ST**	-
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica **1SV1ST**	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monofásico 230V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltajes Gas				
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sin neutro 230V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Gas Villa TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 166		Ver pag. 168	

ADVANCE

DirectSteam

Modelos de inyección.
Panel de control táctil.
0623 a 062

	0623		061			
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2			
Clase de energía	⚡		⚡		🔥	
Frecuencia	50/60Hz		50/60Hz		50Hz	
Características						
MODELO Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	**AW-0623-E R SW**	€	**AW-061-E R SW**	€	**AW-061-G NG R SW**	€
Código	19079299	-	19078613	-	19088204	-
Potencia (Kw)	5,80		10,20		0,83	
Dimensiones (mm)	657x563x570		898x867x846		824x898x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		-		**AW-061 LPG R SW** 19078664	-
Configurar opciones						
Codigo configurable	**AW-0623-E** 18004351		**AW-061-E** 18004255		**AW-061-G NG** 18004263	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** A-0623-E 18004350	-	**BW** A-061-E 18004254	-	**BW** A-061-G NG 18004262	-
Apertura contraria (izquierda) **L**	**L**	-	**L**	-	**L**	-
Ducha retractil **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Bastidores de panadería **B**	**B**	-	**B**	-	**B**	-
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
2 unidades externas de sondas SousVide **2SV**	**2SV**	-	**2SV**	-	**2SV**	-
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
2 unidades externa de sonda térmica **2ST**	**2ST**	-	**2ST**	-	**2ST**	-
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica **1SV1ST**	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monofásico 230V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltajes Gas						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sin neutor 230V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Gas Villa TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos			Ver pag. 165		Ver pag. 166	

⚡ Eléctrico 🔥 Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz
* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.
* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).

	101		062	
Capacidad	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2		6 GN-2/1	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60Hz	50Hz	50/60Hz	
Características				
MODELO Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	**AW-101-E R SW** €	**AW-101-G NG R SW** €	**AW-062-E R SW**	€
Código	19078671	- 19088214	- 19088209	-
Potencia (Kw)	18,60	0,83	22,2	
Dimensiones (mm)	898x867x1.117	922x898X1.150	1.130x1069x878	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-	**AW-101-LPG 50Hz** 19079402 -		
Configurar opciones				
Codigo configurable	**AW-101-E** 18004287	**AW-101-G** 18004295	**AW-062-E** 18004271	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW** -	**LW** -	**LW**	-
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** A-101-E 18004286 -	**BW** A-101-G NG 18004294 -	**BW** A-062-E 18004270	-
Apertura contraria (izquierda) **L**	**L** -	**L** -	**L**	-
Ducha retractil **S**	**S** -	**S** -	**S**	-
Bastidores de panadería **B**	**B** -	**B** -	**B**	-
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV** -	**1SV** -	**1SV**	-
2 unidades externas de sondas SousVide **2SV**	**2SV** -	**2SV** -	**2SV**	-
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST** -	**1ST** -	**1ST**	-
2 unidades externa de sonda térmica **2ST**	**2ST** -	**2ST** -	**2ST**	-
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica **1SV1ST**	**1SV1ST** -	**1SV1ST** -	**1SV1ST**	-
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	**230V 3~** -	**230V 3~** -	**230V 3~**	-
Monofásico 230V	**230V 1N** -	**230V 1N** -	**230V 1N**	-
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltajes Gas				
60HZ	**60HZ** -	**60HZ** -	**60HZ**	-
Sin neutor 230V 1~	**230V 1~** -	**230V 1~** -	**230V 1~**	-
Gas Villa TG	**TG** -	**TG** -	**TG**	-
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 166		Ver pag. 168	

ADVANCE

PureSteam

Modelos con Boiler.
Panel de control táctil.
102 a 202

	102		201	
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Clase de energía	⚡	🔥	⚡	
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Características				
MODELO Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz (T carro incluido 201-202)	**APW-102-E R SW S**	€ **APW-102-G NG R SW S**	€ **APW-201-E R SW T**	€
Código	19079785	- 19088221	- 19079328	-
Potencia (Kw)	33,60	0,83	37,20	
Dimensiones (mm)	1130x1063x1.117	1063x1130x1150	929x964x1.840	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-	**APW-102-G LPG R SW S** 19084513 -	**-**	
Configurar opciones				
Código configurable	**APW-102-E** 18004305	**APW-102-GN** 18004313	**APW-201-E** 18004321	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW** -	**LW** -	**LW** -	
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** AP-102-E 18004304 -	**BW** AP-102-GN 18004312 -	**BW** AP-201-E 18004320 -	
Apertura contraria (izquierda) **L**	**L** -	**L** -	~~**L**~~ -	
Sin ducha retráctil **S**	~~**S**~~ -	~~**S**~~ -	**S** -	
Sin carro ~~**T**~~	~~**T**~~ -	~~**T**~~ -	~~**T**~~ -	
Bastidores de panadería **B**	**B** -	**B** -	**B** (solo módelos sin carro) -	
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV** -	**1SV** -	**1SV** -	
2 unidades externas de sondas SousVide **2SV**	**2SV** -	**2SV** -	**2SV** -	
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST** -	**1ST** -	**1ST** -	
2 unidades externa de sonda térmica **2ST**	**2ST** -	**2ST** -	**2ST** -	
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica **1SV1ST**	**1SV1ST** -	**1SV1ST** -	**1SV1ST** -	
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	**230V 3~** -	**230V 3~** -	**230V 3~** -	
Monofásico 230V	**230V 1N** -	**230V 1N** -	**230V 1N** -	
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)** -	
Voltajes Gas				
60HZ	**60HZ** -	**60HZ** -	**60HZ** -	
Sin neutor 230V 1~	**230V 1~** -	**230V 1~** -	**230V 1~** -	
Gas Villa TG	**TG** -	**TG** -	**TG** -	
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 168		Ver pag. 169	

⚡ Eléctrico 🔥 Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

	201		202			
Capacidad	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Clase de energía						
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz		50Hz	
Características						
MODELO Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz (T carro incluido 201-202)	**APW-201-G NG R SW S T**	€	**APW-202-E R SW S T**	€	**APW-202-G NG R SW S T**	€
Código	19088272	-	19078839	-	19088278	-
Potencia (Kw)	1,545		67,20		1,545	
Dimensiones (mm)	929x964x1.841		1074x1162x1.841		1074x1162x1841	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	**APW-201-G LPG R SW S T** 19081898	-	-		**APW-202-G LPG R SW S T** 19078832	-
Configurar opciones						
Código configurable	**APW-201-G** 18004329		**APW-202-E** 18004337		**APW-202-G** 18004345	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** **AP-201-G** 18004328	-	**BW** **AP-202-E** 18004336	-	**BW** **AP-202-G** 18004344	-
Apertura contraria (izquierda) **Ł**	**Ł**	-	**Ł**	-	**Ł**	-
Sin Ducha retráctil **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Sin carro **Ŧ**	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-
Bastidores de panadería **B**	**B** (solo módelos sin carro)	-	**B**	-	**B** (solo módelos sin carro)	-
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
2 unidades externas de sondas SousVide **2SV**	**2SV**	-	**2SV**	-	**2SV**	-
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
2 unidades externa de sonda térmica **2ST**	**2ST**	-	**2ST**	-	**2ST**	-
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica **1SV1ST**	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monofásico 230V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltajes Gas						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sin neutor 230V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Gas Villa TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos			Ver pag. 169		Ver pag. 169	

ADVANCE

DirectSteam

Modelos de inyección.
Panel de control táctil.
102 a 202

			102			201	
Capacidad			10 GN-2/1- 20 GN-1/1			20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Clase de energía	⚡		🔥		⚡		
Frecuencia	50/60 Hz		50Hz		50/60 Hz		
Características							
MODELO Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz (T carro incluido 201-202)	**AW-102-E R SW**	€	**AW-102-G NG R SW**	€	**AW-201-E R SW T**	€
Código	19079784	-	19088220	-	19079330	-
Potencia (Kw)	33,60		0,83		37,2	
Dimensiones (mm)	1130x1063x1117		1063x1130x1.150		929x964x1.841	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		**AW-102-G LPG R SW** 19084514	-		
Configurar opciones							
Código configurable	**AW-102-E** 18004303		**AW-102-G NG** 18004311		**AW-201-E** 18004319	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** **A-102-E** 18004302	-	**BW** **A-102-G NG** 18004310	-	**BW** **A-201-E** 18004318	-
Apertura contraria (izquierda) **L**	**L**	-	**L**	-	**L**	-
Ducha retractil **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Sin carro **T**	**T**	-	**T**	-	**T**	-
Bastidores de panadería **B**	**B**	-	**B**	-	**B** (solo módelos sin carro)	-
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
2 unidades externas de sondas SousVide **2SV**	**2SV**	-	**2SV**	-	**2SV**	-
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
2 unidades externa de sonda térmica **2ST**	**2ST**	-	**2ST**	-	**2ST**	-
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica **1SV1ST**	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-
OPCIONES VOLTAJE							
Voltajes eléctricos							
Trifásico 230V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monofásico 230V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltajes Gas							
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sin neutor 230V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Gas Villa TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accesorios							
Encuentra tus accesorios idóneos			Ver pag. 168			Ver pag. 169	

⚡ Eléctrico 🔥 Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz
* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.
* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).

