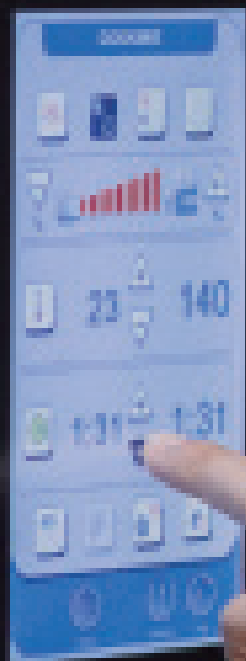


0 | 1 | ADVANCED



FAGOR



Konvektomaty



Flexibilita výroby
pro jakékoliv
potřeby i prostory



Zjistit více!



Přejděte na web



Katalog

KONVEKTOMATY

| | |
|-----------------------------------|-----|
| GENERACE ADVANCE | 119 |
| — Konvektomaty Advance plus | 121 |
| — Konvektomaty Advance | 123 |
| — Konvektomaty Concept | 125 |

ADVANCE +

JEDEN Z NEJLEPŠÍCH
KONVEKTOMATŮ NA TRHU

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.

ADVANCE

NEJLEPŠÍ POMĚR MEZI
KVALITOU
A CENOU U KONVEKTOMATŮ
S GENERÁTOREM PÁRY







Konvektomaty ADVANCE jsou ideálním řešením pro ty profesionály, kteří požadují cenově dostupný konvektomat s nejpokročilejším vybavením a dosahující dokonalých výsledků v kvalitě vaření, účinnosti a bezpečnosti.

CONCEPT

JEDNODUCHÝ A EKONOMICKÝ
KONVEKTOMAT,
VÝKONNÝ A ROBUSTNÍ

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

Funkce a výhody

| | KVALITA VAŘENÍ | SNADNOST OBSLUHY INTELEKTUÁLNÍ FUNKCE | EKOLOGIE / ÚSPORA / SPOTŘEBA | HYGIENA / BEZPEČNOST |
|---|--|--|--|---|
|  ECO-STEAMING | - Nepřetržitá tvorba páry zlepšuje kvalitu a šňavnatost jídel. | | - Menší tvorba vodního kamene v bojleru. - Nižší náklady na údržbu. | - Stálá dodávka čisté vody zaručuje hygienu a bezpečnost pokrmů. |
|  HA-CONTROL | - Stejněměrně udržovaná teplota zajistí stejnoměrné vaření. | | - Velmi účinné hořáky. - Méně emisí CO než u konkurence. | - Spalování mimo varnou komoru. - Tiché hořáky. |
|  EZ-SENSOR | - Senzory vpichovací jehly zaručují vyšší přesnost měření a lepší výsledky vaření. | - Vpichovací jehla je ergonomická a robustní. | - Díky vysoce přesnému snímači teploty jsou nižší ztráty hmotnosti pokrmů. | - Vysoká přesnost senzorů jehly zvyšuje jistotu při vaření pokrmů. |
|  FAGOR TOUCH | | - Uživatelské rozhraní je velmi intuitivní a snadno srozumitelné. - Nižší náklady na zaškolení obsluhy. - Široký úhel čtení obrazovky. | - Odolnost proti poškrábání. - Odpudivost vůči vodě a tukům. - Nižší náklady na údržbu. | - Snadné čištění. |
|  FAGOR COMBI-OS | - Více než 40 receptů přednastavených. | - V každém momentu lze vytvořit, upravit nekonečné množství receptů. | - Systém Multi-tray umožňuje pružné vaření v každém zásuvu a šetří čas. | - Rozhraní USB pro stahování údajů pro HACCP. |
|  COMBI-CLEAN | | - 5 různých mycích programů. - Samonavíjecí sprcha pro ruční mytí. | - Programy pro všechny situace provozu a znečištění. - Efektivní energetické náklady a spotřeba chemie. | - Optimální standardy hygieny a bezpečnosti potravin. - 3 mycí programy s bezpečnostním systémem pro případy náhlého přerušení mycího cyklu. |

Tabulka funkcí a vlastností

| ZÁKLADNÍ FUNKCE | ADVANCE PLUS | ADVANCE | CONCEPT |
|--|---|---------------------------------------|---|
| ECO-STEAMING | ● | ● | - |
| Generátor páry s detekcí vodního kamene | ● | ● | - |
| Automatické vypouštění generátoru | ● | ● | - |
| Poloautomatický systém odvápnování | ● | ● | - |
| 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 | 4 |
| FAGOR COMBICLEAN (AUTOMATICKÉ 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 - alarmy 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 | ● | - | - |
| Režim SAT (servisní) | ● | ● | ● |
| Režim pro výstavy | ● | ● | ● |
| Kalibrace App | Automatická | Automatická | Manuální |
| Systém rychlého uzavření dveří | ● | ● | ● |
| Zavážecí vozík jako součást (modely 201 a 202) | ● | ● | Pouze modely "C" |
| Samonavíjecí sprcha | ● | ● | - |
| Vnější sprcha | - | - | Příslušenství |
| Ochrana IPX-5 | ● | ● | ● |

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“.
- 4 režimy vaření: Pára (regulovatelná), Regenerace, Smíšený, Horkovzdušný (až do 300 °C).
- Plynulá regulace vlhkosti v komoře.
- Funkce předehřátí komory.
- Funkce Termostop.
- 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, návodů, ...
- Systém HACCP pro registraci údajů o vaření.
- Generátor páry vybaven detektorem vodního kamene.
- Automatické vypouštění generátoru páry po 24 hodinách jeho provozu.
- Systém odvápnování poloautomatický.
- Systém rychlého uzavírání dveří.
- Zavázeční vozík je součástí konvektomatu (modely 201 a 202).
- Systém detekce chyb.
- Ochrana IPX-5.
- Samonavíjecí sprcha.
- Systém kontroly funkčnosti hlavních součástí přes dotykový displej.
- Napětí - elektrické modely: 400 V 3+N
- Napětí - plynové modely: 230 V 1+N



APE-061

APE-101

APE-102

APE-201

APE-202

ADVANCE PLUS - ELEKTRICKÉ

| | MODEL | KÓD | OTEVÍRÁNÍ DVEŘÍ | KAPACITA | VYBAVENÍ (*) | EL. PŘÍKON (kW) | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) | |
|--|-------|-----------|-----------------|----------|-----------------------|-----------------|--------------|-------------------|----------|--------|
| | | APE-061 | 19010970 | Doprava | 6 GN-1/1 - 12 GN-1/2 | - | 10,20 | 898x867x846 | 149 900 | 6 330 |
| | | APE-061 I | 19042535 | Doleva | 6 GN-1/1 - 12 GN-1/2 | - | 10,20 | 898x867x846 | 153 000 | 6 460 |
| | | APE-101 | 19011023 | Doprava | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 19,20 | 898x867x1.117 | 184 300 | 7 780 |
| | | APE-101 I | 19042541 | Doleva | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 19,20 | 898x867x1.117 | 192 500 | 8 130 |
| | | APE-102 | 19010816 | Doprava | 10 GN-2/1 - 20 GN-1/1 | - | 31,20 | 1.130x1.063x1.117 | 223 200 | 9 420 |
| | | APE-201 | 19011025 | Doprava | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | CEB-201 | 38,40 | 929x964x1.841 | 294 900 | 12 450 |
| | | APE-202 | 19010954 | Doprava | 20 GN-2/1 - 40 GN-1/1 | CEB-202 | 62,40 | 1.162x1.074x1.841 | 346 100 | 14 610 |

