



KONVEKTOMATY

GENERACE
ADVANCE

FAGOR 



FLEXIBILITA VÝROBKU
PRO JAKÉKOLI
POTŘEBY I PROSTORY





INDEX

FLEXIBILITA VÝROBKU
PRO JAKÉKOLI POTŘEBY
I PROSTORY

04

9 DŮVODŮ PRO VÝBĚR
TROUBY GENERACE ADVANCE

08

JEDNA GENERACE,
TŘI ŘADY

10

NAVRŽENY PRO MAXIMÁLNÍ
VYUŽITÍ KAŽDÉ KUCHYNĚ

24

JEDEN Z NEJŠIRŠÍCH SORTIMENTŮ
DOPLŇKŮ A PŘÍSLUŠENSTVÍ NA TRHU

28



FLEXIBILITA VÝROBKU PRO
JAKÉKOLI POTŘEBY
I PROSTORY.

Trouby Avance byly v duchu filozofie Fagor Industrial navrženy s cílem maximálního využití kuchyně.

Ať už máte podnik jakéhokoli typu a velikosti, máme pro vás pět různých zařízení na plyn nebo na elektřinu, abychom vám nabídli řešení, které nejlépe vyhovuje vašim preferencím a potřebám.

KONSTRUKCE

ROBUSTNÍ A ODOLNÁ TROUBA, NAVRŽENÁ PRO DLOUHOU ŽIVOTNOST



-20%

MÉNĚ JE VÍCE
Oblast základu trouby se snižuje
o 20 %. Vyšší produktivita v
menším prostoru.

01.

LÉPE ERGONOMICKY TVAROVANÁ RUKOJEŤ

Všechny trouby jsou vybaveny ergonomičtější a robustnější rukojetí. Navíc jsou vybaveny duálním systémem, který umožňuje otevření na obě strany.



02.

SYSTÉM HOLD-OPEN DOOR

Systém Hold-Open Door je založen na ozubeném závěsu, který brání náhodnému zavření dveří a tím zajišťuje větší kontrolu nad otevíráním a bezpečnost.



03.

VARNÁ KOMORA

Varná komora ve tvaru krychle, v hygienickém provedení, nemá drážky nebo mezery, čímž se zamezí hromadění nečistot uvnitř.



04.

VYJÍMATELNÁ TĚSNIČÍ VLOŽKA

Vyjímatelná těsnicí vložka pomáhá při čištění a údržbě.



ZCELA VYROBENÁ Z
AUSTENITICKÉ **NEREZ
OCELI**; VNITŘEK Z
NEREZ OCELI AISI-304.

05.

VYZTUŽENÉ DVEŘE DVOJITÉ SKLO

Dveře v provedení s dvojitým sklem, které snižuje tepelné ztráty a tím následně spotřebu energie.



06.

TÁČ NA KONDENZÁT

Táč na sběr kondenzovaných kapalin pro dveře i těleso trouby.



ŘADA ADVANCE VÍTĚŽÍ
SVÝM DESIGNEM A
ODOLNOSTÍ.

FUNKCE A VÝHODY

9 DŮVODŮ PRO VÝBĚR
TROUBY GENERACE
ADVANCE

01.

TROUBA PRO VEŠKERÉ
PROFESIONÁLNÍ
POŽADAVKY

Desítky modelů, pět velikostí, tři různé řady... vyhoví všem profesionálním požadavkům na robustní a odolné trouby s dlouhou životností.

02.

SNADNÉ POUŽITÍ

Především jednoduchost. Každá funkce na dosah ruky.

Navíc je vybavena samovysvětlujícím rozhraním, ergonomickou sondou, systémem automatického mytí atd. Desítky funkcí, s nimiž bude tepelná úprava snadnější než kdykoli předtím.

03.

VÝBORNÉ VÝSLEDKY,
MINIMÁLNÍ ZTRÁTY

Díky výkonnému vyvíjení páry a optimálnímu rozložení teplot dosahují trouby Advance vynikajících výsledků při tepelné úpravě s minimálními ztrátami.

Větší šťavnatost, lepší rovnoměrnost teploty a konzistence tepelné úpravy a především větší přesnost v průběhu celého procesu. (Obrázek 1)

07.

ODOLNOST

Trouby Advance zahrnují významná zlepšení v konstrukci a dopravních systémech, např. nová rukojeť, dveře s dvojitým sklem, dvojitá kolečka... to vše zaručuje robustní a odolný výrobek, navržený s dlouhou životností.

08.

VYŠŠÍ PRODUKTIVITA

Generace trub Advance nabízí větší produktivitu tam, kde je méně místa. Navíc umožňuje instalaci ve sloupci nad sebou, což zvyšuje univerzálnost kuchyně a nabízí více na menším prostoru.

09.

ENERGETICKÁ ÚČINNOST

Společnost Fagor je stále pevně odhodlána zvyšovat úspory a chránit životní prostředí. Trouby Advance se vyznačují hořáky o vysoké účinnosti, které uvolňují méně CO2 a zajišťují efektivní využívání zdrojů. (Obrázek 2)

04.

ÚSPORA PŘI ÚDRŽBĚ

Technický a zákaznický servis zdokonalujeme prostřednictvím systémů a funkcí, které umožňují úsporu času a peněz při poprodejním servisu a údržbě. Například jediný přístupový bod pro údržbu, aplikace monitorování, konfigurace, údržby nebo autokalibrace apod.

05.