	201		202			
Capacidad	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Clase de energía						
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz		50Hz	
Características						
MODELO Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz (T carro incluido 201-202)	**AW-201-G NG R SW T**	€	**AW-202-E R SW T**	€	**AW-202-G NG R SW T**	€
Código	19091667	-	19078837	-	19091670	-
Potencia (Kw)	1,545		67,20		1,545	
Dimensiones (mm)	964x930x1.870		1074x1162x1.841		1074x1162x1.870	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	**AW-201-G LPG R SW T** 19091668	-	-		**AW-202-G LPG R SW T** 19078830	-
Configurar opciones						
Código configurable	**AW-201-G** 18004327		**AW-202-E** 18004335		**AW-202-G R SW T** 18004343	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** **A-201-G** 18004326	-	**BW** **A-202-E** 18004334	-	**BW** **A-202-G** 18004342	-
Apertura contraria (izquierda) **Ł**	**Ł**	-	**Ł**	-	**Ł**	-
Ducha retractil **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Sin carro **Ŧ**	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-
Bastidores de panadería **B**	**B** (solo módelos sin carro)	-	**B** (solo módelos sin carro)	-	**B** (solo módelos sin carro)	-
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
2 unidades externas de sondas SousVide **2SV**	**2SV**	-	**2SV**	-	**2SV**	-
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
2 unidades externa de sonda térmica **2ST**	**2ST**	-	**2ST**	-	**2ST**	-
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica **1SV1ST**	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monofásico 230V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltajes Gas						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sin neutor 230V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Gas Villa TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos			Ver pag. 169		Ver pag. 169	

CONCEPT

PureSteam

Modelos con Boiler.
Panel de control digital.
0623 a 062

	0623		061			
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2			
Clase de energía	⚡		⚡		🔥	
Frecuencia	50/60 Hz		50/60 Hz		50Hz	
Características						
MODELO Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	**CPW-0623-E R SW S**	€	**CPW-061-E R SW S**	€	**CPW-061-G NG R SW S**	€
Código	19073931	-	19073648	-	19088202	-
Potencia (Kw)	5,80		11,10		0,83	
Dimensiones (mm)			898x867x846		922x898x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	658x564x570		**-**		**CPW-061-G LPG R SW S** 19077398	-
Configurar opciones	-					
Código configurable	**CPW-0623-E** 18004349		**CPW-061-E** 18004253		**CPW-061-G** 18004261	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** **CP-0623-E** 18004348	-	**BW** CP-061-E 18004252	-	**BW** CP-061-G 18004260	-
Apertura contraria (izquierda) **L**	**L**	-	**L**	-	**L**	-
Sin ducha retráctil **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Bastidores de panadería **B**	**B**	-	**B**	-	**B**	-
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monofásico 230V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltajes Gas						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sin neutor 230V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Gas Villa TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos		Ver pag. 165			Ver pag. 166	

⚡ Eléctrico 🔥 Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz
* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

	101		062	
Capacidad	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2		6 GN-2/1 - 12 GN-1/1	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Características				
MODELO Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	**CPW-101-ERSWS**	€ **CPW-101-G NG R SW S**	€ **CPW-062-E R SW S**	€
Código	19072806	- 19088212	- 19087480	-
Potencia (Kw)	18,60	0,83	22,2	
Dimensiones (mm)	898x867x1.117	922x898x1.150	1130x1063x878	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-	**CPW-101-G** 19078761 -		
Configurar opciones				
Código configurable	**CPW-101-E** 18004285	**CPW-101-G NG** 18004293	**CPW-062-E** 18004269	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW** -	**LW** -	**LW**	-
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** **CP-101-E** 18004284 -	**BW** **CP-101-G** 18004292 -	**BW** **CP-062-E** 18004268	-
Apertura contraria (izquierda) **L**	**L** -	**L** -	**L**	-
Sin ducha retráctil **S**	**S** -	**S** -	**S**	-
Bastidores de panadería **B**	**B** -	**B** -	**B**	-
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV** -	**1SV** -	**1SV**	-
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST** -	**1ST** -	**1ST**	-
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	**230V 3~** -	**230V 3~** -	**230V 3~**	-
Monofásico 230V	**230V 1N** -	**230V 1N** -	**230V 1N**	-
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltajes Gas				
60HZ	**60HZ** -	**60HZ** -	**60HZ**	-
Sin neutor 230V 1~	**230V 1~** -	**230V 1~** -	**230V 1~**	-
Gas Villa TG	**TG** -	**TG** -	**TG**	-
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos		Ver pag. 167	Ver pag. 168	

CONCEPT

DirectSteam

Modelos con inyección.
Panel de control digital.
0623 a 062

	0623		061			
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2			
Clase de energía	⚡		⚡		🔥	
Frecuencia	50/60 Hz		50/60 Hz		50Hz	
Características						
MODELO Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	**CW-0623-E R SW**	€	**CW-061-E R SW**	€	**CW-061-G NG R SW**	€
Código	19075070 🚚	-	19076322 🚚	-	19088201	-
Potencia (Kw)	5,80		11,10		0,83	
Dimensiones (mm)	657x563x570		898x817x846		824x898x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		-		**CW-061-G LPG R SW** 19078641	-
Configurar opciones	-					
Código configurable	**CW-0623-E** 18004347		**CW-061-E** 18004251		**CW-061-G** 18004259	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** C-0623-E 18004346	-	**BW** C-061-E 18004250	-	**BW** C-061-G NG 18004258	-
Apertura contraria (izquierda) **L**	**L**	-	**L**	-	**L**	-
Ducha retractil **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Bastidores de panadería **B**	**B**	-	**B**	-	**B**	-
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monofásico 230V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltajes Gas						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sin neutor 230V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Gas Villa TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 165				Ver pag. 166	

⚡ Eléctrico 🔥 Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz
* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.
* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).

	101		062	
Capacidad	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2		6 GN-2/1 - 12 GN-1/1	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Características				
MODELO Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	**CW-101-E R SW**	€ **CW-101-G NG R SW**	€ **CW-062-E R SW**	€
Código	19073625	- 19088211	- 19088207	-
Potencia (Kw)	22,20	0,83	22,2	
Dimensiones (mm)	898x816x1.117	824x898x1.150	1130x1069x878	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-	**CW-101-LPG 50Hz** 19079344 -		
Configurar opciones				
Código configurable	**CW-101-E** 18004283	**CW-101-G** 18004291	**CW-062-E** 18004267	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW** -	**LW** -	**LW**	-
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** C-101-E 18004282 -	**BW** C-101-G NG 18004290 -	**BW** C-062-E 18004266	-
Apertura contraria (izquierda) **L**	**L** -	**L** -	**L**	-
Ducha retractil **S**	**S** -	**S** -	**S**	-
Bastidores de panadería **B**	**B** -	**B** -	**B**	-
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV** -	**1SV** -	**1SV**	-
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST** -	**1ST** -	**1ST**	-
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	**230V 3~** -	**230V 3~** -	**230V 3~**	-
Monofásico 230V	**230V 1N** -	**230V 1N** -	**230V 1N**	-
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltajes Gas				
60HZ	**60HZ** -	**60HZ** -	**60HZ**	-
Sin neutor 230V 1~	**230V 1~** -	**230V 1~** -	**230V 1~**	-
Gas Villa TG	**TG** -	**TG** -	**TG**	-
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 167		Ver pag. 168	