ADVANCE PLUS - PLYNOVÉ

| | MODEL | KÓD | | KAPACITA | VYBAVENÍ (*) | VÝKON | | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) | |
|--|-------|---------|----------|----------|-----------------------|--------------|-----------------|--------------|-------------------|----------|--------|
| | | LPG | GN | | | PLYNOVÝ (kW) | ELEKTRICKÝ (kW) | | | | |
| | | APG-061 | 19010042 | 19011886 | 6 GN-1/1 - 12 GN-1/2 | - | 12,00 | 1,20 | 898x922x846 | 208 500 | 8 800 |
| | | APG-101 | 19011070 | 19011903 | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 18,00 | 1,20 | 898x922x1.117 | 226 400 | 9 560 |
| | | APG-102 | 19011096 | 19011912 | 10 GN-2/1 - 20 GN-1/1 | - | 35,00 | 1,20 | 1.130x1.063x1.117 | 273 900 | 11 560 |
| | | APG-201 | 19011174 | 19011921 | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | CEB-201 | 36,00 | 2,40 | 929x964x1.841 | 360 500 | 15 220 |
| | | APG-202 | 19010040 | 19011930 | 20 GN-2/1 - 40 GN-1/1 | CEB-202 | 65,00 | 2,40 | 1.162x1.074x1.841 | 428 600 | 18 090 |

(*) Vybavení: CEB: Zavážecí vozík s klecí na GN součásti ceny.

Advance | Konvektomaty

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



OBECNÉ VLASTNOSTI

- Ovládání funkcí pomocí tlačítek a multifunkčního ovladače „Scroll“.
- 5 režimů vaření: Pára, Pára regulovatelná, Regenerace, Smíšený a Horkovzdušný (až do 300 °C).
- Možnost přehřátí komory.
- 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 odvěpňování poloautomatický.
- Systém rychlého uzavírání dveří.
- Zavážecí vozík je součástí konvektomatu (modely 201 a 202).
- Systém detekce chyb.
- Systém kontroly funkčnosti hlavních součástí pomocí ovládacího panelu.
- Ochrana IPX-5.
- Samonavíjecí sprcha.
- Napětí - elektrické modely: 400 V 3+N
- Napětí - plynové modely: 230 V 1+N

ADVANCE
OPTIMA



AE-0623



AE-061



AE-101 I



AE-102



AE-201



AE-202

ADVANCE - ELEKTRICKÉ

| | MODEL | KÓD | OTEVÍRÁNÍ DVEŘÍ | KAPACITA | VYBAVENÍ (*) | EL. PŘÍKON (kW) | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) | |
|-----|-------|-----------|-----------------|----------|-----------------------|-----------------|--------------|-------------------|----------|--------|
| | | AE-0623 | 19048005 | Doprava | 6 GN-2/3 | - | 5,80 | 657x628x570 | 94 900 | 4 010 |
| New | | AE-0623 * | 19079272 | Doprava | 6 GN-2/3 | - | 5,80 | 657x628x570 | 94 900 | 4 010 |
| | | AE-061 | 19010984 | Doprava | 6 GN-1/1 - 12 GN-1/2 | - | 10,20 | 898x867x846 | 126 500 | 5 340 |
| | | AE-061 I | 19042537 | Doleva | 6 GN-1/1 - 12 GN-1/2 | - | 10,20 | 898x867x846 | 131 000 | 5 530 |
| | | AE-101 | 19011021 | Doprava | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 19,20 | 898x867x1.117 | 149 300 | 6 300 |
| | | AE-101 I | 19042540 | Doleva | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 19,20 | 898x867x1.117 | 153 000 | 6 460 |
| | | AE-102 | 19011020 | Doprava | 10 GN-2/1-20 GN-1/1 | - | 31,20 | 1.130x1.063x1.117 | 181 500 | 7 660 |
| | | AE-201 | 19010557 | Doprava | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | CEB-201 | 38,40 | 929x964x1.841 | 252 500 | 10 660 |
| | | AE-202 | 19010961 | Doprava | 20 GN-2/1-40 GN-1/1 | CEB-202 | 62,40 | 1.162x1.074x1.841 | 299 900 | 12 660 |

* 230V 1N 50/60Hz

ADVANCE - PLYNOVÉ

| MODEL | KÓD | | KAPACITA | VYBAVENÍ (*) | VÝKON | | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) |
|-------|--------|-------------------|-----------------------|--------------|--------------|-----------------|-------------------|-----------|----------|
| | LPG | GN | | | PLYNOVÝ (kW) | ELEKTRICKÝ (kW) | | | |
| | AG-061 | 19011040 19011882 | 6 GN-1/1 - 12 GN-1/2 | - | 12,00 | 1,20 | 898x922x846 | 175 700 | 7 420 |
| | AG-101 | 19010041 19011899 | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 18,00 | 1,20 | 898x922x1.117 | 194 100 | 8 190 |
| | AG-102 | 19011126 19011909 | 10 GN-2/1-20 GN-1/1 | - | 35,00 | 1,20 | 1.130x1.063x1.117 | 237 300 | 10 020 |
| | AG-201 | 19011193 19011918 | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | CEB-201 | 36,00 | 2,40 | 929x964x1.841 | 325 600 | 13 740 |
| | AG-202 | 19011108 19011927 | 20 GN-2/1-40 GN-1/1 | CEB-202 | 65,00 | 2,40 | 1.162x1.074x1.841 | 385 600 | 16 280 |

(*) Vybavení: CEB: Zavážecí vozík s klecí na GN součástí ceny.

Concept | Konvektomaty

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



OBECNÉ VLASTNOSTI

- Řízení funkcí pomocí tlačítek a 2 ovladačů "Scroll" (Ruleta).
- Režimy vaření: Pára, Smíšený, Regenerace a Horkovzdušný (do 300 °C).
- Možnost předeřhřátí varné komory.
- 3 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 funkčnosti hlavních součástí pomocí ovládacího panelu.
- Ochrana IPX-5.
- Modely 201 a 202 s vestavěnými bočnicemi pro zasouvání GN a nebo se závážecím vozíkem.
- Závážecí vozík není možné umístit do konvektomatu s vestavěnými bočnicemi.
- Napětí - elektrické modely: 400 V 3+N
- Napětí - plynové modely: 230 V 1+N