LEPŠÍ HYGIENA

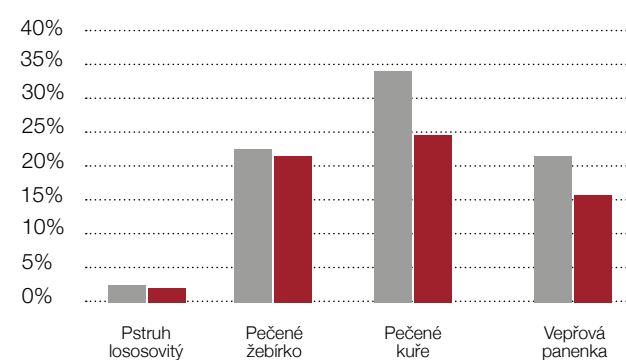
S troubami generace Advance se pára z čisté vody neustále obnovuje a ke spalování dochází vně varné komory. Navíc zahrnují četná vylepšení z hlediska bezpečnosti potravin, např. vyjímatelná těsnicí vložka v celé produktové řadě a svařování komory trouby uvnitř, což zabraňuje hromadění nečistot.

06.

ZLEPŠENÍ PRACOVNÍHO
PROSTŘEDÍ

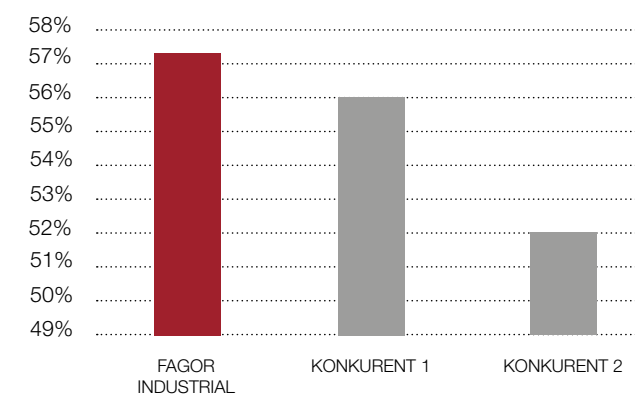
Systém otevírání trouby, který je pohodlnější pro kuchaře, sonda s ergonomickou rukojetí, vozíky s lepší manévrovatelností, bezhlučné hořáky a vylepšené samočisticí systémy, které nepochybně zvyšují bezpečnost a komfort na pracovišti.

OBRÁZEK 1. MINIMÁLNÍ ZTRÁTY



● FAGOR INDUSTRIAL ● KONKURENT

OBRÁZEK 2. ÚČINNOST TRUB ADVANCE



JEDNA GENERACE, TŘI ŘADY

Abychom uspokojili veškeré potřeby, musíme každému zákazníkovi poskytnout odlišnou odpověď.

Generace trub ADVANCE má k dispozici **širokou řadu velikostí a výkonů**. Stačí si jen vybrat ten správný model pro každé profesionální použití. Varianta na plyn nebo elektřinu u všech velikostí a příslušenství.

Přicházejí v **pěti různých velikostech** pro tři řady zařízení a výkonů:
ADVANCE PLUS, ADVANCE A CONCEPT.

ADVANCE +

ROBUSTNÍ, SPOLEHLIVÁ A INTELIGENTNÍ TROUBA O NEJVYŠŠÍM VÝKONU.

Trouby ADVANCE PLUS jsou určeny profesionálům, kteří se nechtějí vzdát žádné funkce, takže se spoléhají na **nejvyšší výkon na trhu**, čímž dosahují dokonalé rovnováhy mezi **kvalitou tepelné úpravy, jednoduchostí, účinností a bezpečností**.

ADVANCE

KONKURENCESCHOPNÁ ŘADA S VYVÍJEČEM PÁRY A MNOHA DALŠÍMI DOPLŇKY.

Trouby ADVANCE jsou ideálním řešením pro ty profesionály, kteří vyžadují **cenově dostupnou** troubu s **pokročilými funkcemi**, která zachová **perfektní výsledek s ohledem na kvalitu tepelné úpravy, účinnost a bezpečnost**.

CONCEPT

JEDNODUCHÁ A ÚSPORNÁ ROBUSTNÍ TROUBA O VYSOKÉM VÝKONU.

Trouby CONCEPT jsou **základní odpovědí** pro každého profesionála, který hledá **jednoduchou a úspornou robustní troubu o vysokém výkonu**.





ROBUSTNÍ, SPOLEHLIVÁ A INTELIGENTNÍ TROUBA O NEJVYŠŠÍM VÝKONU

—
ADVANCE+

Špičková technologie aplikovaná v kuchyni.
Profesionalita, přesnost, náročnost, dokonalá tepelná úprava, úspora času a nákladů.



SOFTWARE ADVANCE PLUS

Trouby Advance, navržené s vysokou úrovní náročnosti, zahrnují **nejnovější technologie a software** poslední generace.

Připojení USB umožňuje aktualizovat software, přidávat recepty nebo stahovat hodnoty z předpisů o bezpečnosti potravin HACCP.

ADVANCE+ | KONVEKTOMATY

Konvektomaty ADVANCE PLUS jsou určeny pro profesionály, kteří se nechtějí vzdát žádné již existující funkce, a proto mají nejvyšší možné vybavení jaké se vyskytuje na trhu. Dosahují tak dokonalé rovnováhy mezi kvalitou vaření, jednoduchostí, účinností a bezpečností.



OBECNÉ VLASTNOSTI

- Ovládání funkcí prostřednictvím dotykové obrazovky „touch control“.
- 5 režimy vaření: Pára, Pára regulovatelná (nastavitelná vlhkost během vaření), Regenerace, Smišený a Horkovzdušný (až do 300 °C).
- Funkce předehřátí komory.
- Funkce Temostop.
- Fagor Easy, způsob jednoduchého ovládání konvektomatu.
- Fagor Cooking, vaření podle vložených receptů a jejich administrace.
- Fagor Multi-Tray System, kontrola vaření podle jednotlivých gastronomií.
- Odložené zahájení programů: Vaření podle receptů/vaření při nízké teplotě.
- Historie: ukládání dat z různých režimů vaření použitých posledních 31 dnů.
- 3 rychlosti ventilátoru - 2 výkony ohřevu.