CONCEPT

PureSteam

Modelos con Boiler.
Panel de control digital.
102 a 202

	102		201	
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Clase de energía	⚡	🔥	⚡	
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Características				
MODELO Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S (T carro incluido 201-202)	**CPW-102-E R SW S**	€ **CPW-102-G NG R SW S**	€ **CPW-201-E R SW S T**	€
Código	19079303	- 19088218	- 19078184	-
Potencia (Kw)	33,60	0,83	37,2	
Dimensiones (mm)	1130x1063x1117	1063x1130x1150	929x964x1840	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-	**CPW-102-G LPG R SW S** 19080971	- -	
Configurar opciones			-	
Código configurable	**CPW-102-E** 18004301	**CPW-102-G** 18004309	**CPW-201-E** 18004317	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW**	- **LW**	- **LW**	-
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** CP-102-E 18004300	- **BW** CP-102-G 18004308	- **BW** CP-201-E 18004316	-
Apertura contraria (izquierda) **L**	**L**	- **L**	- **L**	-
Sin ducha retráctil **S**	**S**	- **S**	- **S**	-
Sin carro **T**	**T**	- **T**	- **T**	-
Bastidores de panadería **B**	**B**	- **B**	- **B** (solo módelos sin carro)	-
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV**	- **1SV**	- **1SV**	-
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST**	- **1ST**	- **1ST**	-
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	**230V 3~**	- **230V 3~**	- **230V 3~**	-
Monofásico 230V	**230V 1N**	- **230V 1N**	- **230V 1N**	-
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)**	- **440V 3~ (NO N)**	- **440V 3~ (NO N)**	-
Voltajes Gas				
60HZ	**60HZ**	- **60HZ**	- **60HZ**	-
Sin neutor 230V 1~	**230V 1~**	- **230V 1~**	- **230V 1~**	-
Gas Villa TG	**TG**	- **TG**	- **TG**	-
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos		Ver pag. 168	Ver pag. 169	

⚡ Eléctrico 🔥 Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz
* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

	201		202			
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Clase de energía						
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz		50 Hz	
Características						
MODELO Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S (T carro incluido 201-202)	**CPW-201-G NG R SW S T**	€	**CPW-202-E R SW S T**	€	**CPW-202-G NG R SW S T**	€
Código	19088259	-	19075005	-	19088276	-
Potencia (Kw)	1,545		67,20		1,545	
Dimensiones (mm)	929x964x1841		1074x1162x1.841		1074x1162x1.841	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	**CPW-201-G LPG R SW S T** 19080953	-	**-**		**CPW-202-G LPG R SW S T** 19078418	-
Configurar opciones					-	
Código configurable	**CPW-201-G** 18004325		**CPW-202-E** 18004333		**CPW-202-G** 18004341	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** CP-201-G 18004324	-	**BW** CP-202-E 18004332	-	**BW** CP-202-G 18004340	-
Apertura contraria (izquierda) **Ł**	**Ł**	-	**Ł**	-	**Ł**	-
Sin ducha retráctil **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Sin carro **Ŧ**	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-
Bastidores de panadería **B**	**B** (solo módelos sin carro)	-	B (solo módelos sin carro)	-	**B** (solo módelos sin carro)	-
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monofásico 230V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltajes Gas						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sin neutor 230V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Gas Villa TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos			Ver pag. 169		Ver pag. 169	

CONCEPT

DirectSteam

Modelos con inyección.
Panel de control digital.
102 a 202

	102		201	
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Clase de energía	⚡		⚡	
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Características				
MODELO Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S (T carro incluido 201-202)	**CW-102-E R SW**	€ **CW-102-G NG R SW**	€ **CW-201-E R SW T**	€
Código	19079564	- 19088217	- 19079085	-
Potencia (Kw)	33,60	0,83	37,2	
Dimensiones (mm)	1130x1063x1117	1063x1130x1.150	929x964x1841	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-	**CW-102-G LPG R SW** 19084510 -		
Configurar opciones				-
Código configurable	**CW-102-E** 18004299	**CW-102-G** 18004307	**CW-201-E** 18004315	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW**	- **LW**	- **LW**	-
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** C-102-E 18004298	- **BW** C-102-G 18004306	- **BW** C-201-E 18004314	-
Apertura contraria (izquierda) **L**	**L**	- **L**	- **Ł**	-
Ducha retractil **S**	**S**	- **S**	- **S**	-
Sin carro **Ŧ**	**Ŧ**	- **Ŧ**	- **Ŧ**	-
Bastidores de panadería **B**	**B**	- **B**	- **B**	-
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV**	- **1SV**	- **1SV**	-
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST**	- **1ST**	- **1ST**	-
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	**230V 3~**	- **230V 3~**	- **230V 3~**	-
Monofásico 230V	**230V 1N**	- **230V 1N**	- **230V 1N**	-
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)**	- **440V 3~ (NO N)**	- **440V 3~ (NO N)**	-
Voltajes Gas				
60HZ	**60HZ**	- **60HZ**	- **60HZ**	-
Sin neutor 230V 1~	**230V 1~**	- **230V 1~**	- **230V 1~**	-
Gas Villa TG	**TG**	- **TG**	- **TG**	-
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos		Ver pag. 168	Ver pag. 169	

⚡ Eléctrico Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz
* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.
* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).

	201		202			
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Clase de energía						
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz		50 Hz	
Características						
MODELO Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S (T carro incluido 201-202)	**CW-201-G NG R SW T**	€	**CW-202-E R SW T**	€	**CW-202-G NG R SW T**	€
Código	19091665	-	19078517	-	19091669	-
Potencia (Kw)	1,545		67,20		1.545	
Dimensiones (mm)	964x930x1.870		1074x1162x1.841		1074x1162x1.870	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	**CW-201-G LPG R SW T** 19091666	-	**-**		**CW-202-G LPG R SW T** 19078808	-
Configurar opciones					-	
Código configurable	**CW-201-G** 18004323		**CW-202-E** 18004331		**CW-202-G** 18004339	
Sistema de lavado Líquido **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Sistema de lavado Básico **BW**	**BW** C-201-G 18004322	-	**BW** C-202-E 18004330	-	**BW** C-202-G 18004338	-
Apertura contraria (izquierda) **Ł**	**Ł**	-	**Ł**	-	**Ł**	-
Ducha retractil **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Sin carro **Ŧ**	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-
Bastidores de panadería **B**	**B**	-	**B**	-	**B**	-
1 unidad externa de sonda SousVide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
1 unidad externa de sonda térmica **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monofásico 230V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Versión Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltajes Gas						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sin neutor 230V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Gas Villa TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos			Ver pag. 169		Ver pag. 169	

Una de las gamas más amplias del mercado.

¡Descubre!

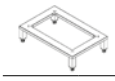
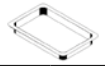
Acceso a la web

Accesorios hornos iKORE

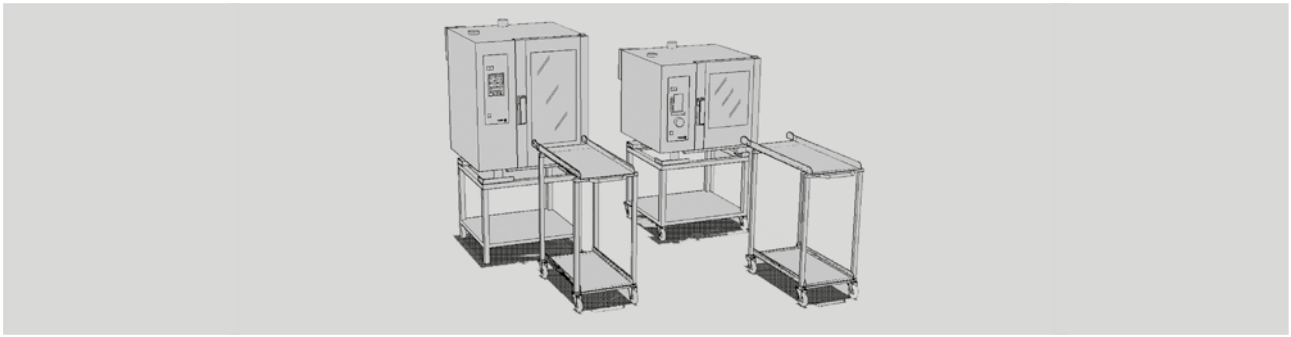
Accesorios específicos..... 165
—— Módelo 0623 165
—— Módelo 061 y 101..... 166
—— Módelo 061..... 167
—— Módelo 101..... 167
—— Módelo 062 y 102..... 168
—— Módelo 201 y 202..... 169
Accesorio para el cocinado 171
Montaje para hornos en columna 172
Montaje en columna “Cook & Chill”..... 172
Kits de transformación 173
Accesorios de limpieza..... 174

