



Solución Cook & Chill

Hornos y abatidores



Cook & Chill

Amplía y flexibiliza tu oferta con nuestra gama combinada de hornos y abatidores.

Como especialista en hornos y frío, Fagor Industrial presenta su **nueva solución Cook & Chill**, una **gama combinada de hornos y abatidores de temperatura** que optimizará el trabajo, el rendimiento, la eficacia y la productividad de una cocina profesional.

Cook & Chill **061**Cook & Chill **101**Cook & Chill **201**Cook & Chill **202**

Especialista en
hornos
+
Especialista en
refrigeración

=
Especialista en
Cook & Chill



Proceso Cook & Chill

Think global, think smart.

Fagor aglutina la **fusión de los procesos de calor y frío** en una solución que permite facilidad de movimiento en la cocina, reducción de riesgos laborales, mayor confort para los chefs y una eficiencia mayor en el trabajo.



LA SOLUCIÓN MÁS CÓMODA

La solución Cook & Chill más cómoda y ergonómica del mercado.

STACKING 6G-GN1/1

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



Ventajas

Elimina **riesgos sanitarios**.

Minimiza **mermas**.

Reduce **costes** de materias primas y personal.

Controla la **calidad de los productos**.

Optimiza los **flujos de trabajo**.

Estandarización de los **procesos de trabajo**.

Minimiza la **oxidación y la evaporación** de los alimentos.



El espacio ya no es un límite para el Cook & Chill.



SMART MOVE

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



1 RANGE

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



EASY TOUCH

La lógica en el posicionamiento y en el diseño de los paneles de control hacen real la programación combinada de un proceso de Cook & Chill.



DESIGN

Símbolo de un sistema integrado, las líneas depuradas, paralelas de los 2 modelos reflejan la voluntad de crear un solo sistema de gestión de su cocina.

Proceso Cook & Chill

Uso del abatidor y horno: sistema Cook & Chill de Fagor

Utilizando **hornos y abatidores Advance**, se puede programar el trabajo en la cocina, usando los tiempos muertos o de menos trabajo para preparar la comida del resto de la semana.

Este correcto uso del abatidor junto con los hornos proporciona **menores deshechos, ahorro de tiempo, mayores ganancias y un producto sabroso servido al momento.**

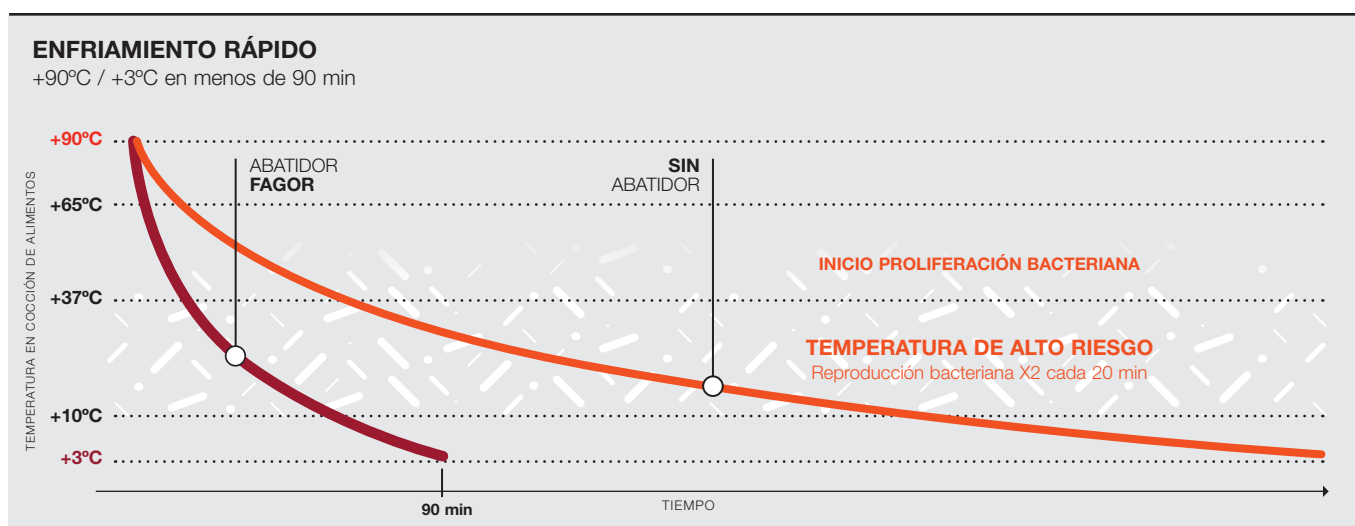
Abatimiento de **refrigeración**

Ciclo suave (estándar) - 90'

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

Ciclo duro (intensivo) - 90'

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



A partir de producto **cocinado**



Cocción
> 70°C



Abatimiento rápido
+3°C



Conservación
+2°C / +4°C



Regeneración
≥ 70°C



Servicio



+ Menores deshechos, mayores ganancias y un producto sabroso servido al momento.