- Systém Cool-down rychlého ochlazení varné komory.
- Systém „auto-reverse“ pro změnu směru otáček ventilátoru.
- 5 programů mytí varné komory.
- Vpichovací vícebodová jehla pro měření teploty v jádru pokrmu.
- Software pro PC pro ovládání: Historie, receptů, HACCP, návodu, ...
- Systém HACCP pro registraci údajů o vaření.
- Generátor páry vybaven detektorem vodního kamene.
- Automatické vypouštění generátoru páry po 24 hodinách jeho provozu.
- Systém odvápnování poloaž automatický.
- Systém rychlého uzavírání dveří.
- Zavážecí vozík je integrovanou součástí konvektomatu (modely 201 a 202).

- Systém detekce chyb.
- Ochrana IPX-5.
- Samonavíjecí sprcha.
- Napětí - elektrické modely: 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
- Napětí - plynové modely: 230V 1+N - 50 Hz o 60 Hz.

VYBAVENÍ:

- Balení 2 kg mycího prostředku AB BOOST na samočisticí program.

MOŽNOSTI:

- Otevírání doleva u elektrických modelů 061 a 101.



ADVANCE PLUS - ELEKTRICKÉ

MODEL	OTVÍRÁNÍ DVEŘÍ	KAPACITA	VYBAVENÍ (*)	EL. PŘÍKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
APE-061	Doprava	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846
APE-061 I	Levý	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846
APE-101	Doprava	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117
APE-101 I	Levý	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117
APE-102	Doprava	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117
APE-201	Doprava	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841
APE-202	Doprava	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841

ADVANCE PLUS - PLYNOVÉ

MODEL	Hz.	KAPACITA	VYBAVENÍ (*)	VÝKON		ROZMĚRY (mm)
				PLYN (kW)	ELEKTRICKÉ (kW)	
APG-061	50 60	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846
APG-101	50 60	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117
APG-102	50 60	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117
APG-201	50 60	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841
APG-202	50 60	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841

NEJLEPŠÍ POMĚR KVALITY A CENY MEZI TROUBAMI S VYVÍJEČEM PÁRY

—
ADVANCE

Rychlá tepelná úprava vysoké kvality.
Profesionalita, jednoduchost, rychlost, dokonalá tepelná úprava, úspornost.



SOFTWARE ADVANCE

Nepřetržitě monitoruje systém trouby a informuje v každém okamžiku o jejím provozu. Umožňuje technikům určit stav a provozní podmínky každé součásti, čímž šetří čas a úsilí při údržbě a poprodejním servisu.

ADVANCE | KONVEKTOMATY

Konvektomaty ADVANCE jsou ideálním řešením pro ty profesionály, kteří požadují cenově dostupný konvektomat s nejpokročilejším vybavením.



CELÁ ŘADA JE
VYBAVENA SÉRIOVÝM
SYSTÉMEM AUTOWASH



OBEČNÉ VLASTNOSTI

- Ovládání funkcí pomocí tlačítek a multifunkčního ovladače „Scroll“.
- 5 režimů vaření: Pára, Pára regulovatelná, Regenerace, Smíšený a Horkovzdušný (až do 300 °C).
- Možnost předehtát komoru.
- Funkce Termostop.
- 3 rychlosti ventilátoru – 2 výkony ohřevu.
- Systém Cool-down rychlého ochlazení varné komory.
- Systém „auto-reverse“ pro změnu směru otáček ventilátoru.

- Vpichovací vícebodová jehla pro měření teploty v jádru pokrmu.
- Generátor páry s detekcí vodního kamene.
- Automatické vypouštění generátoru páry po 24 hodinách jeho provozu.
- Systém odvápnování poloautomatický.
- Systém rychlého uzavírání dveří.
- Zavážecí vozík je integrovanou součástí konvektomatu (modely 201 a 202).
- Systém detekce chyb.
- Systém kontroly správnosti funkce hlavních součástí - pomocí ovládacího panelu.

- Ochrana IPX-5.
- Samonavíjecí sprcha.
- Napětí - elektrické modely: 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
- Napětí - plynové modely: 230V 1+N - 50 Hz o 60 Hz.

MOŽNOSTI:

- Otevírání doleva u elektrických modelů 061 a 101.



(*) NEZAHRNÚJE rošty, podnosy, podstavce.

ADVANCE - ELEKTRICKÉ

MODEL	OTEVŘENÍ DVEŘÍ	KAPACITA	VYBAVENÍ (*)	EL. PŘÍKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
AE-0623	Dcha.	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570
AE-061	Doprava	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846
AE-061 I	Levý	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846
AE-101	Doprava	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117
AE-101 I	Levý	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117
AE-102	Doprava	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117
AE-201	Doprava	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841
AE-202	Doprava	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841

ADVANCE - PLYNOVÉ

MODEL	Hz.	KAPACITA	VYBAVENÍ (*)	VÝKON		ROZMĚRY (mm)
				PLYN (kW)	ELEKTRICKÉ (kW)	
AG-061	50 60	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846
AG-101	50 60	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117
AG-102	50 60	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117
AG-201	50 60	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841
AG-202	50 60	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841



JEDNODUCHÁ A ÚSPORNÁ ROBUSTNÍ TROUBA O VYSOKÉM VÝKONU

CONCEPT

58% energetická účinnost s nižšími emisemi CO² a efektivním využíváním zdrojů.



SOFTWARE CONCEPT

Díky tlačítku **Stop/Start** může uživatel ihned zahájit provoz.

CONCEPT | KONVEKTOMATY

Konvektomaty CONCEPT jsou základní odpovědí pro každého profesionála, který hledá jednoduchý a levný stroj s dlouhodobou životností.

U jejich elektrické varianty lze pracovat v režimu konvekce, páry, kombinace a regenerace.