Accesorios específicos

Accesorios para modelos 0623

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
Soportes de pie				
	SH-23	19058933	Soporte de altura = 850 mm. 2 Baldas intermedias	-
	SH-23-R	19058940	Soporte móvil de altura = 850 mm. 2 Baldas intermedias Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.	-
	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)	-
	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.	-
	SH-23-RBM	19079266	Carro móvil para uso en exterior, ideal para servicio catering o banqueting en espacios al aire libre. Incluye 2 garrafas de 15 litros, una para agua potable y otra para desagüe. Por lo que solo se requiere acceso a toma de electricidad.	-
	MSH-23	19059319	Soporte nivelable para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana de obra.	-
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.	-
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	19087772	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	-
	KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	19069736	Kit anclaje doble cierre	-
	KIT MARINE 0623	19087161	Kit marine 0623 440V 3 50/60HZ	-

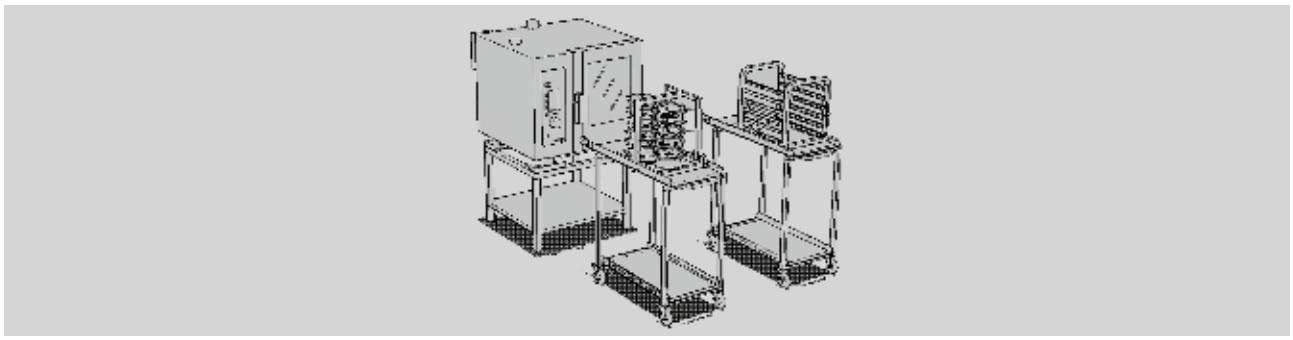
Accesorios para modelos 061 y 101



	MODELO	CÓDIGO	€	DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€
Soportes							
					(Boiler)		
	SH-11 E iKORE	19082326	-	Soporte de altura = 650 mm.	SH-11 G iKORE	19082327	-
	SH-11-R E iKORE	19083237	-	Soporte móvil de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.	SH-11-R G iKORE	19083234	-
	SH-11-B E iKORE	19082006	-	Soporte de altura = 650 mm. Provisto de dos kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno. (Altura entre guías 68 mm)	SH-11-B-G iKORE	19082005	-
	SH-11-BR E iKORE	19083238	-	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)	SH-11-BR G iKORE	19083239	-
	SH-11-B C iKORE	19084329	-	Soporte cerrado con guías de altura=650 mm. Provisto de 2 kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno	SH-101-G iKORE	19084543	-
	SH-101-E iKORE	19079211	-	Soporte cerrado con guías y puertas de altura= 650 mm. Provisto de 2 kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno	SH-101-G iKORE	19079233	-
	HSO-061-101	19095861		Soporte caliente de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada.			
Carros porta-estructuras							
	CP-11	19013352		(*) Carro portaestructura Para cargar estructuras tipo 061-101 en hornos colocados sobre soportes SH-11			
	CP-11-R	19018752		(*) Carro portaestructura regulable Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas.			
	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.			
Accesorios varios							
	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.			
		19069736		Kit anclaje doble cierre			
	KIT ZOCALO ENCIMERA	19087305		PureSteam. Kit zocalo encimera 061 & 101 gas next			
		19087303		DirecSteam. Kit zocalo encimera 061 & 101 elec next			
Campanas							
	EXH-061-101	19085190		Campana 061-101 Eléctrica de condensación			

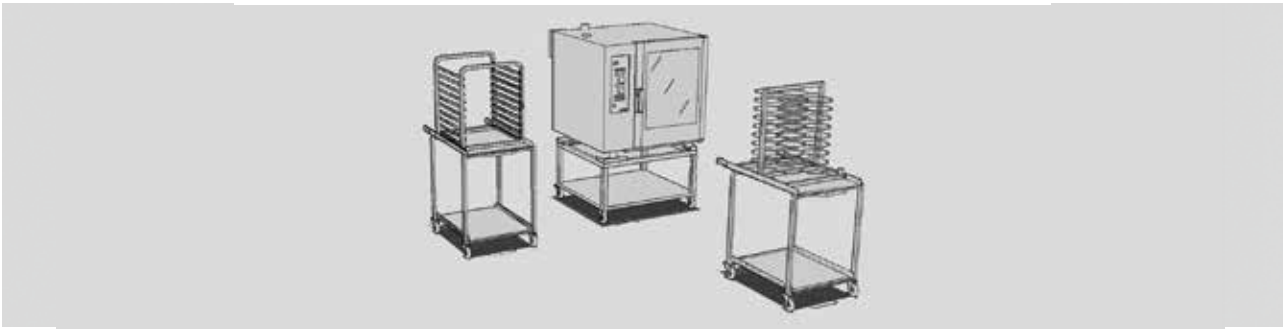
(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-101.

Accesorios para modelos 061



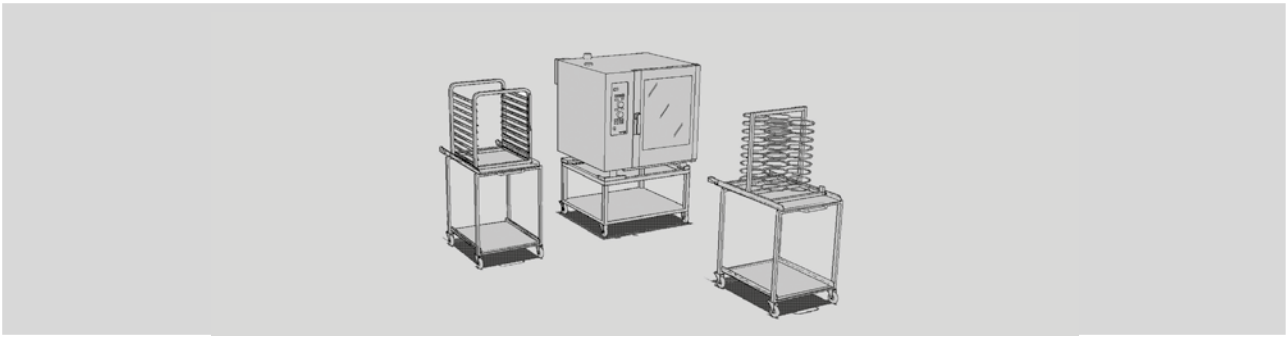
	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
Estructuras					
	EB-061	19011559	Estructura para bandejas extraíble. Capacidad: 6 niveles GN-1/1 ó 12 GN-1/2. (Altura entre bandejas 62 mm) Necesita instalarse con las guías GE-101.	398x584x458	-
	EP-061	19013353	Estructura extraíble para 18 platos Ø 31 cm . 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)	-	-