CONCEPT
OPTIMA


ACE-0623



ACE-061



ACE-101



ACE-102



ACE-201



ACE-202

ADVANCE CONCEPT - ELEKTRICKÉ (NÁŠŤRIKOVÉ)

| | MODEL | KÓD | OTEVŘÁNÍ DVEŘÍ | KAPACITA | VYBAVENÍ (*) | EL. PŘÍKON (kW) | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) |
|-----|------------|----------|----------------|-----------------------|--------------|-----------------|-------------------|-----------|----------|
| | ACE-0623 | 19048181 | Doprava | 6 GN-2/3 | - | 5,80 | 657x628x570 | 83 700 | 3 540 |
| New | ACE-0623 * | 19079271 | Doprava | 6 GN-2/3 | - | 5,80 | 657x628x570 | 83 700 | 3 540 |
| | ACE-061 | 19010988 | Doprava | 6 GN-1/1 - 12 GN-1/2 | - | 10,20 | 898x867x846 | 99 400 | 4 200 |
| | ACE-061 I | 19042538 | Doleva | 6 GN-1/1 - 12 GN-1/2 | - | 10,20 | 898x867x846 | 102 900 | 4 350 |
| | ACE-101 | 19011022 | Doprava | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 19,20 | 898x867x1.117 | 121 000 | 5 110 |
| | ACE-101 I | 19042539 | Doleva | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 19,20 | 898x867x1.117 | 124 900 | 5 280 |
| | ACE-102 | 19011028 | Doprava | 10 GN-2/1 - 20 GN-1/1 | - | 31,20 | 1.130x1.063x1.117 | 146 500 | 6 190 |
| | ACE-201 | 19011049 | Doprava | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | - | 38,40 | 929x964x1.841 | 185 500 | 7 830 |
| | ACE-201-C | 19013091 | Doprava | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | CEB-201 | 38,40 | 929x964x1.841 | 224 400 | 9 470 |
| | ACE-202 | 19010991 | Doprava | 20 GN-2/1 - 40 GN-1/1 | - | 62,40 | 1.162x1.074x1.841 | 229 900 | 9 710 |
| | ACE-202-C | 19017132 | Doprava | 20 GN-2/1 - 40 GN-1/1 | CEB-202 | 62,40 | 1.162x1.074x1.841 | 268 100 | 11 320 |

* 230V 1N 50/60Hz

ADVANCE CONCEPT - PLYNOVÉ (NÁŠŤRIKOVÉ)

| MODEL | KÓD | | KAPACITA | VYBAVENÍ (*) | VÝKON | | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) |
|-----------|----------|----------|-----------------------|--------------|--------------|-----------------|-------------------|-----------|----------|
| | LPG | GN | | | PLYNOVÝ (kW) | ELEKTRICKÝ (kW) | | | |
| ACG-061 | 19011043 | 19011615 | 6 GN-1/1 - 12 GN-1/2 | - | 12,00 | 1,20 | 898x867x846 | 120 700 | 5 100 |
| ACG-101 | 19011071 | 19011893 | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 18,00 | 1,20 | 898x867x1.117 | 135 700 | 5 730 |
| ACG-102 | 19011127 | 19011906 | 10 GN-2/1 - 20 GN-1/1 | - | 35,00 | 1,20 | 1.130x1.063x1.117 | 155 700 | 6 570 |
| ACG-201 | 19011234 | 19011915 | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | - | 36,00 | 2,40 | 929x964x1.841 | 212 200 | 8 960 |
| ACG-201-C | 19031191 | 19034322 | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | CEB-201 | 36,00 | 2,40 | 929x964x1.841 | 250 500 | 10 570 |
| ACG-202 | 19011124 | 19011924 | 20 GN-2/1 - 40 GN-1/1 | - | 65,00 | 2,40 | 1.162x1.074x1.841 | 261 800 | 11 050 |
| ACG-202-C | 19020731 | 19034325 | 20 GN-2/1 - 40 GN-1/1 | CEB-202 | 65,00 | 2,40 | 1.162x1.074x1.841 | 301 500 | 12 730 |

(*) Vybavení: CEB: Zavězací vozík s klecí na GN součásti ceny.



Optimalizujte práci
a produktivitu
profesionální kuchyně.



Zjistit více!



Přejděte na web

COOK & CHILL

| | |
|---------------------------|-----|
| Řešení Cook & Chill | 129 |
| Postup Cook & Chill | 130 |
| Šokové zchlazovače..... | 131 |
| Vakuové baličky..... | 133 |

Řešení Cook & Chill

Cook & chill 061

40 ÷ 60 jídel za den



Cook & chill 101

60 ÷ 100 jídel za den



Cook & chill 102

100 ÷ 150 jídel za den



ŘEŠENÍ COOK & CHILL 061



ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT

APE-061 19010970
AE-061 19010984

PLYNOVÝ KONVEKTOMAT (*)

APG-061
AG-061



SADA NA MONTÁŽ KONVEKTOMATU NA ZCHLAZOVAČ 061

Elektrické a plynové modely
ACG 19020971
Plynové modely
APG and AG 19020972



ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ ATA-061

19018754 (50 Hz)



VAKUOVAČKA (**)

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



ZAVÁŽECÍ VOZÍK

CP-11-R 19018752



KLEC NA GN

EB-061 19011559

KLEC NA TALÍŘE

EP-061 19013353



VODÍTKO KLECE

GE-101 19011569



IZOTERMICKÝ OBAL LTE-061

EP-061 19011738

ŘEŠENÍ COOK & CHILL 101



ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT

APE-101 19011023
AE-101 19011021

PLYNOVÝ KONVEKTOMAT (*)

APG-101
AG-101

PODSTAVEC POD EL. KONVEKTOMATY

SHE-11 19101001AEDV

PODSTAVEC POD PLYN. KONVEKTOMATY

SHG-11 190101002GADV



ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ ATA-101

19020653 (50 Hz)



VAKUOVAČKA (**)

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



ZAVÁŽECÍ VOZÍK

CP-11 19013352



KLEC NA GN

EB-101 19011561

KLEC NA TALÍŘE

EP-101 19013354



VODÍTKO KLECE

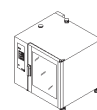
GE-101 19011569



IZOTERMICKÝ OBAL LTE-101

LTE-101 19011739

ŘEŠENÍ COOK & CHILL 102



ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT

APE-102 19010816
AE-102 19011020

PLYNOVÝ KONVEKTOMAT (*)

APG-102
AG-102

PODSTAVEC POD KONVEKTOMATY

SH-102 B 19013403

LIŠTY PRO GN



ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ ATA-102

19033204 (50 Hz)



VAKUOVAČKA (**)

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



ZAVÁŽECÍ VOZÍK

CP-102 19013355



KLEC NA GN

EB-102 19011562

KLEC NA TALÍŘE

EP-102 19013356



VODÍTKO KLECE

GE-102 19011570

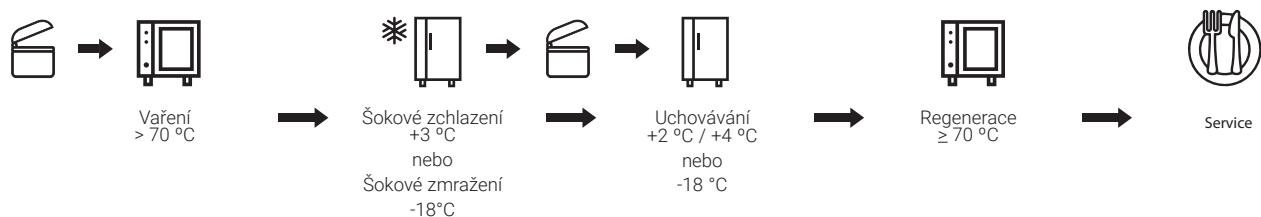


IZOTERMICKÝ OBAL LTE-102

LTE-102 19011740

(*): Konzultujte s námi druhý plynu.

(**): Typy vakuovaček v plynovém provedení na dotaz.