CELÁ ŘADA JE
VYBAVENA SÉRIOVÝM
SYSTÉMEM AUTOWASH



OBEZNÉ VLASTNOSTI

- Řízení funkcí pomocí tlačítek a ovladačů + Dva knoflíky "Scroll" (Ruleta).
- 4 Režimy vaření: Modely elektrické: pára, smíšený, regenerace a horkovzdušný (do 300 °C).
- Možnost předehřátí varné komory.
- 2 rychlosti turbíny – 2 výkony ohřevu.
- Vpichovací vícebodová jehla pro měření teploty v jádru pokrmu.
- Systém Cool-down rychlého ochlazení varné komory.

- Systém „auto-reverse“ pro změnu směru otáček ventilátoru.
- Systém rychlého uzavírání dveří.
- Systém detekce chyb.
- Systém kontroly správnosti funkce hlavních součástí – pomocí ovladačního panelu.
- Ochrana IPX-5.
- Napětí - elektrické modely: 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
- Napětí - plynové modely: 230V 1+N - 50 Hz o 60 Hz.



Teplota až 300 °C v plynové troubě

MOŽNOSTI:

- Otevírání doleva u elektrických modelů 061 a 101.

CONCEPT
OPTIMA



ACE-0623



ACE-061



ACE-101



ACE-102



ACE-201



ACE-202

ADVANCE CONCEPT - ELEKTRICKÉ (NÁSTŘIKOVÉ)

MODEL	OTEVŘENÍ DVEŘÍ	KAPACITA	VYBAVENÍ (*)	EL. PŘÍKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
ACE-0623	Dcha.	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570
ACE-061	Doprava	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846
ACE-061 I	Levý	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846
ACE-101	Doprava	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117
ACE-101 I	Levý	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117
ACE-102	Doprava	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117
ACE-201	Doprava	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,40	929x964x1.841
ACE-201-C	Doprava	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841
ACE-202	Doprava	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	62,40	1.162x1.074x1.841
ACE-202-C	Doprava	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841

ADVANCE CONCEPT - PLYNOVÉ (NÁSTŘIKOVÉ)

MODEL	Hz.	KAPACITA	VYBAVENÍ (*)	VÝKON		ROZMĚRY (mm)
				PLYN (kW)	ELEKTRICKÉ (kW)	
ACG-061	50 60	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x867x846
ACG-101	50 60	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x867x1.117
ACG-102	50 60	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117
ACG-201	50 60	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	36,00	2,40	929x964x1.841
ACG-201-C	50 60	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841
ACG-202	50 60	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841
ACG-202-C	50 60	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841

FUNKCE A VÝHODY

NAVRŽENY PRO MAXIMÁLNÍ VYUŽITÍ KAŽDÉ KUCHYNĚ



VŠECHNY MOŽNOSTI NA DOSAH RUKY

Generace Advance je vybavena **8palcovou dotykovou obrazovkou TFT**, která je intuitivní, velmi uživatelsky přívětivá a obsahuje automatické programy, např. „Fagor Easy“ a „Fagor Cooking“.

Systém **Fagor Touch je zcela utěsněn ve skle**, velmi snadno se čistí, odpuzuje vodu a mastné skvrny a je velmi odolný proti poškrábání. Jeho kapacitní technologie umožňuje široké pozorovací úhly a displej lze ovládat i latexovými rukavicemi.



OPERAČNÍ SYSTÉM ADVANCE PLUS, S NÍMŽ SE MEZE NEKLADOU

Fagor Cooking umožňuje naprogramovat automatickou tepelnou úpravu, vytvářet, ukládat, importovat a exportovat recepty, aby byl každý den jednodušší a produktivnější.

Fagor Easy umožňuje nastavit tepelnou úpravu ručně ve 4 režimech: Konvekce, Pára, Kombinovaný a Regenerace.

Fagor Multi-Tray System monitoruje a reguluje teplotu a čas každé gastrónadoby nezávisle, za účelem tepelné úpravy různých druhů potravin najednou. Flexibilní tepelná úprava pro úsporu času i peněz.

Fagor USB umožňuje nahrávání a stahování receptů a dokumentace s údaji HACCP s cílem zajistit nejvyšší standardy bezpečnosti potravin.



DOKONALÁ A ZARUČENÁ HYGIENA

Systém **automatického čištění** varné komory zajišťuje maximální záruku v oblasti hygieny.

Combi Clean má **5 programů mytí**, které vyhoví potřebám každého profesionála.

Vybavení **bezpečnostním programem**, který se aktivuje, pokud je proces čištění nečekaně přerušen.



TRVALÁ PÁRA: DOKONALÁ TEPELNÁ ÚPRAVA A ZDRAVÉ POTRAVINY

Výkonný **vyvíječ páry**, který je nezávislý a oddělený od varné komory, dodává u trub Advance v každém okamžiku **čerstvou páru pro dokonalou kvalitu tepelné úpravy** a tím zlepšuje šťavnatost potravin.

Tento systém zaručuje **nepřetržitou obnovu vody** každých 24 hodin tepelné úpravy, vždy udržuje vysokou kvalitu a zaručuje **hygienické prostředí uvnitř komory**.



REGULACE TEPLoty: NEPŘEKONATELNÁ CHUŤ A AROMA

HA Control zaručuje **rovnoměrnou a konstantní teplotu**, při které se dosáhne nejlepších výsledků: potraviny jedinečného vzhledu, chuti a aroma.

Obousměrný ventilační systém vytváří **optimální proudění vzduchu**, které zaručuje dokonalou tepelnou úpravu. **Rychlost ventilátorů lze regulovat** v závislosti na momentálních kulinářských potřebách.



LEPŠÍ PŘESNOST PRO DOSAŽENÍ OPTIMÁLNÍCH VÝSLEDKŮ

Jednoduchá a velmi snadno použitelná sonda Advance umožňuje snímání teploty v jádře potravin, **což zaručuje přesnost během celého procesu tepelné úpravy**.

EZ Sensor má ergonomický design, **snadnější pro manipulaci**, zaručuje bezpečnost kuchaře a především pomáhá ušetřit čas a úsilí.