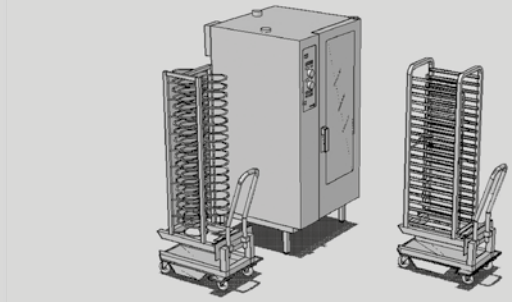
Accesorios para modelos 062 y 102

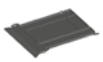


	MODELO	CÓDIGO	€	DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€
Soportes							
	062				102		
	SH-102	19084190	-	Soporte de altura = 650 mm.			-
	SH-102-R	19084191	-	Soporte móvil de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.			-
	SH-102-B	19083224	-	Soporte de altura = 650 mm. Provisto de un kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de 6 niveles GN-1/1. (Altura entre guías 68 mm)			-
	SH-102-RB	19084192	-	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)			-
	SH-102-B C	19084540	-	Soporte cerrado con guías de altura=650 mm. Provisto de 1 kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de Gn-1/1 (altura entre guías 68 mm)			-
	SH-102-B C P IKORE	19084190	-	Soporte cerrado con guías y puertas de altura=650 mm. Provisto de 1 kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de Gn-1/1 (altura entre guías 68 mm)			-
	HSO-062-102	19095836	-	Soporte caliente de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada.			-
Estructuras y carros porta-estructuras							
	EB-062	19095517	-	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)	EB-102	19011562	-
	EP-062	19095518	-	Estructura extraíble para 52 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-102.	EP-102	19013356	-
	GE-062	19011570		Guías de estructura para colocar en la base de la cámara del horno. A utilizar con las estructuras EB-102 y EP-102.			
	CP-102	19013355		(*) Carro portaestructura Para cargar las estructuras tipo 102 en hornos colocados sobre soportes SH-102.			
	CP-102-R	19018751		(*) Carro portaestructura regulable Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas.			
Accesorios varios							
	LTE-102	19011740		Lona térmica para estructura. EP-102. Conserva la temperatura durante 20 minutos.			
	GP-102	19095570	-	Kit de guías de pastelería 16 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	GP-102	19012134	-
	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	19087306		Kit zocalo para colocar un horno 102 sobre encimera.			
		19069736		Kit anclaje doble cierre			

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

Accesorios para modelos 201 y 202



	MODELO	CÓDIGO	€	DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€
Soportes							
	201				202		
	CEB-201	19011551	-	Carro con estructura portabandejas (Incluido ya en gama advance plus y advance). (Incluidos en la gama Advance). Para 20 bandejas GN-1/1 ó 40 GN-1/2. (Altura entre bandejas 63 mm)	CEB-202	19011550	-
	CEP-201	19013357	-	Carro con estructura portaplatos incorporada Para 50 platos Ø 31 cm. (Altura entre platos 75 mm)	CEP-202	19011552	-
	LTE-201	19011741	-	Lona térmica para estructura CEP-201y CEP-202 Conserva la temperatura durante 20 minutos.	LTE-202	19011742	-
	R4-20	Consultar		Kit de ruedas para hornos 201 y 202. Cuatro ruedas, dos con freno. (MONTADO EN FÁBRICA)			
	AP-20	19012270		Kit de piezas de anclaje Para hornos 201 y 202. Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.			
	GD-AD	19004504		Kit ducha integrada Colocación exterior. (Solo para hornos sin ducha incluida)			
	PRE-H201	19011979	-	Kit de precalentamiento Elemento que cierra el horno por la parte inferior de la puerta, evitando la fuga de calor cuando se precalienta el horno sin el carro.	PRE-H202	19011980	-
	RH-201	19044716	-	Rampa de nivelación para carros 201.	RH-202	19034438	-
	GP-201	19076154	-	Kit de guías pastelería 17 niveles para bandeja 60 x 40 cm (Altura entre bandejas 85 mm). Compatible únicamente para hornos SIN carro.	GP-202	19076575	-
	KIT SOPORTE ASA	19087163		Kit soporte asa 201-202			

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

Accesorios para el cocinado

Ahumador - smoker

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

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

Equipo portátil. Recipiente de ahumado fabricado en acero inoxidable.

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

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

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

Kit “sous vide” de sonda para cocinado al vacío

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
SONDA SOUS VIDE	19087745	Sonda de control de temperatura especial para cocinar al vacío (“sous-vide”).	-
SONDA EXTERIOR MONOPUNTO	19087746	Sonda de control monopunto.	-

* Modelos ADVANCE: posibilidad de trabajar con una sonda interna y hasta 2 sondas externas al mismo tiempo (total 3 sondas trabajando al mismo tiempo) Multitray.

* Modelos CONCEPT: posibilidad de trabajar con una sonda interna o externa (1 unica sonda trabajando).

Montaje para hornos en columna

Características generales

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

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	€
2AD-6161 R iKORE	19087274	KIT 2AD-6161 DCHA- iKORE	061-R + 061-R	-
2AD-610 iKORE	19087272	KIT 2AD-610 DCHA- iKORE	061-R + 101-R	-
2AD-6161 L iKORE	19087275	KIT 2AD-6161 IZDA- iKORE	061-L + 061-L	-
2AD-610 L iKORE	19087273	KIT 2AD-610 IZDA- iKORE	061-L + 101-L	-
2AD-62 R iKORE	19087551	KIT 2AD-62 DCHA- iKORE	062-R + 062-R	-
2AD-62 L iKORE	19088030	KIT 2AD-62 IZDA- iKORE	062-L + 102-L	-
2AD-62_102 R iKORE	19088031	KIT 2AD-62_102 DCHA- iKORE	062-R + 102-R	-
2AD-62_102 L iKORE	19088032	KIT 2AD-62_102 IZDA- iKORE	062-L + 102-L	-

Montaje en columna “Cook & Chill”

Características generales

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

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	€
KIT C&C-0623 iKORE	19087772	Stacking abatidor horno 0623 iKORE	Horno 0623 + abatidor 031	-
KIT C&C-061 E iKORE	19088139	Kit abatidor-610e iKORE	061 con horno eléctrico + abatidor ABCO-061	-
KIT C&C-061 G iKORE	19095521	Kit abatidor-610g iKORE (Boiler)	061 con horno a gas + abatidor ABCO-061 (Boiler)	-

Kits de transformación

Kit cortatiros (hornos a gas)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT CORTATIRO 061-101 iKORE	19095581	Chimenea de evacuación de gasses de combustión 061-101 iKORE	-
KIT CORTATIROS 102 iKORE	19095590	Chimenea de evacuación de gasses de combustión 102 iKORE	-
KIT CORTATIROS 201 iKORE	19095591	Chimenea de evacuación de gasses de combustión 201 iKORE	-
KIT CORTATIROS 202 iKORE	19095592	Chimenea de evacuación de gasses de combustión 202 iKORE	-

Kits (varios)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT FERIA ADVANCE	19095582	Kit feria portamandos ADVANCE	-
KIT FERIA CONCEPT	19095583	Kit feria portamandos CONCEPT	-

Kit de batería de respaldo

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT BACK-UP BATTERY	19084561	Kit back-up battery	-

Kit transformación lavado solido SW a lavado lÍquido LW

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT iWASHING LIQUIDO	19087788	Kit transformación lavado solido SW a lavado líquido LW	-

Accesorios de limpieza

Detergentes

Utilizados para la limpieza interior de la cámara de cocción.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
Lavado solido SW			
CUBO PASTILLA DETERGENTE	19086761	Cubo de pastilla de detergente, 56 unidades	-
CUBO PASTILLA ABRILLANTADOR	19086763	Cubo de pastilla de abrillantador, 56 unidades	-
AB BOOST	19084643	Detergente en polvo- Bidón de 8kg	-
Lavado liquido LW			
DET. LÍQUIDO 10L	19086053	Detergente líquido 10L	-
ABRI. LÍQUIDO 10L	19086054	Abrillantador líquido 10L	-
Lavado básico - Modo spray			
KOI PLUS	19084644	Desengrasante- Garrafa de 6kg	-
Ducha			
Kit Ducha	19004504	Kit ducha externa	-

Contenedores Gastronorm

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

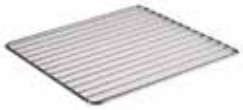
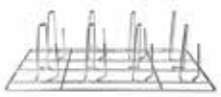
	MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€
Contenedores lisos							
	GN-23-20 OPTIMA	19058658	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
	GN-23-40 OPTIMA	19058659	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
	GN-11-20	19001669	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	-
	GN-11-40	19048493	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
	GN-11-65	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							
	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	-