Abatimiento de congelación

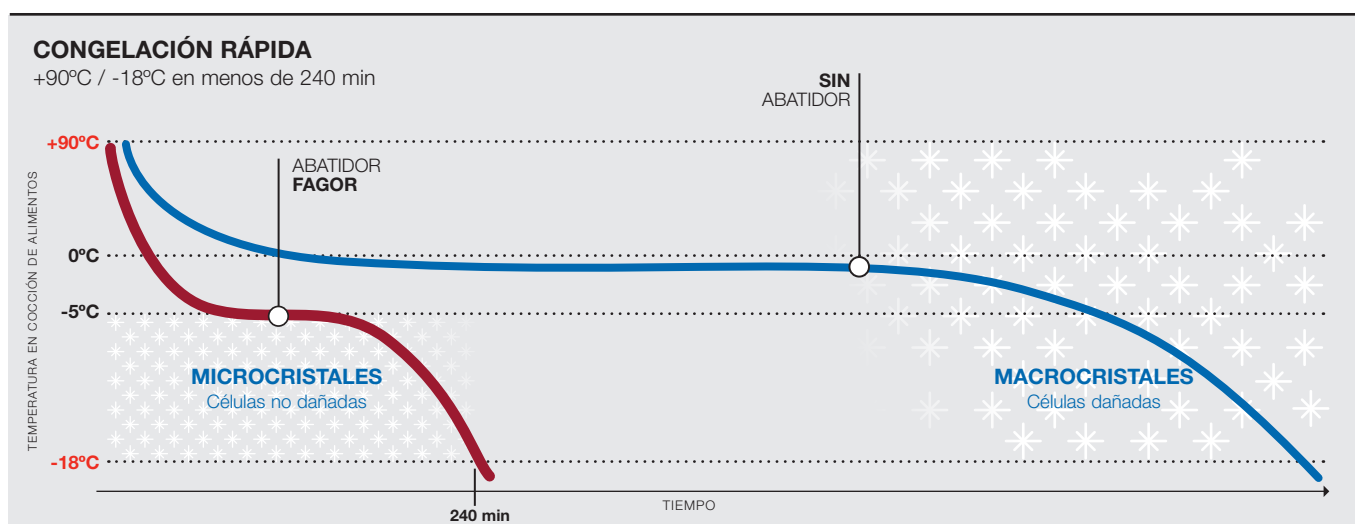
Ciclo suave (estándar) - 240'

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.

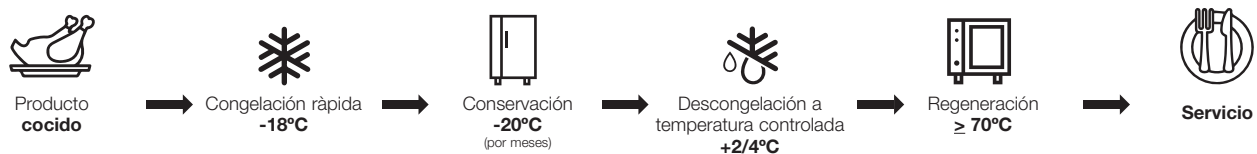
Ciclo duro (intensivo) - 240'

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 usalo en el transcurso del año.



A partir de producto **cocinado**



A partir de producto **crudo**



Modos de cocinado Cook & Chill

En Fagor Industrial presentamos diferentes modos de cocinado dentro de nuestra solución Cook & Chill.



A la carta

Cocinado (en horno) con bandejas.

Abatimiento (en abatidor) con bandejas.

Emplatado.

Regeneración usando sistema "MULTI TRAY" plato-a-plato.



Buffets

Cocinado (en horno) con bandejas

Abatimiento (en abatidor) con bandejas

Regeneración con bandejas (en horno)

Servicio



Banquetes

Cocinado (en horno) con estructura portabandejas.