Cook & chill 201

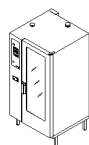
150 ÷ 200 jídel za den

Cook & chill 202

200 ÷ 360 jídel za den

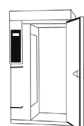


ŘEŠENÍ COOK & CHILL 201



ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT
APE-201 19011025
AE-201 19010557

PLYNOVÝ KONVEKTOMAT (*)
APG-201
AG-201



ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ
CSK-201
ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ A ZMRAZOVAČ
CMK-201



VAKUOVAČKA ()**
SVP-2-505/63 19075916
SVP-2-620/25 19074280



ZAVÁŽECÍ VOZÍK S KLECI NA TALÍŘE
CEB-201 19011551

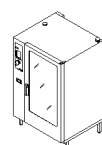


ZAVÁŽECÍ VOZÍK S KLECI NA TALÍŘE
CEP-201 19013357



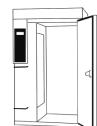
IZOTERMICKÝ OBAL
LTE-201 19011741

ŘEŠENÍ COOK & CHILL 202



ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT
APE-202 19010954
AE-202 19010961

PLYNOVÝ KONVEKTOMAT (*)
APG-202
AG-202



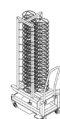
ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ
CSK-202
ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ A ZMRAZOVAČ
CMK-202



VAKUOVAČKA ()**
SVP-2-560/100 19075919
SVP-2-950/100 19074281



ZAVÁŽECÍ VOZÍK S KLECI NA TALÍŘE
CEB-202 19011550



ZAVÁŽECÍ VOZÍK S KLECI NA TALÍŘE
CEP-202 19011552



IZOTERMICKÝ OBAL
LTE-202 19011742

(*): Konzultujte s námi druhy plynu.

(**): Typy vakuovaček v plynovém provedení na dotaz.

ŘADA ATA | Šokový zchlazovač

Modely ATA jsou co do velikosti kompatibilní s konvektomaty řady ADVANCE. Tato kombinace známá jako Cook & Chill je velmi výhodná pro svoji úsporu z hlediska pracovního pohybu ve Vaší kuchyni, snižuje nebezpečí, je pro kuchaře pohodlnější a poskytuje vylepšený výkon.



ŘADA | ATA



ATA-061

ATA-101

ATA-102

ATA 061 + KONVEKTOMAT

ATA 102 ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ + KONVEKTOMAT

OBECNÉ VLASTNOSTI

- Kombinované modely, které umožňují provést cyklus šokového zchlazení i zmrazení.
- Jak u chlazení, tak u mražení existují dva typy šokového snížení teploty:
 - Cyklus STRONG: doporučený pro výrobky kompaktní, s tloušťkou větší než 2 cm.
 - Cyklus SOFT: pro výrobky o tloušťce nižší než 2 cm, málo husté.
- Trvání cyklů:
 - Chladící: 90 minut.
 - Mrazící: 240 minut.
- Elektronické programování cyklů.

- Ovládání cyklů je možné provést podle času nebo podle teploty, kterou zaznamenává vpichovací jehla umístěná uprostřed potraviny (jestliže se nepoužije vpichovací jehla, ovládání je automaticky podle času).
- Po ukončení cyklu funguje zchlazovač jako chladicí skříň (udržuje teplotu mezi +2 a +4 °C) nebo jako mrazicí skříň (udržuje teplotu pod -18 °C).
- Vzduchotěsný kompresor s ventilovaným kondenzátorem.
- Ekologická chladicí směs R-404A bez CFC.
- 60 mm silná vstříkovaná polyuretanová izolace o hustotě 40 kg/m³.

- Měděný trubkový výparník s hliníkovým žebrováním.
- Chlazení s nucenou cirkulací.
- Automatické odpařování namražené vody (kromě modelu ATA-102).
- Vybaven vodícími lištami pro vložení GN a cukrářských plechů.
- Rozteč zásuvů 65 mm.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Vyhřívaná vpichovací jehla.
- HACCP tiskárna.

| MODEL | KÓD | ÚROVEŇ | | | PRODUKCE (kg) / CYCLUS | | EL. NAPĚTÍ | VÝKON (W) | | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) |
|---------|----------|--------|--------|-------|------------------------|------------|------------|------------|----------|-------------------|-----------|----------|
| | | GN-1/1 | GN-2/1 | 60x40 | +90/+3 °C | +90/-18 °C | | EL. PŘÍKON | CHLADÍCÍ | | | |
| ATA-061 | 19018754 | 6 | - | 6 | 18 | 12 | 230V-1N | 1.600 | 990 | 900x935x1.105 | 115 000 | 4 510 |
| ATA-101 | 19020653 | 10 | - | 10 | 30 | 20 | 230V-1N | 2.000 | 1.300 | 900x935x1.766 | 149 000 | 5 850 |
| ATA-102 | 19033204 | 20 | 10 | 20 | 70 | 50 | 400V-3N | 5.450 | 2.850 | 1.200x1.130x1.766 | 258 700 | 10 150 |

(*) Produkce vypočítaná v souladu s EN 17032

Vakuové baličky

Dokončete proces

Neustálý vývoj kulinářských technik vyžaduje spolehlivé systémy konzervace a zpracování, které využívají technologické inovace.

Nová generace vakuových baliček je mimořádně přesná, díky ovládacím sensorům a čerpadlům Busch, která jsou známá svou spolehlivostí a kvalitou.

Nové profesionální vakuové baličky od společnosti Fagor Industrial umožňují prodloužit trvanlivost potravin, zachovat jejich vůni a organoleptické vlastnosti, ale také rozšíření možností vaření a optimalizaci kulinářských procesů.



OBECNÉ VLASTNOSTI

- Vakuové balíčky s digitálním ovládním a řízením vakuu pomocí snímače.
- Vyrobeno z nerezové oceli, spojovací prvky skryté pohledu uživatele.
- 2 výplně z vysoce kvalitního polykarbonátu.
- Vysoce výkonný mikroprocesor, který umožňuje přesné a konzistentní výsledky za všech okolností, bez ohledu na typu a množství produktu.
- Možnost nastavení, uložení a úpravy různých vakuovacích programů s možností uložení 10 programů pro zjednodušení a automatizaci každého vakuového cyklu.
- Odvlhčovací cyklus čerpadla.
- Možnost balení tekutin.
- Program pro vakuování i mimo komoru.
- Vybaveny značkovým kompresorem BUSCH.
- Reed spínač pro automatické spuštění cyklu po zavření víka.
- Víko je vybaveno s plynovými tlumiči pro plynulé otevírání.
- Tlumiče mají dvě polohy: provozní a pohotovostní režim. V pohotovostním režimu není tlumič víkem namáhán, což zajišťuje, že se v průběhu času nezdeformuje.
- Bezdrátové svařovací lišty s pneumatickými tlumiči. Jejich tvar zajišťuje hermetické těsnění i při použití více obalů (2-3 sáčky).
- Ochrana proti možnému vniknutí vody do stroje.
- Modely G umožňují balení křehkých či delikátních potravin v modifikované atmosféře díky vstřikování inertního plynu.
- Ukazatel hladiny oleje.
- Zvukový i vizuální alarm: výstraha vakuu (varování, pokud není dosaženo nastavené úrovně) a výměny oleje.
- Průběh vakuování je znázorněn na elektronickém panelu.
- Snadná údržba a technická manipulace díky možnosti vyklápění celého bloku.
- Interní elektronické obvody jsou chráněné hermetickým pouzdem (vodotěsné a nehořlavé).
- Snadná výměna teflonu v těsnicích lištách.