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€
Contenedore de granito						
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						
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

	MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
Bandejas para huevos, tortillas o crepes Fabricadas en aluminio esmaltado, con revestimiento superficial antiadherente.						
	MOLDE-23	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.						
	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.						
	FRI-23	19058655	Patatas fritas Frituras	GN-2/3	325x354	-
	FRI-11	19012415	Patatas fritas Frituras	GN-1/1	325x530	-

Parrillas Gastronorm

	MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.						
	PARRILLA GN-23	19058664	Parrilla soporte	GN-2/3	325x354	-
	ESTANTE VARILLA INOX EVI 1/1	19085067	Parrilla soporte	GN-1/1	325x530	-
	ESTANTE VARILLA INOX EVI 2/1.	19085068	Parrilla soporte	GN-2/1	650x530	-
Parrillas de asado para pollos y costillas Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.						
	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	-
Placas "grill" para asar o marcar Fabricada en aluminio fundido con recubrimiento antiadherente.						
	MULTIGRILL 2/3	19058654	Marcado y asado	Parrilla con dos caras:lisa, para asado y ranurada, para marcado.	325x354	-
	GRILL-1/1	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	-

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

Optimiza el trabajo y la productividad de una cocina profesional.

¡Descubre!

Acceso a la web

La solución Cook & Chill

Proceso Cook & Chill..... 181
Soluciones Cook & Chill 183

La solución Cook & Chill

La importancia de utilizar abatidores de temperatura.

Los abatidores de temperatura son máquinas diseñadas para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que puedan pasar de los 90 ºC tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3 ºC en un tiempo no superior a 90 minutos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen.

Nuestras diferentes gamas de abatidores mixtos, con ciclo de congelación incorporado, pueden hacer descender la temperatura del producto hasta alcanzar -18 ºC en un tiempo de 4 horas, con lo que se consigue una congelación del alimento muy rápida, evitando, además del aumento de la flora bacteriana, la formación de macrocristales.

Abatimiento seguro, eficaz y respetuoso con tus alimentos.

¡Descubre!

Acceso a la web

Proceso de abatimiento

El uso combinado de los hornos y abatidores te permite ser más eficiente, ya que te facilita programar el trabajo en la cocina.
El correcto uso de abatidores con hornos mixtos proporciona menores deshechos, ahorro de tiempo y un producto en su punto servido al momento.

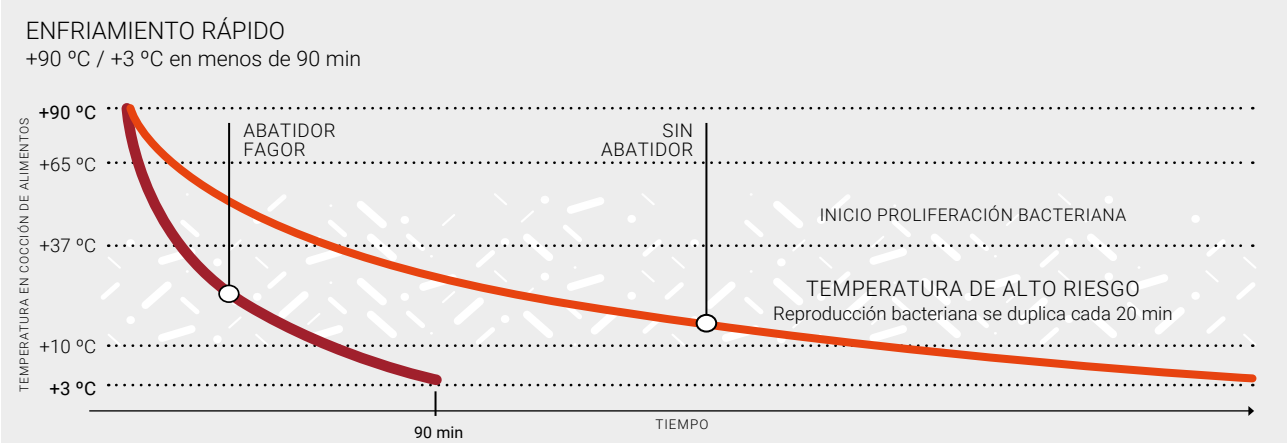
Abatimiento de refrigeración

Ciclo suave (estándar) - 90'

Es un ciclo adecuado para alimentos suaves, 'light' o finos y de poco tamaño o volumen.

Ciclo fuerte (intensivo) - 90'

Es adecuado para productos de alta densidad o tamaño grueso, así como para preparar comida envasada.



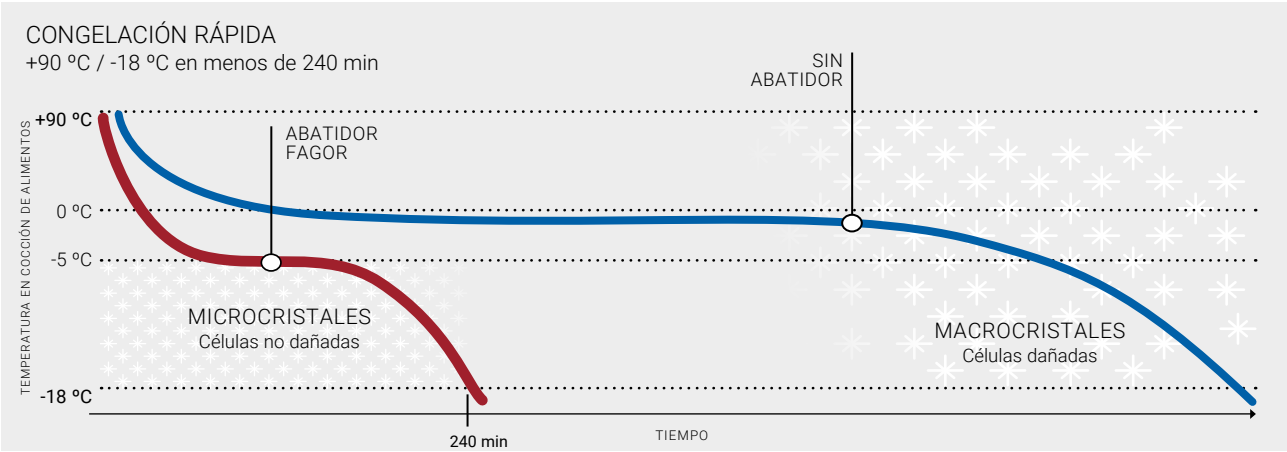
Abatimiento de Congelación

Ciclo suave (estándar) - 240'

Este ciclo congela el alimento de forma muy homogénea, por lo que es adecuado para comidas que no deben sufrir saltos bruscos de temperatura, o que están confeccionadas con distintos ingredientes.

Ciclo fuerte (intensivo) - 240'

Es el ciclo ideal para congelar comidas semi-acabadas o platos semi-preparados. También es el adecuado para alimentos crudos. Permite mantener stock de productos congelados durante mucho tiempo, para usarlo en el transcurso del año.