Abatimiento (en abatidor) con estructura portabandejas.

Emplatado.

Regeneración en estructura portaplatos (en horno).

Lona térmica.

Pase.



Al vacío

Envasado al vacío

Cocinado (en horno) usando "ECO STEAMING / baja temperatura" con bandejas

Abatimiento (en abatidor) con bandejas

Regeneración (en horno) usando "ECO STEAMING"

Acabado usando maquinaria de Cocción FAGOR



+ Cocción y enfriamiento
aplicado a cualquier
tipo de alimento.



Productos frescos
Primeros platos
Segundos platos
Guarniciones
Acompañamientos
Postres
Panadería

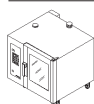
Nuestra gama Cook & Chill

Cook & Chill 061

40 ÷ 60 comidas al día

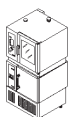


SOLUCIONES COOK & CHILL 061



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

Cook & Chill 101

60 ÷ 100 comidas al día



SOLUCIONES COOK & CHILL 101



HORNO ELÉCTRICO
APE-101 19011023
AE-101 19011021

HORNO A GAS (*)
APG-101
AG-101



SOPORTE SH-11
19013205
SOPORTE C/GUÍAS SH-11-B
19013401



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



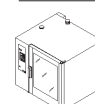
LONA TÉRMICA LTE-101
19011739

Cook & Chill 102

100 ÷ 150 comidas al día



SOLUCIONES COOK & CHILL 102



HORNO ELÉCTRICO
APE-102 19010816
AE-102 19011020

HORNO A GAS (*)
APG-102
AG-102



SOPORTE SH-102
19013212
SOPORTE C/GUÍAS SH-102-B
19013403



ABATIDOR ATA-102
19017470



**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

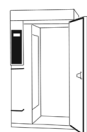
Cook & Chill **201**

150 ÷ 200 comidas al día

**SOLUCIONES COOK & CHILL 201**

HORNO ELÉCTRICO
APE-201 19011025
AE-201 19010557

HORNO A GAS (*)
APG-201
AG-201



CÉLULA ABATIDORA DE REFRIGERACIÓN
CS-201 19013305

CÉLULA ABATIDORA MIXTA
CM-201 19015793



CARRO ESTRUCTURA 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
APE-202 19010954
AE-202 19010961

HORNO A GAS (*)
APG-202
AG-202

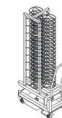


CÉLULA ABATIDORA DE REFRIGERACIÓN
CS-202 19013307

CÉLULA ABATIDORA MIXTA
CM-202 19015795



CARRO ESTRUCTURA PORTABANDEJAS CEB-202
19011550



CARRO ESTRUCTURA PORTAPLATOS CEP-202
19011552



LONA TÉRMICA LTE-202
19011742

(*) Consultar gases y frecuencias

Características técnicas

Abatidores modelos ATM



ABATIDORES MODELOS ATM										
MODELO	HZ.	NIVELES			PRODUCCIÓN KG/CICLO		TENSIÓN	POTENCIA W		DIMENSIONES mm
		GN-1/1	GN-2/1	60X40	+90/+3°C	+90/-18°C		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA	
ATM-031 VCH	50	3	-	-	8	5	230V-1N	590	490	560x700x514
	60									
ATM-051 VCH	50	5	-	5	12	8	230V-1N	1.200	690	790x700x850
	60									
ATM-081 VCH	50	8	-	8	25	16	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290
	60									
ATM-101 VCH	50	10	-	10	30	20	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420
	60									
ATM-121 VCH	50	12	-	12	36	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600
	60									
ATM-161 VCH	50	16	-	16	40	28	400V-3N	2.300	2.850	790x800x1.950
	60									
ATM-102 VCH	50/60	20	10	20	70	50	400V-3N	2.300	2.850	1.270x1.090x1.800

Abatidores **modelos ATA****ATA-061****ATA-101****ATA-102**

ABATIDORES MODELOS ATA										
MODELO	HZ.	NIVELES			PRODUCCIÓN KG/CICLO		TENSIÓN	POTENCIA W		DIMENSIONES mm
		GN-1/1	GN-2/1	60X40	+90/+3°C	+90/-18°C		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA	
ATA-061	50	6	-	6	18	12	230V-1N	1.600	990	900x870x1.105
	60									
ATA-101	50	10	-	10	30	20	230V-1N	2.000	1.300	900x870x1.765
	60									
ATA-102	50/60	20	10	20	70	50	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1.065x1.765