| MODEL | KÓD | SVAROVACÍ LIŠTY | DĚLKA SVARU (mm) | KAPACITA ČERPADLA (m ³ /h) | ROZMĚRY KOMORY (mm) | EL. PŘÍKON (kW) | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) |
|-----------------|----------|-----------------|------------------|---------------------------------------|---------------------|-----------------|-------------------|-----------|----------|
| SVS-1-310/8 | 19074224 | 1 | 310 _ | 8 | 332 x 335 x 170 | 600 | 395 x 490 x 374 | 47 100 | 1 850 |
| SVS-1-310/8 G | 19075908 | 1 | 310 _ | 8 | 332 x 335 x 170 | 600 | 395 x 490 x 374 | 49 500 | 1 950 |
| SVS-1-410/10 | 19074237 | 1 | 410 _ | 10 | 441 x 449 x 170 | 750 | 535 x 591 x 438 | 60 500 | 2 380 |
| SVS-1-410/10 G | 19075909 | 1 | 410 _ | 10 | 441 x 449 x 170 | 750 | 535 x 591 x 438 | 63 000 | 2 480 |
| SVS-1-410/20 | 19074242 | 1 | 410 _ | 20 | 441 x 449 x 170 | 1000 | 535 x 591 x 438 | 66 700 | 2 620 |
| SVS-1-410/20 G | 19075910 | 1 | 410 _ | 20 | 441 x 449 x 170 | 1000 | 535 x 591 x 438 | 69 100 | 2 710 |
| SVS-2-410/20 | 19075911 | 2 | 410 +410 = | 20 | 441 x 449 x 170 | 1000 | 535 x 591 x 438 | 80 700 | 3 170 |
| SVS-2-410/20 G | 19075912 | 2 | 410 +410 = | 20 | 441 x 449 x 170 | 1000 | 535 x 591 x 438 | 83 200 | 3 270 |
| SVP-2-455/25 | 19075913 | 2 | 455 + 455 = | 25 | 485 x 550 x 175 | 1200 | 600 x 710 x 1035 | 139 500 | 5 480 |
| SVP-2-455/25 G | 19075914 | 2 | 455 + 455 = | 25 | 485 x 550 x 175 | 1200 | 600 x 710 x 1035 | 146 800 | 5 760 |
| SVP-2-520/25 | 19074279 | 2 | 520 + 520 | 25 | 485 x 550 x 175 | 1200 | 600 x 710 x 1035 | 139 500 | 5 480 |
| SVP-2-520/25 G | 19075915 | 2 | 520 + 520 | 25 | 485 x 550 x 175 | 1200 | 600 x 710 x 1035 | 146 800 | 5 760 |
| SVP-2-505/63 | 19075916 | 2 | 505 + 505 | 63 | 650 x 535 x 200 | 1500 | 765 x 710 x 1050 | 213 500 | 8 380 |
| SVP-2-505/63 G | 19075917 | 2 | 505 + 505 | 63 | 650 x 535 x 200 | 1500 | 765 x 710 x 1050 | 220 900 | 8 670 |
| SVP-2-620/63 | 19074280 | 2 | 620 + 620 = | 63 | 650 x 535 x 200 | 1500 | 765 x 710 x 1050 | 213 500 | 8 380 |
| SVP-2-620/63 G | 19075918 | 2 | 620 + 620 = | 63 | 650 x 535 x 200 | 1500 | 765 x 710 x 1050 | 220 900 | 8 670 |
| SVP-2-560/100 | 19075919 | 2 | 560 + 560 | 100 | 980 x 585 x 230 | 2500 | 1100 x 800 x 1070 | 274 100 | 10 750 |
| SVP-2-560/100 G | 19075920 | 2 | 560 + 560 | 100 | 980 x 585 x 230 | 2500 | 1100 x 800 x 1070 | 297 400 | 11 670 |
| SVP-2-950/100 | 19074281 | 2 | 950 + 950 = | 100 | 980 x 585 x 230 | 2500 | 1100 x 800 x 1070 | 274 100 | 10 750 |
| SVP-2-950/100 G | 19075921 | 2 | 950 + 950 = | 100 | 980 x 585 x 230 | 2500 | 1100 x 800 x 1070 | 297 400 | 11 670 |

G: Modely se vstřikem inertního plynu

Příslušenství

Dokončete proces

Vakuové balíčky Fagor Industrial jsou doplněny velkým výběrem příslušenství, která splňují i nejnáročnější požadavky. Umožňují uživatelům co nejlépe využívat balicí stroje, čímž zvyšují ergonomii a flexibilitu v profesionálních kuchyních.

| KÓD | POPIS | PRO MODELY | CENA (Kč) | CENA (€) |
|---|---|------------------------------|-----------|----------|
| Vozíky pro stolní modely | | | | |
| 19076888 | Vozík se 4 koly 590x550x610 mm | SVS-1-310/8 | 9 900 | 390 |
| 19076889 | Vozík se 4 koly 690x730x610 mm | SVS-1-410/10 SVS-1-410/20 | 10 000 | 400 |
| Příslušenství pro balení tekutin | | | | |
| 19076890 | Držák z nerezové oceli pro balení tekutin | SVS-1-310/8 | 1 200 | 50 |
| 19076891 | Držák z nerezové oceli pro balení tekutin | SVS-1-410/10 SVS-1-410/20 | 1 400 | 60 |
| 19076892 | Držák z nerezové oceli pro balení tekutin | SVP-2-520/25 | 2 300 | 100 |
| 19076893 | Držák z nerezové oceli pro balení tekutin | SVP-2-620/63 | 2 600 | 110 |
| Sací trubice pro vakuování mimo komoru | | | | |
| 19076894 | Sací trubice pro vakuování mimo komoru | | 600 | 30 |
| Ventil SYV a teplotní sonda | | | | |
| 19076895 | Teplotní sonda | | 1 500 | 60 |
| 19076896 | Sada těsnících ventilů (10 ks) | | 600 | 30 |





KONVEKTOMATY PŘÍSLUŠENSTVÍ

| | |
|--|-----|
| Specifické příslušenství | 139 |
| Varné příslušenství..... | 145 |
| Montážní sady pro sloupcovou instalaci | 146 |
| Detergenty a změkčovače..... | 147 |

Specifické příslušenství

pro modely konvektomatů 0623



SH-23

SH-23-R

SH-23-B






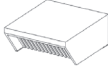
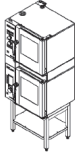

