



VARNÁ
ZARÍZENÍ | SYMPHONY

FAGOR 



MÍRU VAŠIM
POTŘEBÁM



Symphony

OBSAH

MÍRU VAŠIM
POTŘEBÁM

04

PŘIZPŮSOBENÍ
PRVKŮ

08

DESIGN
POVRCHOVÝCH
ÚPRAV A PŘÍSLUŠENSTVÍ

14

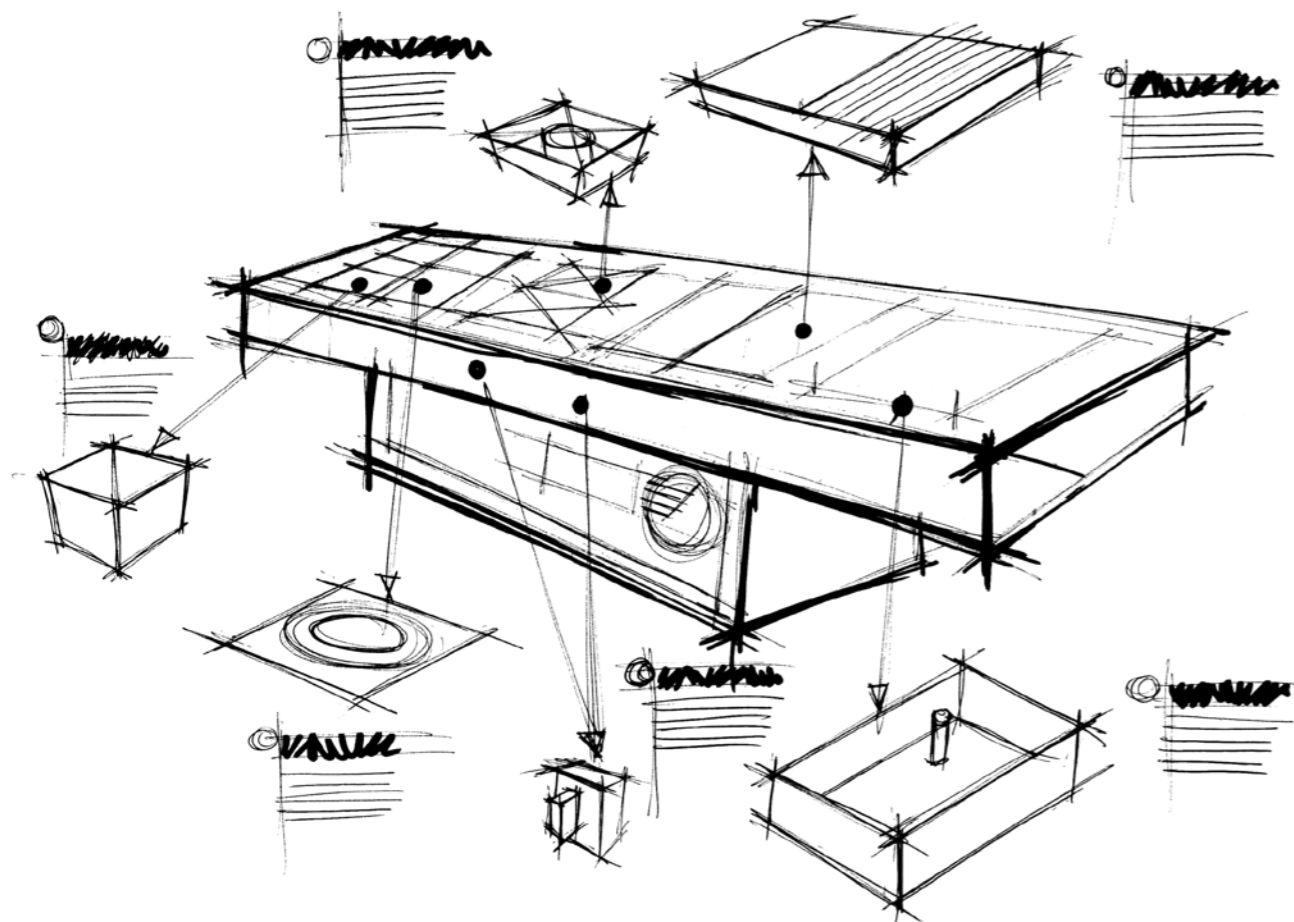
ŠIROKÁ ŠKÁLA
ZÁKAZNICKÝCH
ŘEŠENÍ

18



MÍRU VAŠIM
POTŘEBÁM.

Chcete-li vyřešit a optimalizovat dostupný prostor, Symphony vám nabízí možnost navrhnout a přizpůsobit sporák zcela podle svého uvážení a na míru vašim potřebám kombinací různých dostupných prvků, přístrojů a doplňků.



OPTIMALIZACE PROSTORU

Optimalizace dostupného prostoru a možnost návrhu pracovního prostoru na míru umožní zákazníkovi umístit prvky podle svého vkusu. Tak lze dosáhnout návrhů, které by s konvenčními stroji nebyly realizovatelné, a to bez nutnosti dodržení jakéhokoli typu modulárního systému nebo standardních rozměrů.

MAXIMÁLNÍ BEZPEČNOST

Maximální bezpečnosti a kvality je dosaženo díky plnění norem kvality a hygieny, využívání standardizovaných součástí na konstrukci z nerezové oceli, vnějšímu obložení s teplotou nižší než 80 °C, použití ovladačů a ukazatelů na všech elektrických prvcích a systému „bezpečnost pracovního stolu“, který brání úniku plynu a má zaoblené hrany po obvodu a na okrajích.

ABSOLUTNÍ POHODLÍ

Absolutní komfort je zajištěn tím, že si samotný uživatel sporáku vybírá a definuje nejlepší umístění součástí bloku, čímž usnadňuje a optimalizuje čas a průběh práce.

PŘIZPŮSOBENÍ PRVKŮ

