



FAGOR 

Hornos
Generación Advance



Generación **ADVANCE**

Un revolucionario concepto de horno, robusto y resistente, diseñado para durar.



Fieles a la filosofía de Fagor Industrial, los hornos Advance se han diseñado pensando en sacar el máximo partido a las cocinas.

Sea cual sea el tipo o tamaño de tu negocio, disponemos de cinco tamaños con diferentes prestaciones y opciones en gas o electricidad, para ofrecerte **la solución más cercana a tus gustos y necesidades.**



Una generación, tres gamas.

PARA SATISFACER TODAS LAS NECESIDADES HAY QUE ESTAR DISPUESTO A OFRECER A CADA CLIENTE UNA RESPUESTA DIFERENTE.

La generación ADVANCE cuenta con **una amplia gama de tamaños y prestaciones.** Sólo hay que elegir el modelo adecuado para cada necesidad profesional. Con opciones de gas o electricidad en todos los tamaños y opciones.

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

01.

ADVANCE+
PLUS

Un horno robusto, fiable e inteligente con las más altas prestaciones.

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

02.

ADVANCE

Una gama competitiva con generador de vapor y mucho más.

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

03.

CONCEPT

Horno simple y económico, con potencia y robustez.

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

Funcionalidades básicas

Pensados para sacar el máximo partido a cada cocina



VAPOR CONTINUO: COCCIÓN PERFECTA Y ALIMENTOS SANOS

Independiente y separado de la cámara de cocción, el potente **generador de vapor** de los hornos Advance suministra en todo momento **vapor fresco**, para una **perfecta calidad de cocción**, mejorando así la jugosidad de los alimentos.

El sistema garantiza la **renovación continua** del agua cada 24 h. de cocinado, manteniendo en todo momento una alta calidad y garantizando la **higiene dentro de la cámara**.



TODAS LAS OPCIONES AL ALCANCE DEL DEDO

La generación Advance cuenta con una **pantalla TFT táctil de 8 pulgadas**, intuitiva y muy fácil de usar, con programas automáticos como "Fagor Easy" y "Fagor Cooking".

El sistema **Fagor Touch** está **completamente sellado en vidrio**, es muy fácil de limpiar, repele el agua y las manchas de grasa y es muy resistente a los arañazos. Su tecnología capacitiva permite amplios ángulos de visión y su pantalla puede ser accionada incluso con los guantes de látex puestos.



PERFECTA HIGIENE, GARANTÍA ASEGUADA

Sistema de **limpieza automática** de la cámara de cocción que asegura las máximas garantías en materia de higiene.

Combi Clean dispone de **5 programas de lavado** que se adaptan a las necesidades de cada profesional.

Cuenta con un **programa de seguridad** preparado para activarse si el proceso de limpieza se interrumpe inesperadamente.



CONTROL DE LA TEMPERATURA: SABOR Y AROMA INIGUALABLES

HA Control garantiza una **temperatura uniforme y constante** con la que se obtienen los mejores resultados: alimentos con apariencia, sabor y aroma inigualables. El sistema de ventilación bidireccional crea un **óptimo flujo de aire** que asegura una cocción perfecta. La **velocidad de los ventiladores** es **regulable** en función de las necesidades culinarias de cada momento.



MEJOR PRECISIÓN PARA RESULTADOS ÓPTIMOS

Simple y muy fácil de utilizar, la sonda Advance permite una toma de temperatura en el núcleo de los alimentos que **asegura la precisión durante todo el proceso de cocinado**.

EZ Sensor tiene un diseño ergonómico, más **fácil de manipular**, garantiza la seguridad del chef y, sobre todo, ayuda a ahorrar tiempo y esfuerzo.



EL SISTEMA OPERATIVO DEL ADVANCE PLUS CON EL QUE NO EXISTEN LÍMITES

Fagor Cooking permite programar la cocción automáticamente, crear, guardar, importar y exportar recetas ayudando a que el día a día sea más fácil y productivo.

Fagor Easy permite cocinar manualmente con 4 modos: Convección, Vapor, Mixto y Regeneración.