SH-23-RB

MSH-23

SHP-23

STHH-23

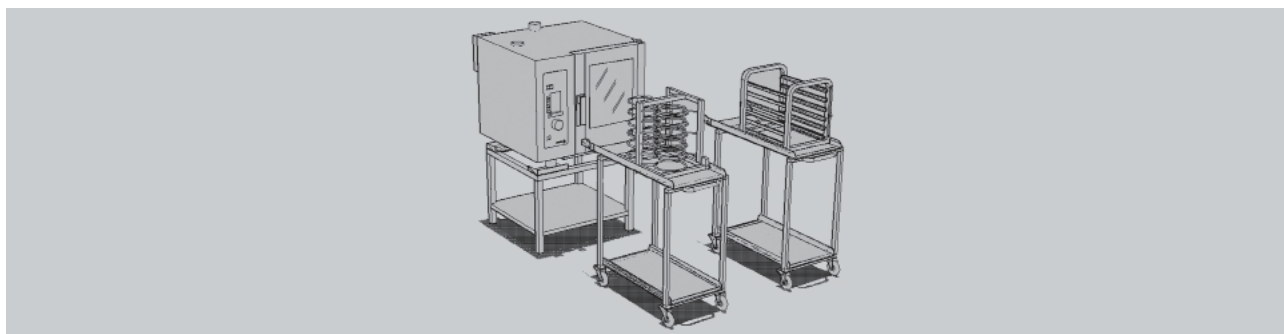
EX-23 + SH-23





| | MODEL | KÓD | POPIS | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) |
|---|-----------|----------|--|--------------|-----------|----------|
| PODSTAVCE | | | | | | |
|  | SH-23-B | 19058941 | PODSTAVEC o výšce 850 mm 2 police 2 bočnice s lištami pro 4 GN-2/3 | 625x415x850 | 11 900 | 510 |
|  | SH-23-RB | 19058943 | PODSTAVEC o výšce 850 mm 2 police 2 bočnice s lištami pro 4 GN-2/3 4 kolečka, 2 s brzdou | 625x415x850 | 18 200 | 770 |
|  | MSH-23 | 19059319 | PODSTAVEC pro umístění konvektomatu na pracovní desku | 625x415x150 | 3 400 | 150 |
|  | SH-23-RBM | 19079266 | Vozík pro venkovní použití, vhodný pro cateringy a bankety. Zahrnuje 2 ks 15litrových nádob, jednu na pitnou vodu a druhou na odpadní vodu, takže jej stačí připojit pouze k elektřině. | 1540x710x850 | 45 000 | 1 900 |
| POLICE | | | | | | |
|  | SHP-23 | 19059282 | POLICE k zavěšení konvektomatu na stěnu | | 4 000 | 170 |
| ODSAVAČ PAR | | | | | | |
|  | EX-23 | 19066599 | ODSAVAČ PAR pro modely 0623 | 660x800x400 | 31 900 | 1 350 |
| SADA PRO UMÍSTĚNÍ NAD SEBOU VČ. PODSTAVCE | | | | | | |
|  | STHH-23 | 19059364 | PRO 2 KONVEKTOMATY 0623 | | 13 900 | 590 |
| | STHA-23 | 19066344 | PRO KONVEKTOMAT 0623 + ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ 031 | | 14 400 | 610 |
| DALŠÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ | | | | | | |
|  | GD-AD | 19004504 | ZÁVĚSNÁ SPRCHA (POUZE PRO MODEL Y ACE) | | 3 900 | 170 |



Specifické příslušenství

pro modely konvektomatů 061 A 101



| | MODEL | KÓD | POPIS | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) |
|---|---------|--------------|---|---------------|-----------|----------|
| PODSTAVCE | | | | | | |
|  | SHE-11 | 19101001AEDV | PODSTAVEC POD EL. KONVEKTOMATY VÝŠKA = 650 mm LIŠTY PRO GN | 898x675x650 | 14 500 | 620 |
| | SHG-11 | 19101002GADV | PODSTAVEC POD PLYN. KONVEKTOMATY VÝŠKA = 650 mm LIŠTY PRO GN | 815x724x650 | 14 500 | 620 |
| ZAVÁŽECÍ VOZÍKY PRO KLEC | | | | | | |
|  | CP-11 | 19013352 | ZAVÁŽECÍ VOZÍK PRO KLEC Pro vložení klece 061 a 101 do konvektomatu na podstavci SHE/G -11 | 530x840x1.020 | 17 600 | 750 |
| | CP-11-R | 19018752 | ZAVÁŽECÍ VOZÍK PRO KLEC Pro vložení klece na jiném podstavci s rozdílnou výškou | 530x840x1.020 | Na dotaz | Na dotaz |
|  | GE-101 | 19011569 | VODÍTKO PRO ZAVÁŽECÍ KLECE Umísťuje se na dno varné komory Pro zavážecí klece 061 a 101 | 420x590x113 | 4 800 | 210 |
|  | GD-AD | 19004504 | ZÁVĚSNÁ SPRCHA Pouze pro modely ACE a ACG | | 3 900 | 170 |

pro modely konvektomatů 061

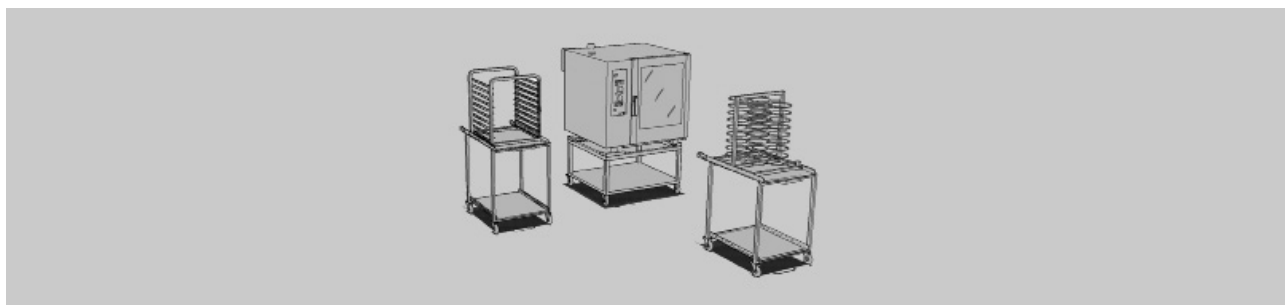
| | MODEL | KÓD | POPIS | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) |
|---|---------|----------|--|--------------|-----------|----------|
|  | EB-061 | 19011559 | ZAVÁŽECÍ KLEC PRO GN Kapacita 6 GN-1/1 nebo 12 GN-1/2 Nutné instalovat s vodítkem GE-101 | 398x584x458 | 11 200 | 480 |
|  | EP-061 | 19013353 | ZAVÁŽECÍ KLEC PRO TALÍŘE Kapacita 18 talířů o Ø 31 cm Nutné instalovat s vodítkem GE-101 | 422x635x455 | 13 400 | 570 |
|  | LTE-061 | 19011738 | IZOTERMICKÝ OBAL Pro zavážecí klec EP-061 Udržuje teplotu po dobu 20' | 405x500x440 | 10 700 | 460 |
| | GP-061 | 19011982 | SADA LIŠT PRO CUKRÁŘSKÉ PLECHY 5 zásuvů 60 x 40 cm | - | 3 700 | 160 |









pro modely konvektomatů 101

| | MODEL | KÓD | POPIS | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) |
|---|---------|----------|---|--------------|-----------|----------|
|  | EB-101 | 19011561 | ZAVÁŽECÍ KLEC PRO GN Kapacita 10 GN-1/1 nebo 20 GN-1/2 Nutné instalovat s vodítkem GE-101 | 398x584x730 | 12 700 | 540 |
|  | EP-101 | 19013354 | ZAVÁŽECÍ KLEC PRO TALÍŘE Kapacita 30 talířů o Ø 31 cm Nutné instalovat s vodítkem GE-101 | 422x635x725 | 13 100 | 560 |
|  | LTE-101 | 19011739 | IZOTERMICKÝ OBAL Pro zavážecí klec EP-101 Udržuje teplotu po dobu 20' | 405x500x700 | 12 500 | 530 |
| | GP-101 | 19011983 | SADA LIŠT PRO CUKRÁŘSKÉ PLECHY 8 zásuvů 60 x 40 cm | - | 4 500 | 190 |