Nuestras soluciones Cook & Chill

Cook & Chill 0623
25 ÷ 40 Comidas al día

Soluciones Cook & Chill 0623

Horno eléctrico
APW-0623-E 18004353
CPW-0623-E 18004349

Kit stacking 0623

Modelos eléctricos y a gas
19087772

Abatidor 0623
ABCO-06 2/3 50Hz
19087540

Envasadora (**)
SVS-1-310/8 19074224
SVS-1-410/10 19074237

Cook & Chill 061
40 ÷ 60 Comidas al día

Soluciones Cook & Chill 061

Horno eléctrico
APW-061-E 18004257
CPW-061-E 18004253

Horno a gas (*)
APW-061-G NG 18004265
CPW-061-G NG 18004261

Kit stacking 061
Modelos eléctricos
19088139 KIT ABATIDOR-610E

Modelos a gas
19095521KIT ABATIDOR-610G

Abatidor 061

19091409 ABCO-061 50Hz
19091440 ABCO-061 60Hz

Envasadora (**)

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

Carro portaestructura

CP-11-R
19018752

Estructura bandejas y platos
EST. BANDEJAS EB-061
19011559
EST. PLATOS EP-061
19013353

Guías estructura
GE-101 19011569

Lona térmica
LTE-061
19011738

Cook & Chill 101
60 ÷ 100 Comidas al día

Soluciones Cook & Chill 101

Horno eléctrico
APW-101-E 18004289
CPW-101-E 18004285

Horno a gas (*)
APW-101-G 18004297
CPW-101-G 18004293

Kit stacking 101

19079211 SH-101-E iKORE

19079233 SH-101-G iKORE

Abatidor 101

19091441 ABCO-101 50Hz
19091442 ABCO-101 60Hz

Envasadora (**)

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

Carro portaestructura

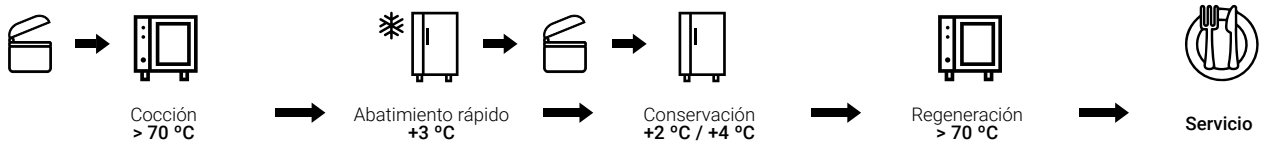
CP-11
19013352

Estructura bandejas y platos
EST. BANDEJAS EB-101
19011561
EST. PLATOS EP-101
19013354

Guías estructura
GE-101 19011569

Lona térmica
LTE-101
19011739

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



Cook & Chill 102
100 ÷ 150 comidas al día

Soluciones Cook & Chill 102

Horno eléctrico
APW-102-E 18004305
CPW-102-E 18004301

Horno a gas (*)
APW-102-G 18004313
CPW-102-G 18004309

Kit stacking 102

SOPORTE DE HORNO
SH-102 19082394

Abatidor 102

19091443 ABCO-102 50Hz
19091444 ABCO-102 60Hz

Envasadora (**)

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

Carro portaestructura

CP-102
19013355

Estructura bandejas y platos

EST. BANDEJAS EB-102
19011562
EST. PLATOS EP-102
19013356

Guías estructura
GE-102 19011570

Lona térmica
LTE-102
19011740

Cook & Chill 201
150 ÷ 200 comidas al día

Soluciones Cook & Chill 201

Horno eléctrico
APW-201-E 18004321
CPW-201-E 18004317

Horno a gas (*)
APW-201-G 18004329
CPW-201-G 18004325

Celulas de refrigeración 201

RBP-201 19089779

RBM-201 19089788

Envasadora (**)

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

Carro portaestructura portabandejas

CEB-201 19011551

Carro estructura portaplatos

CEP-201 19013357

Lona térmica
LTE-201
19011741

Cook & Chill 202
200 ÷ 360 comidas al día

Soluciones Cook & Chill 202

Horno eléctrico
APW-202-E 18004337
CPW-202-E 18004333

Horno a gas (*)
APW-202-G NG 18004345
CPW-202-G NG 18004341

Celulas de refrigeración 202

RBP-202 19089782

RBM-202 19089790

Envasadora (**)

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

Carro portaestructura portabandejas

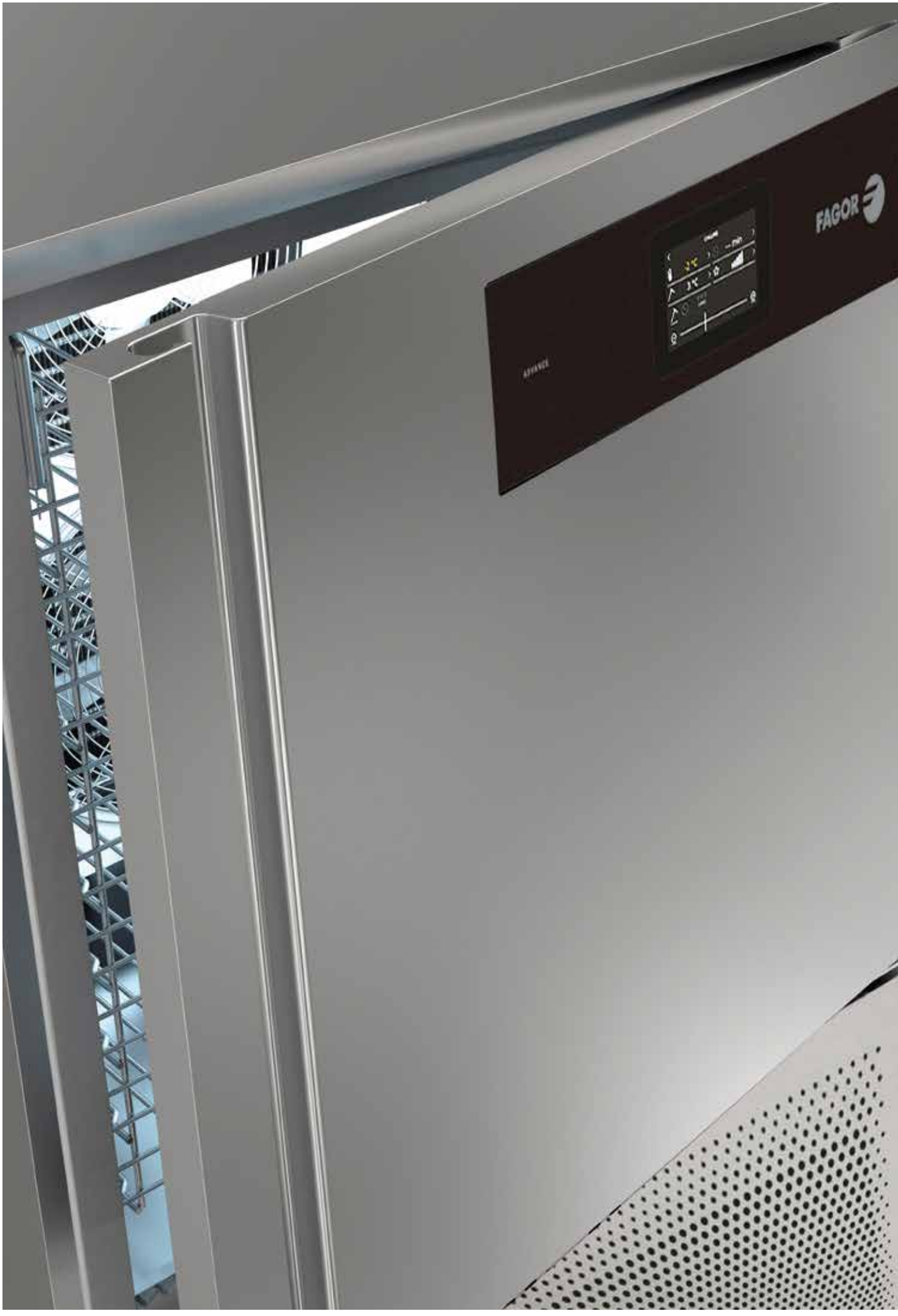
CEB-202
19011550

Carro estructura portaplatos

CEP-202
19011552

Lona térmica
LTE-202
19011742

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


FAGOR

Abatidores de temperatura

Gama Cook & Chill..... 187
Gama Advance 189
Gama Concept..... 195

Gama Cook & Chill | Abatidores de temperatura

Características generales

- Abatidores de temperatura con panel de control táctil de 5".
- Ciclos de abatimiento de refrigeración y congelación, configurables para poder gestionarlos mediante tiempo o sonda de temperatura que se coloca en el corazón del alimento (Si no se hace uso de la sonda, el ciclo pasa automáticamente a gestionarse mediante tiempo).
- Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:

  · Ciclo fuerte: Definido por defecto en los ciclos de congelación, realiza el ciclo manteniendo la temperatura de la camára constante a -20ºC.

  · Ciclo suave: Definido por defecto en los ciclos de refrigeración, realiza un ciclo inicial manteniendo la temperatura de la cámara a 0ºC.
- Duración de los ciclos de abatimiento mediante la gestión por tiempo son:

  · Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.

  · Ciclos de Congelación: 240 minutos.