TABULKA FUNKCÍ A VLASTNOSTÍ

ZÁKLADNÍ FUNKCE	ADVANCE PLUS	ADVANCE	CONCEPT
	(APE / APG)	(AE / AG)	(ACE / ACG)
ECO-STEAMING	●	●	-
Generátor páry s detekcí vodního kamene	●	●	-
Automatické vypouštění generátoru	●	●	-
Poloautomatický systém odvápňování	●	●	-
HA-Control	●	●	●
Exkluzivní systém ventilace	●	●	●
Cool down (funkce rychlého ochlazení)	●	●	●
Systém "auto-reverse" automatická změna otáček ventilátoru	●	●	●
EZ-Sensor	●	●	●
Vícebodová vpichovací teplotní jehla	●	●	●
FAGOR TOUCH	8" TFT KAPACITNÍ DISPLEJ KRYTÝ SKLEM	DISPLEJ + MULTIFUNKČNÍ OVLADAČ	DISPLEJ, 7 SEGMENTŮ + 2 OVLADAČE
FAGOR CombiOS	●	-	-
Fagor Cooking	●	-	-
Fagor Easy	●	-	-
Fagor Multi-Tray System	●	-	-
Fagor USB	●	-	-
Režimy vaření	4 + řízená vlhkost páry	5	5
FAGOR COMBICLEAN (5 PROGRAMŮ AUTOMATICKÉHO MYTÍ)	● 5	● 1	● 1
OSTATNÍ FUNKCE			
Zpožděný start nastavených programů (běžné vaření a Fagor Cooking-podle receptů)	●	●	●
Vaření delta	●	●	●
Termo Stop (čas se odpočítává až po dosažení nastavené teploty)	●	●	-
Autodiagnostika - alamy a chybová hlášení (Monitor App & Mantenimiento App)	●	●	●
Registr App (historie cyklů vaření)	●	●	●
Registr App (historie chybových hlášení)	●	●	-
Nastavení výkonu ohřevu a rychlosti otáček ventilátoru (Konfigurace App)	3 rychlosti 2 výkony	3 rychlosti 2 výkony	3 rychlosti 2 výkony
Zvlhčovač manuální	●	●	●
Jazyky	33	25	-
HACCP	●	Příslušenství	-
Režim SAT (servisní)	●	●	●
Režim pro výstavy	●	●	●
Kalibrace App	Automatická	Automatická	Manuální
Systém rychlého uzavření dveří	●	●	●
Zavazecí vozík jako součást (modely 201 a 202)	●	●	Příslušenství
Samonavíjecí sprcha	●	●	-
Vnější sprcha	-	-	Příslušenství
Ochrana IPX-5	●	●	●



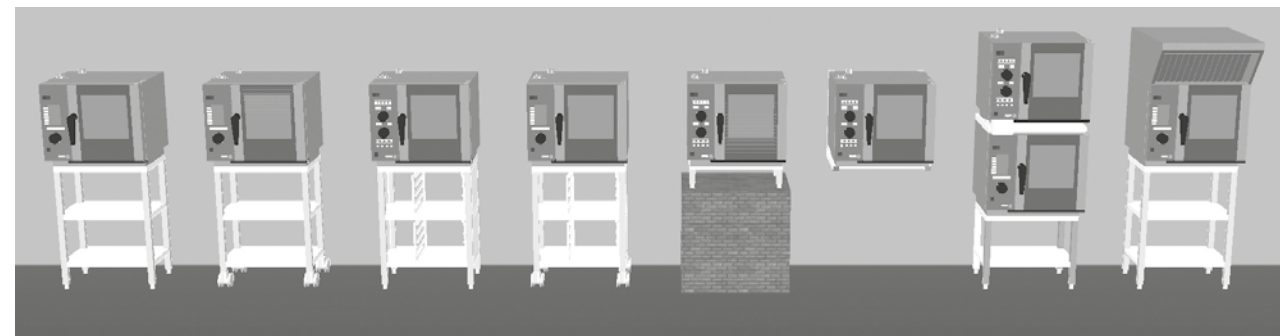
TROUBY VE SLOUPCI SYSTÉM BANQUETING

Uspořádání ve sloupci nad sebou pro univerzálnější kuchyň.

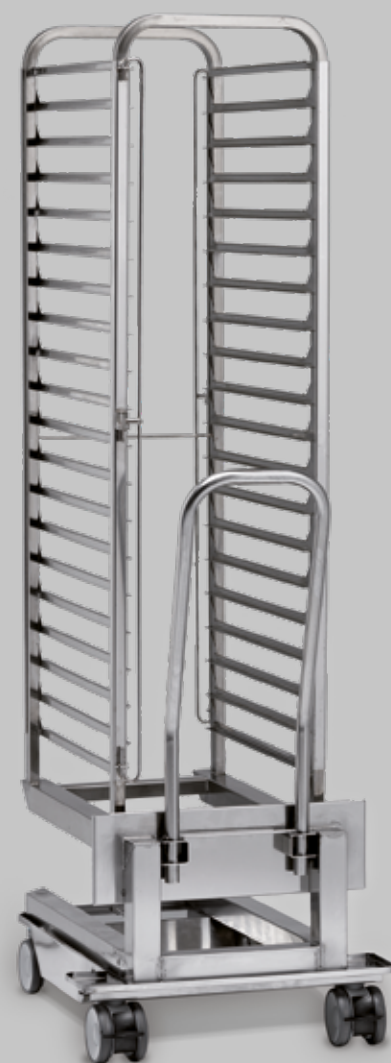
Uspořádání trub na sobě nebo ve sloupci **zvyšuje produktivitu a všestrannost** kuchyně. Tento typ konfigurace nabízí profesionálům možnost tepelné úpravy více pokrmů, a co je ještě důležitější, **v různých režimech tepelné úpravy současně.**

K podávání všech chodů ve stejnou dobu a při stejné teplotě.