Specifické příslušenství

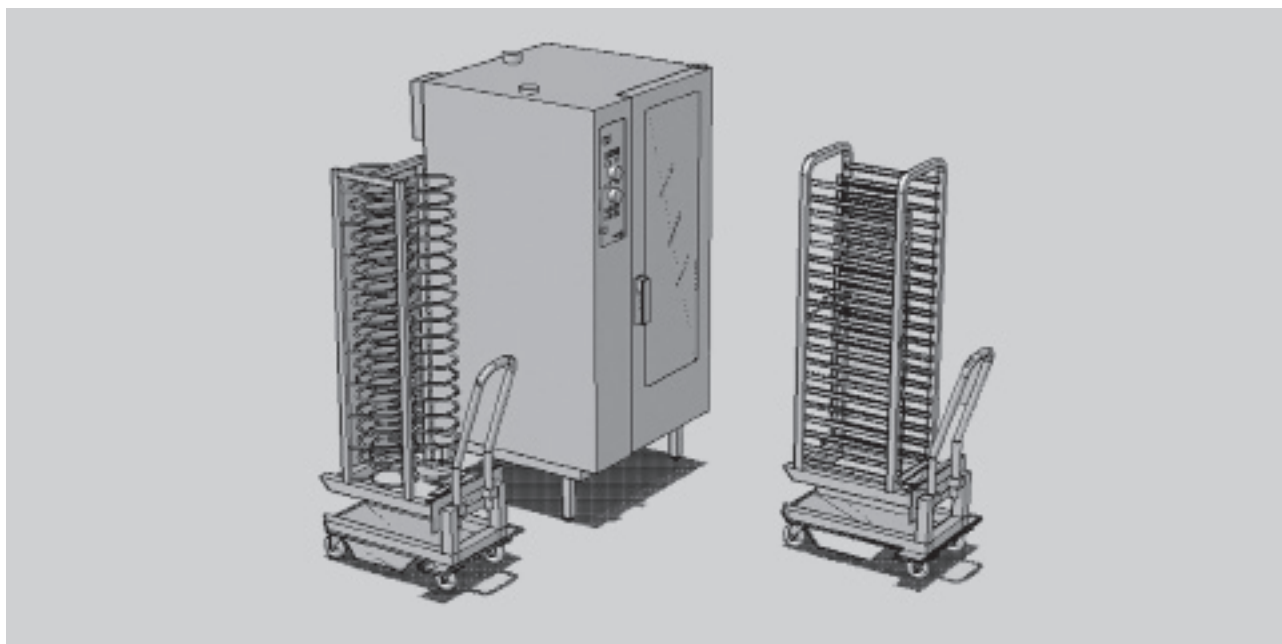
pro modely konvektomatů 102




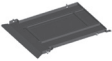


| | MODEL | KÓD | POPIS | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) |
|---|----------|----------|--|-----------------|--------------|-------------|
| PODSTAVCE | | | | | | |
|  | SH-102-B | 19013403 | PODSTAVEC POD KONVEKTOMATY VÝŠKA = 650 mm LIŠTY PRO GN | 1.043x870x650 | 14 500 | 620 |
| ZAVÁŽECÍ VOZÍKY A KLECE | | | | | | |
|  | EB-102 | 19011562 | ZAVÁŽECÍ KLEC PRO GN Kapacita 10 GN-2/1 nebo 20 GN-1/1 Nutné instalovat s vodítkem GE-102 | 605x714x730 | 13 400 | 570 |
|  | EP-102 | 19013356 | ZAVÁŽECÍ KLEC PRO TALÍŘE Kapacita 52 talířů o Ø 31 cm Nutné instalovat s vodítkem GE-102 | 620x790x720 | 28 300 | 1 200 |
|  | GE-102 | 19011570 | VODÍTKO PRO ZAVÁŽECÍ KLECE Umísťuje se na dno varné komory Pro zavážecí klece 102. Používá se v kombinaci se zavážecím vozíkem a klecí | 630x790x113 | 4 800 | 210 |
|  | CP-102 | 19013355 | ZAVÁŽECÍ VOZÍK PRO KLEC Pro vložení klece 102 do konvektomatu na podstavci SH -102 Používá se v kombinaci s vodítkem a klecí | 742x965x1.018 | 18 400 | 780 |
|  | CP-102-R | 19018751 | ZAVÁŽECÍ VOZÍK PRO KLEC Pro vložení klece na jiném podstavci s rozdílnou výškou Používá se v kombinaci s vodítkem a klecí | 742x965x1.018 | Na dotaz | Na dotaz |
| DALŠÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ | | | | | | |
|  | LTE-102 | 19011740 | IZOTERMICKÝ OBAL Pro zavážecí klec EP-101 Udrží teplotu po dobu 20' | 610x720x710 | 15 100 | 640 |
| | GP-102 | 19012134 | SADA LIŠT PRO CUKRÁŘSKÉ PLECHY 16 zásuvů 60 x 40 cm | - | 4 700 | 200 |
|  | GD-AD | 19004504 | ZÁVĚSNÁ SPRCHA (POUZE PRO MODEL Y ACE A ACG) | - | 3 900 | 170 |