  · 5 ciclos especiales adicionales para la gestión de desescarche, endurecimiento de helado, secado, sanitización de pescado y calefacción de sonda pincho.
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 ºC, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 ºC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
- Modelo ABC-031 con refrigerante R-290.
- 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 con desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Guías internas incluidas.
- Sonda calefactada.

Opciones bajo pedido:

- Puerto USB

Serie ABCO

Stacking 6GN 1/1

Solución en línea

ABCO-06 2/3

ABCO-061

ABCO-101

ABCO-102

ABCO 061 + HORNO

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

ABATIDOR ABCO-102 + HORNO

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

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES				PRODUCCIÓN (KG/CICLO) *		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
			GN-2/3	GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
ABCO-06 2/3	50	19087540	6	-	-	-	12	6	230V-1N	410	565	656x633x630	-
ABCO-061	50	19091409	-	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	-
	60	19091440											-
ABCO-101	50	19091441	-	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	-
	60	19091442											-
ABCO-102	50	19091443	-	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	-
	60	19091444											-

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

Opciones bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Puerto USB para datos	-

ADVANCE | Abatidores de temperatura

Características generales

- Abatidores de temperatura con panel de control táctil de 5".
- Ciclos de abatimiento de refrigeración y congelación, configuirables para poder gestionarlos mediante tiempo o sonda de temperatura que se coloca en el corazón del alimento (Si no se hace uso de la sonda, el ciclo pasa automáticamente a gestionarse mediante tiempo).
- Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
· Ciclo fuerte: Definido por defecto en los ciclos de congelación, realiza el ciclo manteniendo la temperatura de la camára constante a -20ºC.
· Ciclo suave: Definido por defecto en los ciclos de refrigeración, realiza un ciclo inicial manteniendo la temperatura de la cámara a 0ºC.
- Duración de los ciclos de abatimiento mediante la gestión por tiempo son:
· Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
· Ciclos de Congelación: 240 minutos.
- 5 ciclos especiales adicionales para la gestión de desescarche, endurecimiento de helado, secado, sanitización de pescado y calefacción de sonda pincho.
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 ºC, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 ºC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
- Modelo ABC-031 con refrigerante R-290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm (salvo modelos 031, de 35 mm). Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Dispositivo con desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Guías internas incluidas.
- Sonda calefactada.

Opciones bajo pedido:
- Conexión USB para extracción de datos.
- Kit ruedas (montaje en fábrica).

ABC-031 ABC-051 ABC-081 ABC-101 ABC-121 ABC-161 ABC-102

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO) *		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
					GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
	ABC-031	R-290	50	19089755	3	-	-	12	6	230V-1N	365	565	590x700x520	-
	ABC-031	R-452A	50	19089756	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
			60	19089757										-
	ABC-051	R-452A	50	19089759	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	-
			60	19089760										-
	ABC-081	R-452A	50	19089761	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
			60	19089762										-
	ABC-101	R-452A	50	19089763	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
			60	19089764										-
	ABC-121	R-452A	50	19089765	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	-
			60	19089766										-
	ABC-161	R-452A	50	19089767	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	-
			60	19089768										-
	ABC-102	R-452A	50	19089769	20	10	20	100	65	400V-3N	-	5450	1.200x1.090x1.766	-
			60	19089770										-

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

Opciones posibles y suplemento de precios bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Conexión USB para extracción de datos	-
Kit ruedas (montaje en fábrica).	-

ADVANCE | Células abatidoras para carros

Características generales

- Fabricadas interior y exteriormente en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 70 mm en refrigeración y 100 mm en modelos mixtos, con 40 kg/m^3 de densidad, superior en un 20 % a la media utilizada en el mercado, y proporcionando un mejor trabajo, particularmente en congelación, así como un ahorro notable en consumo.
- Refrigerante ecológico R-452a.
- Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.
- Grupo tropicalizado. Preparado para trabajar con temperatura ambiente de 43 ºC y 65 % de humedad.
- Compresor hermético/scroll/semi hermético, con condensador ventilado.
- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Sistema de trazabilidad HACCP, con registro de alarmas e historial de temperaturas. Opcionalmente se puede instalar una impresora para extraer los datos.
- Extracción de datos USB.
- Sonda calefactada.
- Suelos:
  · Modelos CSK: células de refrigeración sin suelo.
  En el fondo tienen una chapa de acero inoxidable de 2 mm de espesor.
  · Modelos CMK: células mixtas. Suelo con aislamiento de poliuretano inyectado de 100 mm de espesor.
- Panel de control táctil.

Células abatidoras para carros

202

201

Nº DE PUERTAS	TAMAÑO DE CARRO	ELEMENTO	DE REFRIGERACIÓN		MIXTAS	
			ESTÁNDAR	POTENCIADO	ESTÁNDAR	POTENCIADO
1 puerta	201 (GN-1/1)	Célula	CSK-201	CSKP-201	CMK-201	CMKP-201
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CSK-202	CSKP-202	CMK-202	CMKP-202
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 puertas (Pasante)	201 (GN-1/1)	Célula	CSK-201-D	CSKP-201-D	CMK-201-D	CMKP-201-D
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CSK-202-D	CSKP-202-D	CMK-202-D	CMKP-202-D
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Células abatidoras de refrigeración

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (KG)/CICLO +90 / +3 ºC	TENSIÓN	HZ. (*)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	€
RBP-201	19089779	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
RBP-201H	19089780	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
RBP-202	19089782	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
RBP-202H	19089783	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-
RBP-201C	19089784	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
RBP-201HC	19089785	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
RBP-202C	19089786	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
RBP-202HC	19089787	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-

Unidades condensadoras para células abatidoras de refrigeración

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		HZ. (*)	PESO (KG)	DIMENSIONES (mm)	€
		FRIGORÍFICA	ELÉCTRICA - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

Células abatidoras mixtas

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (KG)/CICLO		TENSIÓN	HZ. (*)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	€
			+90/+3 °C	+90/-18 °C					
RBM-201	19089788	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
RBM-201H	19089789	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
RBM-202	19089790	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
RBM-202H	19089791	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-
RBM-201 C	19089792	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
RBM-201HC	19089793	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
RBM-202 C	19089794	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
RBM-202HC	19089795	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-

Unidades condensadoras para células abatidoras mixtas

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		HZ. (*)	PESO (KG)	DIMENSIONES (mm)	€
		FRIGORÍFICA	ELÉCTRICA - 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

* Para otro tipo de tensiones o frecuencias, consultar a fábrica.

Rampas de acceso para células

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHURA (mm)	€
RC-700	19015797	Rampa de acceso para células tipo 201 con suelo	700	-
RC-800	19015798	Rampa de acceso para células tipo 202 con suelo	800	-

CONCEPT | Abatidores de temperatura

Características generales

- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm. Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Panel de control táctil.
- Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
- Panel de control de fácil manejo, tipo ECO.
- Ciclos de abatimiento de refrigeración y congelación, configuirables para poder gestionarlos mediante tiempo o sonda de temperatura que se coloca en el corazón del alimento (Si no se hace uso de la sonda, el ciclo pasa automáticamente a gestionarse mediante tiempo).
- La duración de los ciclos de abatimiento mediante la gestión por tiempo son:
  - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
  - Ciclos de Congelación: 240 minutos
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 ºC, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 ºC.
- Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.

Opciones bajo pedido:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).

Concept

CBD - 031

CBC - 051

CBC- 081

CBC - 101

Controlados electrónicamente, permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+3 ºC) o de congelación (-18 ºC).

	MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO)*		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
	CBC-031	50	19089771	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
		60	19089772										
	CBC-051	50	19089773	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	-
		60	19089774										
	CBC-081	50	19089775	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
		60	19089776										
	CBC-101	50	19089777	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
		60	19089778										

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

Envasadoras al vacío

Características generales

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

Completa el proceso

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

La nueva generación de envasadoras Professionales 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 Professional 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.

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 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 I I	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-520/25 G	19075915	2	520 + 520 I I	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-505/63	19075916	2	505 + 505 I I	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-505/63 G	19075917	2	505 + 505 I I	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 I I	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
SVP-2-560/100 G	19075920	2	560 + 560 I I	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

Accesorios para envasadoras al vacío

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	-
19076897	Embudo de acero inoxidable para líquidos		-
Tubo de aspiración para vácio en contenedores			
19076894	Tubo de aspiración para vacío en contenedores externos		-
Válvula SYV 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)		-