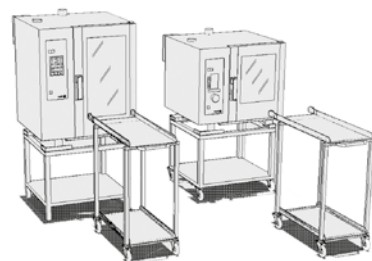
Generace Advance nabízí ve všech řadách a modelech možnost pracovat se **systemy banqueting**, které přeměňují profesionální kuchyni v opravdovou gastronomickou továrnu a zajišťují úspěch každé kulinářské akce, protože umožňují podávat všechny chody najednou a při stejné teplotě.



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

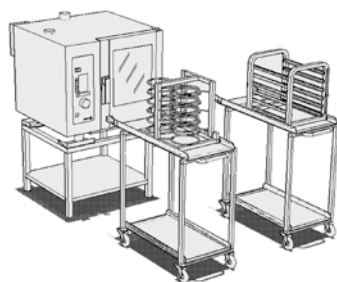


PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO MODELY 061 Y 101



MODEL	POPIS	ROZMĚRY (mm)
SH-11	DRŽÁK, výška 650 mm.	815x724x650
SH-11-R	POSUVNÝ DRŽÁK, výška 650 mm. Čtyři kolečka, dvě z nich mají brzdu.	815x724x650
SH-11-B	DRŽÁK, výška 650 mm. Vybaveno dvěma soupravami drážek v 6 výškách GN-1/1 každá z nich.	815x724x650
SH-11-RB	POSUVNÝ DRŽÁK, výška 650 mm. Čtyři kolečka, dvě z nich mají brzdu. Vybaveno dvěma soupravami drážek v 6 výškách GN-1/1 každá z nich.	815x724x650
ANH-11	PODSTAVEC (EL. + PLYN.) - opláštěný s posuv. dvířky VÝŠKA = 650 mm.	815x725x650
ACH-11	PODSTAVEC (EL. + PLYN.) - opláštěný s posuv. dvířky VÝŠKA = 650 mm. VYHRÍVANÝ.	815x725x650
CP-11	(*) ZAVÁŽECÍ VOZÍK PRO KLEC Pro vložení klece 061 a 101 do konvektomatu na podstavci SHE/G -11.	530x840x1.020
CP-11-R	(*) ZAVÁŽECÍ VOZÍK PRO KLEC Pro vložení klece na jiném podstavci s rozdílnou výškou.	-
GE-101	VODÍTKO PRO ZAVÁŽECÍ KLECE Umísťuje se na dno varné komory. Pro zavážecí klece 061 a 101.	420x590x113
GD-AD	ZÁVĚSNÁ SPRCHA Vnější montáž (POUZE PRO MODELY ACE A ACG).	-
AP-10	SOUPRAVA UPEVNĚJÍCÍCH DÍLŮ Pro stolní trouby 061, 101 a 102. K upevnění nožiček k jakémukoli podkladu.	-
Z-11-E	SOUPRAVA PODSTAVCE k usazení elektrické trouby. Krycí sokl pro el. 061 a 101.	-
Z-11-G	SOUPRAVA PODSTAVCE k usazení plynové trouby. Krycí sokl pro plyn. 061 a 101.	-

SPECIFICKÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO MODELY 061



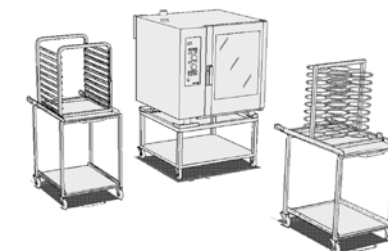
MODEL	POPIS	ROZMĚRY (mm)
EB-061	ZAVÁŽECÍ KLEC PRO GN Kapacita 6 GN-1/1 nebo 12 GN-1/2. Nutné instalovat s vodicím GE-101.	398x584x458
EP-061	ZAVÁŽECÍ KLEC PRO TALÍŘE Kapacita 18 talířů o Ø 31 cm. Nutné instalovat s vodicím GE-101.	422x635x455
LTE-061	IZOTERMICKÝ OBAL Pro zavážecí klec EP-061. Udržuje teplotu po dobu 20'.	405x500x440
GP-061	SADA LIŠT PRO CUKRÁŘSKÉ PLECHY 5 zásuvů 60 x 40 cm.	-

SPECIFICKÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO MODELY 101



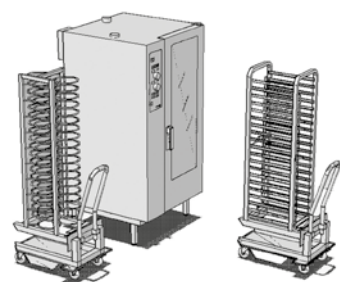
MODEL	POPIS	ROZMĚRY (mm)
EB-101	ZAVÁŽECÍ KLEC PRO GN Kapacita 10 GN-1/1 nebo 20 GN-1/2. Nutné instalovat s vodicím GE-101.	398x584x730
EP-101	ZAVÁŽECÍ KLEC PRO TALÍŘE Kapacita 30 talířů o Ø 31 cm. Nutné instalovat s vodicím GE-101.	422x635x725
LTE-101	IZOTERMICKÝ OBAL Pro zavážecí klec EP-101. Udržuje teplotu po dobu 20'.	405x500x700
GP-101	SADA LIŠT PRO CUKRÁŘSKÉ PLECHY 8 zásuvů 60 x 40 cm.	-