Características gamas de hornos:

ADVANCE+						
ELECTRICIDAD						
MODELO	TIPO	CAPACIDAD	DOTACIÓN – CARRO PUERTA - ESTRUCTURA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)
APE-061	Mixto / Combi	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,2	-	898 x 867 x 846
APE-101	Mixto / Combi	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,2	-	898 x 867 x 1.117
APE-102	Mixto / Combi	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,2	-	1.130 x 1.063 x 1.117
APE-201	Mixto / Combi	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,4	-	929 x 964 x 1.841
APE-202	Mixto / Combi	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,4	-	1.162 x 1.074 x 1.841

GAS						
MODELO	TIPO	CAPACIDAD	DOTACIÓN – CARRO PUERTA - ESTRUCTURA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)
APG-061	Mixto / Combi	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	1,2	12	898 x 922 x 846
APG-101	Mixto / Combi	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	1,2	18	898 x 922 x 1.117
APG-102	Mixto / Combi	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	1,2	35	1.130 x 1.063 x 1.117
APG-201	Mixto / Combi	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	2,4	36	929 x 964 x 1.841
APG-202	Mixto / Combi	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	2,4	65	1.162 x 1.074 x 1.841

ADVANCE						
ELECTRICIDAD						
MODELO	TIPO	CAPACIDAD	DOTACIÓN – CARRO PUERTA - ESTRUCTURA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)
AE-061	Mixto / Combi	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,2	-	898 x 867 x 846
AE-101	Mixto / Combi	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,2	-	898 x 867 x 1.117
AE-102	Mixto / Combi	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,2	-	1.130 x 1.063 x 1.117
AE-201	Mixto / Combi	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,4	-	929 x 964 x 1.841
AE-202	Mixto / Combi	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,4	-	1.162 x 1.074 x 1.841

GAS						
MODELO	TIPO	CAPACIDAD	DOTACIÓN – CARRO PUERTA - ESTRUCTURA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)
AG-061	Mixto / Combi	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	1,2	12	898 x 922 x 846
AG-101	Mixto / Combi	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	1,2	18	898 x 922 x 1.117
AG-102	Mixto / Combi	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	1,2	35	1.130 x 1.063 x 1.117
AG-201	Mixto / Combi	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	2,4	36	929 x 964 x 1.841
AG-202	Mixto / Combi	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	2,4	65	1.162 x 1.074 x 1.841

CONCEPT						
ELECTRICIDAD						
MODELO	TIPO	CAPACIDAD	DOTACIÓN – CARRO PUERTA - ESTRUCTURA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)
ACE-061	Mixto	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,2	-	898 x 867 x 846
ACE-101	Mixto	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,2	-	898 x 867 x 1.117
ACE-102	Mixto	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,2	-	1.130 x 1.063 x 1.117
ACE-201	Mixto	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,4	-	929 x 964 x 1.841
ACE-202	Mixto	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	-	62,4	-	1.162 x 1.074 x 1.841
ACE-201-C	Mixto	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	Incluye carro CEB-201	38,4	-	929 x 964 x 1.841
ACE-202-C	Mixto	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	Incluye carro CEB-202	62,4	-	1.162 x 1.074 x 1.841

GAS						
MODELO	TIPO	CAPACIDAD	DOTACIÓN – CARRO PUERTA - ESTRUCTURA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)
ACG-061	Convección	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	1,2	12	898 x 922 x 846
ACG-101	Convección	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	1,2	18	898 x 922 x 1.117
ACG-102	Convección	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	1,2	35	1.130 x 1.063 x 1.117
ACG-201	Convección	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	2,4	36	929 x 964 x 1.841
ACG-202	Convección	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	-	2,4	65	1.162 x 1.074 x 1.841
ACG-201-C	Convección	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	Incluye carro CEB-201	2,4	36	929 x 964 x 1.841
ACG-202-C	Convección	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	Incluye carro CEB-202	2,4	65	1.162 x 1.074 x 1.841



FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.
Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (España)
T. (+34) 943 71 80 30
F. (+34) 943 71 81 81
info@fagorindustrial.com

www.fagorindustrial.com



ISO 9001