Fagor Multi-Tray System monitoriza y controla la temperatura y tiempo de cada bandeja de manera independiente para cocinar todo tipo de alimentos a la vez. Un cocinado flexible para ahorrar tiempo y dinero.

Fagor USB permite la carga y descarga de recetas y la documentación de los datos APPCC para garantizar los máximos estándares de seguridad alimentaria.



Estructura

Un horno robusto y resistente pensado para durar

+ **Construidos completamente en acero inoxidable** austenítico; interior en acero inoxidable AISI-304. La gama Advance gana en diseño y solidez.



01. MANILLA MÁS ERGONÓMICA

Todos los hornos cuentan con un diseño de manilla más ergonómica y robusta. Además, disponen de un sistema dual que permite la apertura hacia ambos lados.



02. SISTEMA HOLD-OPEN DOOR

El sistema Hold-Open Door se basa en una bisagra dentada que evita que la puerta se cierre de forma accidental, aportando así mayor control de apertura y seguridad.



03. CÁMARA DE COCCIÓN

Cámara de cocción cubiforme, higiénica, sin ranuras o intersticios, lo que previene la acumulación de suciedad en su interior.



04. JUNTA EXTRAÍBLE

La junta extraíble ayuda en las tareas de limpieza y mantenimiento.



05. PUERTA REFORZADA DOBLE CRISTAL

Una puerta diseñada con doble cristal que reduce las pérdidas de calor y por lo tanto disminuye a su vez el consumo de energía.



06. BANDEJA DE CONDENSADOS

Bandeja de recogida de líquidos condensados tanto para la puerta como para el cuerpo del horno.

-20% **MENOS ES MÁS**
El área de la base del horno se reduce un 20%. Mayor productividad en menos espacio.

ADVANCE+ PLUS

Un horno robusto, fiable e inteligente con las más altas prestaciones.

Los hornos ADVANCE PLUS se dirigen a profesionales que no quieren renunciar a ninguna funcionalidad, por lo que cuentan con **las más altas prestaciones del mercado**, consiguiendo un equilibrio perfecto entre **profesionalidad, precisión, exigencia, cocción perfecta y ahorro en tiempo y costes.**

SOFTWARE ADVANCE PLUS

Concebidos con un alto nivel de exigencia, los hornos Advance incorporan **las últimas prestaciones en tecnología y software** de última generación.

La **conexión USB** permite actualizar el software, añadir recetas o descargar valores de normativa de seguridad alimentaria APPCC.



■ CARACTERÍSTICAS

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

■ FUNCIONES



La alta tecnología aplicada a la cocina

Profesionalidad, precisión, exigencia, cocción perfecta, ahorro en tiempo y costes.

CARACTERÍSTICAS

- Control de funcionamiento mediante pantalla "touch control".
 - **4 modos de cocción:** Vapor, Vapor Regulable (Control de Humedad durante la cocción), Regeneración y Convección (hasta 300°C).
 - Opción de precalentamiento de la cámara.
 - Modo control de horno sencillo, **Fagor Easy.**
 - Gestión de programas de cocción **Fagor Cooking.**
 - Control de cocción por bandejas, **Fagor Multi-Tray System.**
 - **Programación retardada** de: Cocción / Cocción baja temperatura / Lavado.
 - Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados.
 - 3 Velocidades - 2 potencias.
 - Sistema **Cool-Down** de enfriamiento de cámara.
 - Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
 - 5 programas de lavado de la cámara.
 - Sonda con dispositivo **multisensor** de temperaturas.
 - Software para PC de gestión: Historial, recetas. APPCC, manuales...
 - Sistema **APPCC** de registro de datos de cocción.
 - Generador de vapor provisto de **detector de cal.**
 - Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción.
 - Sistema de descalcificación semi-automático.
 - Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
 - Carro integrado (modelos 201 y 202).
 - Sistema de **detección de errores.**
 - Sistema **modo SAT.**
 - Protección **IPX-5.**
 - Ducha retráctil.
-
- Voltaje - Modelos eléctricos: 400 V - 3+N - 50/60 Hz
 - Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50 Hz o 60 Hz



ADVANCE

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

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

SOFTWARE ADVANCE

Monitoriza permanentemente el sistema del horno **informando en todo momento del funcionamiento del mismo**.