PŘÍSLUŠENSTVÍ MODELŮ 102



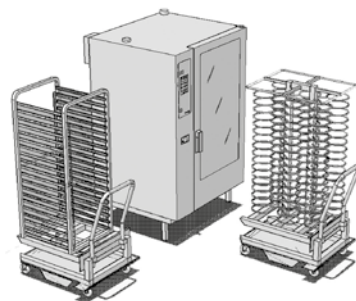
MODEL	POPIS	ROZMĚRY (mm)
SH-102	DRŽÁK, výška 650 mm	1.043x870x650
SH-102-R	POSUVNÝ DRŽÁK, výška 650 mm. Čtyři kolečka, dvě z nich mají brzdu.	1.043x870x650
SH-102-B	DRŽÁK, výška 650 mm. Vybaveno soupravou drážek v 6 úrovních GN-2/1 a další soupravou s 6 úrovněmi GN-1/1.	1.043x870x650
SH-102-RB	POSUVNÝ DRŽÁK, výška 650 mm. Čtyři kolečka, dvě z nich mají brzdu. Souprava drážek s 6 úrovněmi GN-2/1 a další souprava GN-1/1.	1.043x870x650
ANH-102	PODSTAVEC (EL. + PLYN.) - opláštěný s posuv. dvířky VÝŠKA = 650 mm.	1.050x925x650
ACH-102	PODSTAVEC (EL. + PLYN.) - opláštěný s posuv. dvířky VÝŠKA = 650 mm. VYHRÍVANÝ.	1.050 x925x650
EB-102	ZAVÁŽECÍ KLEC PRO GN Kapacita 10 GN-2/1 nebo 20 GN-1/1. Nutné instalovat s vodicím GE-102.	605x714x730
EP-102	ZAVÁŽECÍ KLEC PRO TALÍŘE Kapacita 52 talířů o Ø 31 cm. Nutné instalovat s vodicím GE-102.	620x790x720
GE-102	VODÍTKO PRO ZAVÁŽECÍ KLECE Umísťuje se na dno varné komory. Pro zavážecí klece 102.	630x790x113
CP-102	ZAVÁŽECÍ VOZÍK PRO KLEC Pro vložení klece 102 do konvektomatu na podstavci SH -102.	742x965x1.018
CP-102-R	(*) ZAVÁŽECÍ VOZÍK PRO KLEC Pro vložení klece na jiném podstavci s rozdílnou výškou.	-
LTE-102	IZOTERMICKÝ OBAL Pro zavážecí klec EP-101. Udržuje teplotu po dobu 20'.	610x720x710
GP-102	SADA LIŠT PRO CUKRÁŘSKÉ PLECHY 16 zásuvů 60 x 40 cm.	-
GD-AD	ZÁVĚSNÁ SPRCHA Vnější montáž (POUZE PRO MODELY ACE A ACG).	-
AP-10	НАБОР КРЕПЕЖНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ Для настольных жарочных шкафов 061, 101 и 102. Позволяет закрепить ножки на любой поверхности.	-
Z-102	KRYCÍ SOKL PRO EL. 102.	-

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO MODELY 201



MODEL	POPIS	ROZMĚRY (mm)
CEB-201	ZAVÁŽECÍ VOZÍK S KLECI PRO GN Pro 20 GN-1/1 nebo 40 GN-1/2. (JE SOUČÁSTÍ ŘADY ADVANCE PLUS A ADVANCE)	560x769x1.750
CEP-201	ZAVÁŽECÍ VOZÍK S KLECI NA TALÍŘE Pro 50 talířů o Ø 31 cm.	560x769x1.750
LTE-201	IZOTERMICKÝ OBAL Určen pro CEP-201. Udrží teplotu po dobu 20'.	610x380x1.220
R4-20	SOUPRAVA KOLEČEK PRO TROUBY 201 A 202. ČTYŘI KOLEČKA, DVĚ MAJÍ BRZDU. (MONTÁŽ Z VÝROBY)	-
AP-20	SOUPRAVA KOTVICÍCH DÍLŮ Určeno pro trouby 201 a 202. Souprava dílů na upevnění trouby k podlaze.	-
GD-AD	ZÁVĚSNÁ SPRCHA Vnější montáž (POUZE PRO MODELY ACE A ACG).	-
PRE-H201	Těsnící díl pro předehřátí komory Umožňuje spustit konvektomat i bez zavážecího vozíku.	-
RH-201	NIVELAČNÍ RAMPA pro vozíky 201.	-

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO MODELY 202



MODEL	POPIS	ROZMĚRY (mm)
CEB-202	ZAVÁŽECÍ VOZÍK S KLECI PRO GN Pro 20 GN-2/1 nebo 40 GN-1/1. (JE SOUČÁSTÍ ŘADY ADVANCE PLUS A ADVANCE)	764x915x1.810
CEP-202	ZAVÁŽECÍ VOZÍK S KLECI NA TALÍŘE Pro 100 talířů o Ø 31 cm.	764x915x1.810
LTE-202	IZOTERMICKÝ OBAL Určen pro CEP-202. Udrží teplotu po dobu 20'.	650x820x1.335
R4-20	SOUPRAVA KOLEČEK PRO TROUBY 201 A 202. ČTYŘI KOLEČKA, DVĚ MAJÍ BRZDU. (MONTÁŽ Z VÝROBY)	-
AP-20	SOUPRAVA KOTVICÍCH DÍLŮ Určeno pro trouby 201 a 202. Souprava dílů na upevnění trouby k podlaze.	-
GD-AD	ZÁVĚSNÁ SPRCHA Vnější montáž (POUZE PRO MODELY ACE A ACG).	-
PRE-H202	Těsnící díl pro předehřátí komory Umožňuje spustit konvektomat i bez zavážecího vozíku.	-
RH-202	NIVELAČNÍ RAMPA pro vozíky 202.	-

KONTEJNERY GASTRONORM

Konstrukce z nerezové oceli AISI-304 o tloušťce 1 mm.
V souladu s předpisy EN631.