Řada sporáků Symphony umožňuje nalézt vhodné, funkční a estetické řešení v souladu s pracovními požadavky díky funkčním prvkům pro tepelnou úpravu pokrmů, jako jsou např. plynové hořáky, elektrické fritézy, termostatem řízené varné desky, grilovací desky se systémem doplňování vody, indukční desky a plochy, elektrické vodní lázně nebo plotnové varné jednotky.

NA MÍRU VAŠIM POTŘEBÁM

Řada navržená tak, aby vyhovovala požadavkům na dostupný prostor a maximálně jej optimalizovala. Díky univerzálnosti co do velikosti a tvaru si profesionál může vybrat mezi spotřebiči a stroji různých rozměrů, což mu umožní pracovat co nejpohodlněji a nejefektivněji.

DESIGN POVRCHOVÝCH ÚPRAV A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Symphony umožňuje uživateli navrhnout sporák, který mu bude nejvíce vyhovovat, přičemž si může vybírat z nevhodnějšího provedení (nástěnný, ústřední, tvarovaný, s jednoduchými opěrami, kompaktní, se skříněmi atd.), různých konstrukčních parametrů s rozličnými povrchovými úpravami a z četného příslušenství, které dodá třešničku na dort pro dokonalé vybavení.

SNADNOST ČIŠTĚNÍ

Velmi snadné čištění díky pracovní desce z jednoho kusu, ve které jsou zasazeny všechny prvky. Jelikož se jedná o kompaktní prvky, sporáky Symphony nedovolují přítomnost žádných drážek, ve kterých se mohou hromadit nečistoty nebo tuky.

RŮZNÉ MATERIÁLY

Široká škála materiálů, z nichž může být sestaven tento celek, vyrobený zcela z nerez oceli s pracovní deskou o tloušťce 3 mm.