Permite a los técnicos determinar el estado y condición de trabajo de cada componente, **ahorrando tiempo y esfuerzo** en las operaciones de mantenimiento y post-venta.



■ CARACTERÍSTICAS

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

■ FUNCIONES



AUTO-LAVADO PRÓXIMAMENTE DE SERIE

+ Cocina rápida de alta calidad

Profesionalidad, facilidad, rapidez, cocción perfecta, economía.



AUTOMATIC CLEAN

AUTO LAVADO PRÓXIMAMENTE DE SERIE EN TODA LA GAMA



CARACTERÍSTICAS

- Control de funcionamiento mediante pulsadores + "Scroll".
- **5 modos de cocción:** Vapor, Vapor a baja temperatura, Regeneración, Mixto y Convección (hasta 300°C).
- Opción precalentamiento cámara
- **Programación** de Cocción nocturna o baja temperatura.
- 3 Velocidades - 2 potencias.
- Sistema **Cool-Down** de enfriamiento de cámara.
- Sistema **"auto-reverse"** para inversión del giro del ventilador.

- Sonda electrónica de temperatura.
- Generador de vapor provisto de **detector de cal.**
- Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción.
- Sistema de descalcificación semi-automático.
- Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
- Carro integrado (modelos 201 y 202).
- Sistema de **detección de errores.**
- Sistema **modo SAT.**
- Protección **IPX-5.**
- Ducha retráctil.

· Voltaje - Modelos eléctricos: 400 V - 3+N - 50/60 Hz

· Voltaje - Modelos a gas:

CONCEPT

Horno simple y económico, con potencia y robustez

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

Con ellos, en su versión eléctrica, se puede trabajar en **convección, vapor, función mixta** y en **regeneración.**

La versión a gas está concebida únicamente para trabajar en modo convección.

- Dispone de la función **“Cool Down”**, humidificador y sonda de temperatura.

- **Sistema de ayuda al servicio técnico** mediante el que, sin desmontar ningún panel exterior, el usuario puede comprobar el correcto funcionamiento de todos los componentes del horno.

- **Zona de avisos y errores** que advierten al usuario si el horno detecta alguna alarma o mal funcionamiento.

SOFTWARE CONCEPT

Gracias a su pulsador **Stop/Start** se puede comenzar a trabajar justo en el momento que quiera el usuario.



■ CARACTERÍSTICAS

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

■ FUNCIONES



AUTO-LAVADO PRÓXIMAMENTE DE SERIE



+ 58%

de eficiencia energética con menos emisiones de CO₂ y con un **uso eficiente** de los recursos.



AUTOMATIC CLEAN

AUTO LAVADO PRÓXIMAMENTE DE SERIE EN TODA LA GAMA



Hasta 300°

Hasta 300° de temperatura en hornos de gas

CARACTERÍSTICAS

- Control de funcionamiento mediante pulsadores digitales + Dos mandos "Scroll" (Ruleta).
- **Modos de cocción:** Versión Eléctrica: Vapor, Mixto, Regeneración y Convección (hasta 300 °C). Versión a Gas: Convección (hasta 300 °C).
- Sonda de temperatura.
- Opción precalentamiento de la cámara de cocción.
- 2 Velocidades - 2 potencias.
- Sistema **Cool-Down** de enfriamiento de cámara.
- Sistema **"auto-reverse"** para inversión del giro del ventilador.
- Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
- Sistema de detección de errores.
- Sistema **modo SAT**.
- Protección **IPX-5**.
- Voltaje - Modelos eléctricos:
400 V - 3+N - 50/60 Hz
- Voltaje - Modelos a gas:
30V 1+N - 50 Hz o 60 Hz

Accesorios y complementos

Una de las gamas de complementos y accesorios más amplias del mercado

ACCESORIOS ESPECIALMENTE IDEADOS PARA SACARLE EL MÁXIMO PARTIDO A LA COCINA PROFESIONAL.

La gama Advance se complementa con un extenso catálogo de **recipientes y accesorios** que satisface las necesidades más exigentes y permite sacar el máximo partido a los hornos, mejorando la ergonomía y flexibilidad de las operaciones en las cocinas profesionales.