HLADKÉ KONTEJNERY



MODEL	KAPACITA (L)	TYP	DOSAVADNÍ (mm)	ROZMĚRY (mm)
GN-11-20 OPTIMA	2,50	GN-1/1	20	325x530x20
GN-11-40 OPTIMA	5,50	GN-1/1	40	325x530x40
GN-11-65	9,50	GN-1/1	65	325x530x65
GN-11-100	14,00	GN-1/1	100	325x530x100
GN-21-20	3,00	GN-2/1	20	650x530x20
GN-21-40	10,50	GN-2/1	40	650x530x40
GN-21-65	18,50	GN-2/1	65	650x530x65
GN-21-100	28,00	GN-2/1	100	650x530x100

PERFOROVANÉ KONTEJNERY



MODEL	KAPACITA (L)	TYP	DOSAVADNÍ (mm)	ROZMĚRY (mm)
GNP-11-40 OPTIMA	5,50	GN-1/1	40	325x530x40
GNP-11-65 OPTIMA	9,50	GN-1/1	65	325x530x65
GNP-11-100	14,00	GN-1/1	100	325x530x100
GNP-21-40	10,50	GN-2/1	40	650x530x40
GNP-21-65	18,50	GN-2/1	65	650x530x65
GNP-21-100	28,00	GN-2/1	100	650x530x100

GRANITOVÉ KONTEJNERY GASTRONORM



MODEL	KAPACITA (L)	TYP	DOSAVADNÍ (mm)	ROZMĚRY (mm)
TP23-20 OPTIMA	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
TP23-40 OPTIMA	3,20	GN-2/3	40	325x354x40
TP11-20	2,50	GN-1/1	20	325x530x20
TP11-40	5,50	GN-1/1	40	325x530x40
TP11-65	9,50	GN-1/1	65	325x530x65
TP21-20	3,50	GN-2/1	20	650x530x20
TP21-40	10,50	GN-2/1	40	650x530x40
TP21-65	18,50	GN-2/1	65	650x530x65

CUKRÁŘSKÉ PODNOSY



MODEL	FUNKCE VÁŘENÍ	VLASTNOSTI	ROZMĚRY (mm)
BPA-23 OPTIMA	Pečení - cukrářství	GN-2/3 - Lisa	325x354
BPP-23 OPTIMA	Vaření - cukrářství	GN-2/3 - Perforada	325x354
BPA-11	Bagety - chléb	GN-1/1 - Lisa	325x530
BPP-11	Vaření - cukrářství	GN-1/1 - Perforada	325x530
BB-11	Bagety - chléb	GN-1/1 - 5 cavidades	325x530

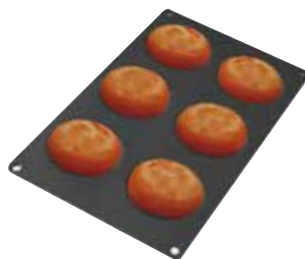
GN 1/1 FORMA NA LÍVANCE, VEJCE



MODEL	FUNKCE VÁŘENÍ	VLASTNOSTI	ROZMĚRY (mm)
MOLDE-23 OPTIMA	Vejce Lívance Omelety	GN-2/3 5 huecos x Ø 12,5 cm	325x354
MOLDE-11	Vejce Lívance Omelety	GN-1/1 6 huecos x Ø 12,5 cm	325x530
MOLDE-21	Vejce Lívance Omelety	GN-2/1 12 ks x Ø 12,5 cm	650x530

Vyrobeno z hliníkového plechu se speciálním nepřilnavým povrchem.

GN 1/1 FORMA NA MUFINY, PUDINK



MODEL	FUNKCE VÁŘENÍ	VLASTNOSTI	ROZMĚRY (mm)
MUFFIN-6	Mufiny Pudinky	SET 3 MUFFIN-6 6 ks x (Ø 7 cm x H=4 cm)	325x175

Vyrobeno z potravinářského silikonu.

KOŠ NA SMAŽENÍ HRANOLKŮ



MODEL	FUNKCE VÁŘENÍ	VLASTNOSTI	ROZMĚRY (mm)
FRI-23 OPTIMA	Hranolky	GN-2/3	325x354
FRI-11	Hranolky	GN-1/1	325x530

Drátěný koš vyrobený z nerezové oceli.

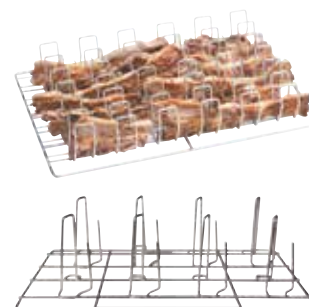
ROŠT ZÁKLADNÍ



MODEL	POUŽITÍ	VELIKOST	ROZMĚRY (mm)
PARRILLA GN-23 OPTIMA	Drátěný rošt	GN-2/3	325x354
PARRILLA GN-11	Drátěný rošt	GN-1/1	325x530
PARRILLA GN-21	Drátěný rošt	GN-2/1	650x530

Vyrobeno z nerezové oceli AISI-304.

ROŠT NA KUŘATA, ŽEBRA



MODEL	POUŽITÍ	VELIKOST	ROZMĚRY (mm)
PO-GN-1/1	Kuřata	GN-1/1 Umožňuje vertikální umístění 8 kuřat	530x325
CO-GN-1/1	Žebra	GN-1/1 Umožňuje vertikální umístění potravin	530x325

Vhodné pro přípravu kuřat, kachen, žebek, atd. ve vertikální poloze.

GN 1/1 GRILOVACÍ PLOTNA



MODEL	POUŽITÍ	VELIKOST	ROZMĚRY (mm)
GRILL-2/3 OPTIMA	Otisk	S drážkami	354x325
MULTIGRILL 2/3 OPTIMA	Otisk a pečení	Oboustranný rošt: Hladký, na pečení a s drážkami, na otisk.	354x325
GRILL-1/1	Otisk	S drážkami	530x325
MULTIGRILL 1/1	Otisk a pečení	Oboustranný rošt: Hladký, na pečení a s drážkami, na otisk.	530x325

Vyrobeno z hliníkového plechu se speciálním nepřilnavým povrchem. Vhodné pro grilování masa, ry, zeleniny atd. Možnost přípravy pizzy.

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

www.fagorindustrial.com



ISO 9001