OPTIMALIZACE VÝKONU

Možnost zabudování plynových, elektrických nebo indukčních prvků a tím i optimalizace potřebného výkonu ve všech případech.



PŘIZPŮSOBENÍ PRVKŮ

—

Vydeme-li z funkčních prvků pro tepelnou úpravu pokrmů, je možné do tohoto celku začlenit plynové hořáky, piezoelektrické prvky k zapalování, elektrické fritézy, vařiče těstovin, grilovací desky, indukční desky a plochy a elektrické vodní lázně s automatickým doplňováním vody.

01.

GRILOVACÍ DESKY
FRY TOP

Deska vhodná ke grilování. Nabízí vynikající rozložení tepla, což usnadňuje přípravu masa a ryb. Systém sběru tuku po obvodu prostřednictvím promývání vodou s plněním řízeným elektromagnetickým ventilem.

02.

PLOTNOVÁ VARNÁ
JEDNOTKA

Deska velkých rozměrů, vybavená výkonným hořákem, který nabízí možnost nastavení různých teplot na stejné desce.

03.

PLYNOVÉ
HOŘÁKY

Hořák s roštem z nerezové oceli (možnost opatření smaltem), piezoelektrický prvek pro zapalování a systém výlevek pro sběr tuku s promýváním vodou.

04.

INDUKČNÍ
PRVKY

Je možné umístit indukční desky různých velikostí a výkonů, aby vyhovovaly všem potřebám, a také pánve wok a indukční plochy s rovnoměrným rozložením tepla a sníženou spotřebou energie.

05.

KAMENNÉ
PECE

Vyhřívání vulkanických hornin trubkovými hořáky z nerezové oceli AISI-18/10. Opěrný rošt na kameny. Vyjímatelná nádoba pro sběr tuku.



06.

ELEKTRICKÉ
FRITÉZY

Jsou řízené termostatem, aby byla zajištěna bezpečnost a delší použitelnost oleje, a vybavené opěrou, která usnadní konečné vypuštění. Může být zapuštěna do povrchu s obvodovým okrajem, aby se zabránilo náhodnému pádu nečistot dovnitř.

07.

PŘESNÝ VAŘIČ PRO VAKUOVOU
TEPELNOU ÚPRAVU

Díky přesné elektronické regulaci teploty, která zůstává v celé komoře konstantní, a konvekčnímu proudění vody, se jedná o jednoduchý, ale ideální prvek pro vakuovou tepelnou úpravu balených potravin, přičemž lze dosáhnout tepelné úpravy při nízkých teplotách (mezi 56 a 95 °C).

08.

ELEKTRICKÁ
VODNÍ LÁZEŇ

Nádoba s automatickým doplňováním vody. Umožňuje umístit misky o rozměrech GN pro uchovávání omáček a příloh.

09.

VAŘIČ
TĚSTOVIN

Je řízen termostatem, vybaven automatickým plněním vody, vyroben zcela z nerezové oceli a s vestavěnými košíky.



DESIGN POVRCHOVÝCH ÚPRAV A PŘÍSLUŠENSTVÍ

—

Široká škála povrchových úprav pro pracovní desky, konstrukce, vnitřky a čelní ovládací panely, jakož i různé možnosti podepření stolu, skříní a další doplňkové prvky, jako např. horní grily, podpěry na rožně, vodní sloupy nebo zásuvky pro příslušenství.



01.

ČELNÍ OVLÁDACÍ
PANEL

Vyjímatelný, vyrobený z nerezového plechu o tloušťce 1,5 mm (dostupný také smaltovaný v odstínech RAL, zapuštěný vzhledem k přední straně, s jemnými záhyby pro snadné čištění).

02.

TECHNICKÉ
SKŘÍŇĚ

Pro připojení instalací, elektrické krabice, kohouty a kohoutky. (K dispozici jsou i neutrální skříňe a/nebo duté skříňe s vodítky na tácy).