- Complementos, accesorios y recipientes que facilitan la utilización de los hornos, y permiten cocinar con mayor comodidad todo tipo de alimentos.



HORNOS EN COLUMNA

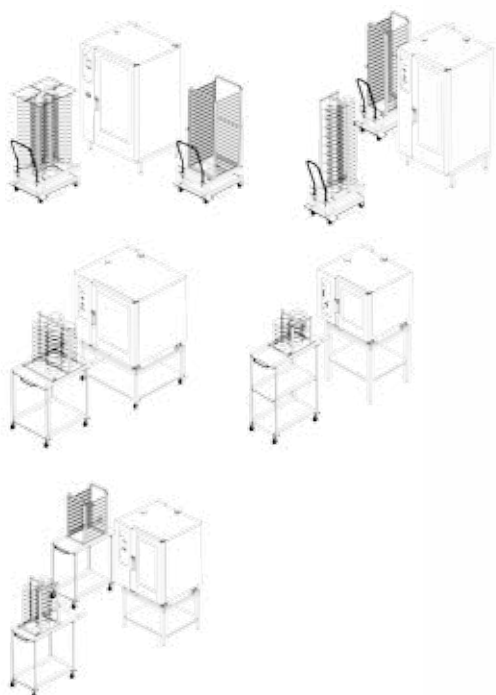
Disposición en columna para una cocina más versátil.

La disposición de hornos superpuestos o en columna **incrementa la productividad y versatilidad** de la cocina. Este tipo de configuración ofrece al profesional la posibilidad de cocinar más y, lo que aún es más importante, en **modos de cocción diferentes al mismo tiempo**.

SISTEMA DE BANQUETING

Para servir todos los platos al mismo tiempo y temperatura.

La generación Advance ofrece en todas las gamas y modelos la posibilidad de trabajar con sistemas de banqueting que convierten la cocina profesional en una auténtica fábrica gastronómica, garantizando el éxito de cualquier evento culinario al permitir **servir todos los platos a la vez y a la misma temperatura**.



9 razones para elegir un horno de la generación Advance



UN HORNO PARA CADA NECESIDAD PROFESIONAL

Decenas de modelos, 5 tamaños, 3 gamas diferentes... que responden a cualquier necesidad profesional bajo el concepto de un horno robusto y resistente, diseñado para durar.



FÁCIL USO

Ante todo simplicidad. Cualquier función al alcance del dedo. Dispone además de interfaces auto-explicativas, sonda ergonómica, sistema de lavado automático... Decenas de prestaciones que harán que cocinar sea más fácil que nunca.



EXCELENTES RESULTADOS, MÍNIMAS MERMAS

Gracias a la potente generación de vapor y óptimo reparto de temperaturas los hornos Advance consiguen excelentes resultados de cocinado con mínimas mermas.

Mayor jugosidad, mayor uniformidad en el reparto del calor y consistencia de cocción y, sobre todo, mayor precisión a lo largo de todo el proceso. (Gráfico 1)



AHORRO EN MANTENIMIENTO

Incorporamos mejoras en el servicio técnico y de atención al cliente con sistemas y funciones que permiten ahorrar tiempo y dinero en los servicios de post-venta y de mantenimiento. Como ejemplos, el punto de acceso único al mantenimiento, aplicaciones de monitorización, configuración, mantenimiento o autocalibración entre otras.



MAYOR HIGIENE

Con los hornos de la generación Advance el vapor de agua pura se renueva constantemente y la combustión se realiza fuera de la cámara de cocción. Además incorporan numerosas mejoras en cuanto a seguridad alimentaria, como la junta extraíble en toda la gama o el hecho de que la cuba del horno esté soldada por el interior, lo que ayuda a evitar la acumulación de suciedad.



MEJORA DEL ENTORNO DE TRABAJO

Sistema de apertura del horno más cómodo para el chef, sonda con agarre ergonómico, carros con mayor maniobrabilidad, quemadores insonoros y mejorados sistemas de auto-limpieza que aumentan, sin duda, la seguridad y comodidad en el entorno de trabajo.