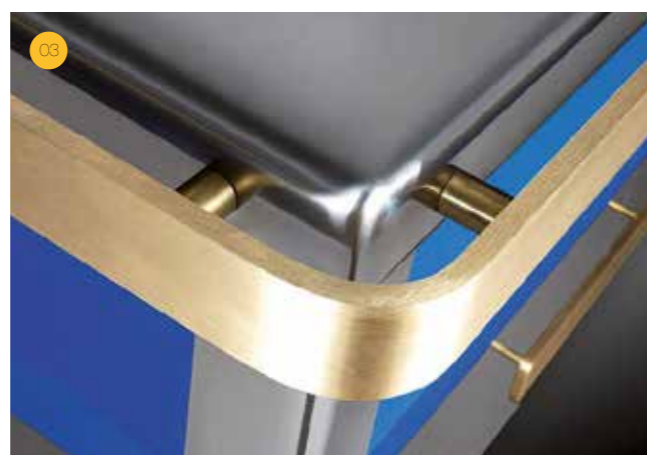
03.

VOLITELNÉ DRŽADLO JAKO
OPĚRNÝ DÍL PRO KUCHAŘE

04.

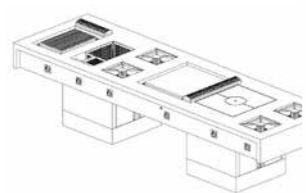
NEUTRÁLNÍ SKŘÍŇĚ, OHŘÍVACÍ
SKŘÍŇĚ NA TALÍŘE A CHLADICÍ
SKŘÍŇĚ GASTRONORM

Teplé skříňe a skříňky k udržování teploty talířů.



ŠIROKÁ ŠKÁLA ZÁKAZNICKÝCH ŘEŠENÍ

Bezpočet různých prvků, tvarů, rozměrů, doplňků a designových úprav, které lze bez utěsnění vsadit do jednoduché vrchní desky z nerez oceli o tloušťce 3 mm.



01.

SYMPHONY ÚSTŘEDNÍ

Sporák typu "ostrov" s prvky po celém obvodu, aby kuchaři mohli pracovat z každé strany sporáku.



02.

SYMPHONY NÁSTĚNNÝ

Sporák s opěrnou stěnou, kde jsou lineárně umístěna zařízení a funkční prvky. Je vybaven zadním lapačem nečistot s estetickým efektem a funkční zadní ochranou.



03.

SYMPHONY PODEPŘENÝ NA PODSTAVCI

V obou verzích, nástěnné nebo ústřední, je pracovní deska podepřena na jednom nebo několika podpěrných podstavcích, takže zbylý prostor pod pracovním stolem je otevřený.



04.

SYMPHONY NA NÍZKÝ NÁBYTEK

U obou verzí, nástěnné nebo ústřední, spočívá pracovní deska na spodním nábytku, do něhož lze umístit různé druhy skladovacích a opěrných prvků: otevřené nebo zavřené, neutrální, studené nebo teplé, elektrické trouby, technické skříně pro vedení a připojení atd.

PŘÍKLAD 01

Ústřední sporák o šířce 1.100 mm na dvou podstavcích, v nichž jsou umístěny technické skříně pro přípojky plynu, vody a elektřiny.

PŘÍKLAD 02

Nástěnný sporák o šířce 1.000 mm na nízkém nábytku s technickými skříněmi, elektrickou troubou, neutrální skříní a ohřívacími skříněmi na talíře.

PŘÍKLAD 03

Nástěnný sporák o šířce 1.000 mm na jednom podstavci, v němž jsou umístěny technické skříně pro přípojky plynu, vody a elektřiny.

PŘÍKLAD 04

Ústřední sporák o šířce 2.000 mm na nízkém nábytku, v němž jsou kromě technických skříní umístěny ohřívací skříně na talíře, neutrální uzavřený nábytek, otevřený nábytek s policí a elektrickou troubou.

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