DURABILIDAD

Los hornos Advance incorporan mejoras importantes en su estructura y sistemas de transporte como la nueva manilla, puerta de doble cristal, ruedas dobles... que garantizan un producto robusto y resistente, diseñado para durar.



MAYOR PRODUCTIVIDAD

La generación de hornos Advance ofrece mayor productividad en una superficie más reducida. Además, posibilita las instalaciones en columna, lo que aumenta la versatilidad de la cocina ofreciendo más en menos espacio.



EFICIENCIA ENERGÉTICA

Fagor sigue apostando firmemente por el ahorro y medio ambiente. Los hornos Advance cuentan con quemadores de alta eficiencia, que emiten menos CO² y que llevan a cabo un uso eficiente de los recursos. (Gráfico 2)

GRÁFICO 1. MÍNIMAS MERMAS

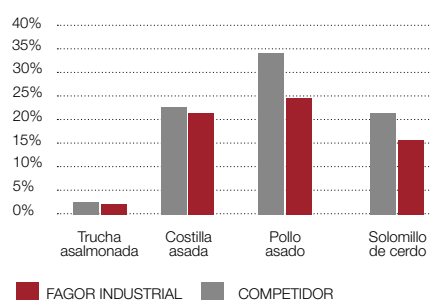
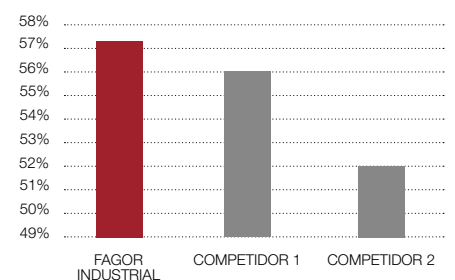


GRÁFICO 2. EFICIENCIA HORNO ADVANCE



Generación Advance

Funcionalidades y características

FUNCIONALIDADES BÁSICAS	ADVANCE PLUS	ADVANCE	CONCEPT
ECO-STEAMING	•	•	—
Generador de vapor con detector de cal	•	•	—
Vaciado automático del generador	•	•	—
Sistema de descalcificación semi-automático	•	•	—
HA-CONTROL	•	•	•
Exclusivo sistema de ventilación	•	•	•
Cool down (función de enfriamiento rápido)	•	•	•
Sistema "auto-reverse" para inversión giro ventilador	•	•	•
EZ-SENSOR	•	•	•
Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas	•	•	•
FAGOR TOUCH	Pantalla TFT 8" Touch capacitivo con frente de cristal de 3mm de espesor	Pantalla + Selector giratorio	Display 7 segmentos + 2 selectores giratorios
FAGOR COMBI OS	•	—	—
Fagor Cooking	•	—	—
Fagor Easy	•	—	—
Fagor Multi-Tray System	•	—	—
Fagor USB	•	—	—
Modos de cocinado	4 + control de humedad	5	Eléctrico: 4 / Gas: 1
Turbina de giro bidireccional controlado por software	•	•	•
Fagor Combi Clean (5 programas de auto-lavado)	•	—	—
OTRAS FUNCIONALIDADES			
Programación retardada (Cocción normal y Fagor Cooking)	•	—	—
Cocinado delta	•	—	—
Parada térmica (cuenta atrás al coger temperatura)	•	5	Eléctrico: 4 / Gas: 1
Monitor App & Mantenimiento App (autodiagnóstico avisos y errores)	•	•	•
Registro App (historial de ciclos)	•	—	—
Registro App (historial de errores)	•	—	—
Configuración App (potencia-velocidad)	3 velocidades / 2 potencias	3 velocidades / 2 potencias	3 velocidades / 2 potencias
Humidificador	•	—	•
Idiomas	33	25	—
APPCC o HACCP	•	Opcional	—
Modo SAT	•	•	•
Modo Feria	•	•	•
Calibración	Auto	Auto	Manual
Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102)	•	•	•
Carro porta-estructura integrado (modelos 201 y 202)	•	•	Opcional
Ducha retráctil	•	•	—
Ducha externa	—	—	Opcional
Protección IPX-5	•	•	•



FAGOR INDUSTRIAL

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



ONNERA GROUP