Specifické příslušenství

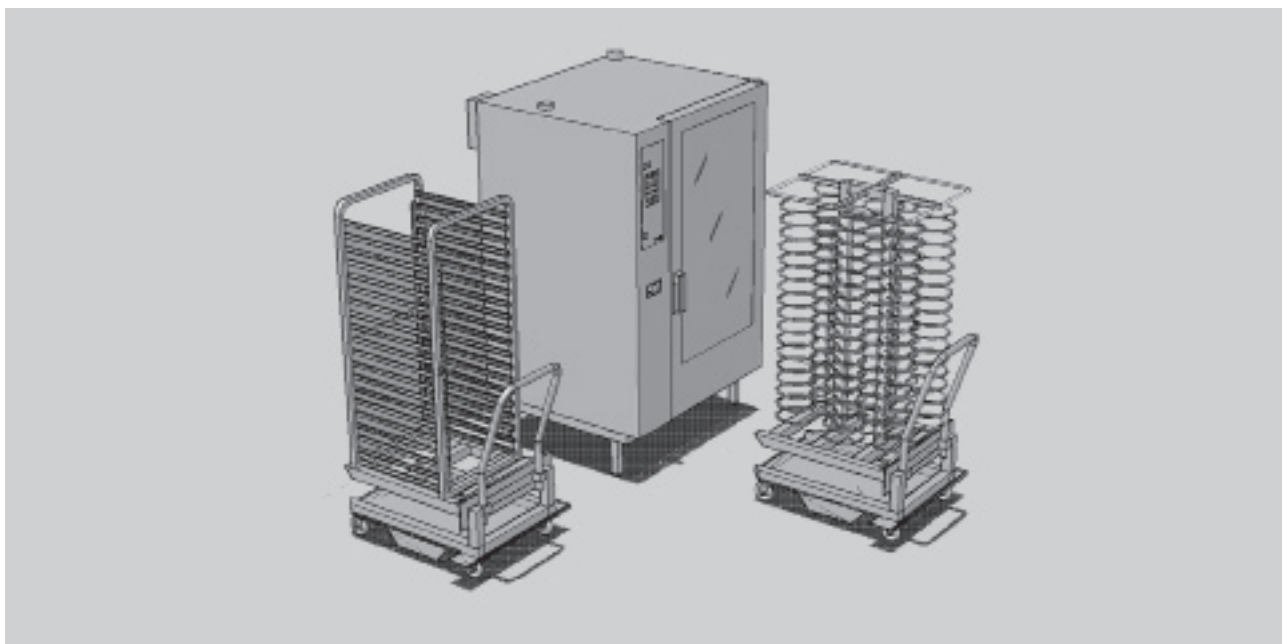
pro modely konvektomatů 201




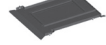


| | MODEL | KÓD | POPIS | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) |
|---|----------|----------|---|-----------------|--------------|-------------|
|  | CEB-201 | 19011551 | ZAVÁŽECÍ VOZÍK S KLEČÍ PRO GN Pro 20 GN-1/1 nebo 40 GN-1/2 | 560x769x1.750 | 47 300 | 2 000 |
|  | CEP-201 | 19013357 | ZAVÁŽECÍ VOZÍK S KLEČÍ NA TALÍŘE Pro 50 talířů o Ø 31 cm | 560x769x1.750 | 52 600 | 2 220 |
|  | LTE-201 | 19011741 | IZOTERMICKÝ OBAL Určen pro CEP-201 Udržuje teplotu po dobu 20' | 610x380x1.220 | 19 700 | 840 |
|  | GD-AD | 19004504 | ZÁVĚSNÁ SPRCHA (POUZE PRO MODELY ACE A ACG) | - | 3 900 | 170 |
| | PRE-H201 | 19011979 | Těsnící díl pro předehřátí komory Umožňuje spustit konvektomat i bez zavážecího vozíku | - | 4 000 | 170 |
|  | RH-201 | 19044716 | Nivelační nájezdová rampa pro vozíky 201 | - | 9 000 | 380 |

Specifické příslušenství

pro modely konvektomatů 202



| | MODEL | KÓD | POPIS | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) |
|---|----------|----------|---|---------------|-----------|----------|
|  | CEB-202 | 19011550 | ZAVÁŽECÍ VOZÍK S KLEČÍ PRO GN Pro 20 GN-2/1 nebo 40 GN-1/1 | 764x915x1.810 | 51 300 | 2 170 |
|  | CEP-202 | 19011552 | ZAVÁŽECÍ VOZÍK S KLEČÍ NA TALÍŘE Pro 100 talířů o Ø 31 cm | 764x915x1.810 | 67 000 | 2 830 |
|  | LTE-202 | 19011742 | IZOTERMICKÝ OBAL Určen pro CEP-202 Udržuje teplotu po dobu 20' | 650x820x1.335 | 27 000 | 1 140 |
|  | GD-AD | 19004504 | ZÁVĚSNÁ SPRCHA (POUZE PRO MODEL Y ACE A ACG) | - | 3 900 | 170 |
| | PRE-H202 | 19011980 | Těsnící díl pro přehřátí komory Umožňuje spustit konvektomat i bez zavážecího vozíku | - | 4 100 | 180 |
|  | RH-202 | 19034438 | Nivelační nájezdová rampa pro vozíky 202 | - | 12 700 | 540 |

Varné příslušenství

Zauzovač



Uzení je metoda, která byla po staletí používána k prodloužení trvanlivosti potravin, nebo aby dala pokrmu lepší chuť, zejména masům, rybám a zelenině.

Použitím "zauzovacího" příslušenství, které představuje Fagor Industrial v kombinaci s konvektomatem, docílíme přeměny konvektomatu na udírnu, což šetří místo i čas.

Kuchař může při vaření v konvektomatu použít různé kouřové chutě a vůně pomocí třísek různých druhů dřeva, vhodných pro uzení.

Na konvektomatu si zvolíme zda budeme udit studeným nebo teplým kouřem.

| MODEL | KÓD | EL. PŘÍKON (W) | NAPĚTÍ | ROZMĚRY (mm) | CENA (Kč) | CENA (€) |
|--------|----------|----------------|----------|--------------|-----------|----------|
| SMOKER | 19059112 | 250 | 230 V 1N | 95x268x54 | 9 400 | 400 |



Sada pro vákuové vaření - sous vide

| MODEL | KÓD | POPIS | CENA (Kč) | CENA (€) |
|---------|----------|--|-----------|----------|
| SOUS-AD | 19032607 | Sada komponentů pro namontování vpichovací jehly určené pro vaření ve vakuu. Nahrazuje teplotní čidlo v komoře. V objednávce musí být uvedeno: - Obj. číslo konvektomatu - Obj. číslo sady pro vákuové vaření "SOUS-AD" | 39 900 | 1 690 |

Montážní sady pro konvektomaty nad sebou



OBECNÉ VLASTNOSTI

- Montážní sada komponentů pro usazení dvou konvektomatů nad sebe.
- Tato montážní sada se objednává společně s konvektomaty.
- Možno kombinovat pouze el. modely velikosti 1/1 všech tří řad.
- Montáž se provádí již ve výrobě.

| MODEL | KÓD | POPIS | PRO KONVEKTOMATY: | CENA (Kč) | CENA (€) |
|-----------------------|----------|---|-------------------|-----------|----------|
| STHH-23 OPTIMA | 19059364 | Montážní sada pro sestavení 2 konvektomatů nad sebe | 0623 + 0623 | 13 900 | 590 |
| 2AD-66 | 19012191 | Montážní sada pro sestavení 2 konvektomatů nad sebe | 061 + 061 | 17 500 | 740 |
| 2AD-610 | 19012163 | Montážní sada pro sestavení 2 konvektomatů nad sebe | 061 + 101 | 17 500 | 740 |

Montážní sady pro "cook & chill" 061



OBECNÉ VLASTNOSTI

- Montážní sada komponentů pro usazení konvektomatu 061 na šoker.
- Tato montážní sada se objednává společně s konvektomatem a šokerem.
- Montáž se provádí již ve výrobě.

| MODEL | KÓD | POPIS | CENA (Kč) | CENA (€) |
|-----------------------|----------|---|-----------|----------|
| STHA-23 OPTIMA | 19066344 | Montážní sada COOK & CHILL pro elektrické konvektomaty 0623 + šoker velikosti 031 | 14 400 | 610 |
| C&C-061 ELEC | 19020971 | Montážní sada COOK & CHILL pro elektrické konvektomaty 061 + šoker ATA-061 | 16 100 | 680 |
| C&C-061 GAS | 19020972 | Montážní sada COOK & CHILL pro plynové konvektomaty 061 + šoker ATA-061 | 16 100 | 680 |

Sada odvodu spalin (pouze pro plynové modely)

| MODEL | KÓD | POPIS | PRO PLYNOVÉ MODELY: | CENA (Kč) | CENA (€) |
|-------------|----------|--|---------------------|-----------|----------|
| CEX-ADG-101 | 19012272 | | 061 - 101 | 3 400 | 150 |
| CEX-ADG-102 | 19012273 | Montážní sada komponentů pro napojení konvektomatu na komín. | 102 | 3 400 | 150 |
| CEX-ADG-201 | 19012290 | | 201 | 3 400 | 150 |
| CEX-ADG-202 | 19012291 | | 202 | 3 400 | 150 |

Tukový filtr

| MODEL | KÓD | POPIS | PRO MODELY: | CENA (Kč) | CENA (€) |
|-------------|----------|---|-----------------|-----------|----------|
| SADA ADV-10 | 19020765 | Vstupní tukový filtr (montovaný pod ochlazovací ventilátor) | 061 - 101 - 102 | 5 900 | 250 |
| SADA ADV-20 | 19047250 | Vstupní tukový filtr (montovaný pod ochlazovací ventilátor) | 201 - 202 | 5 900 | 250 |

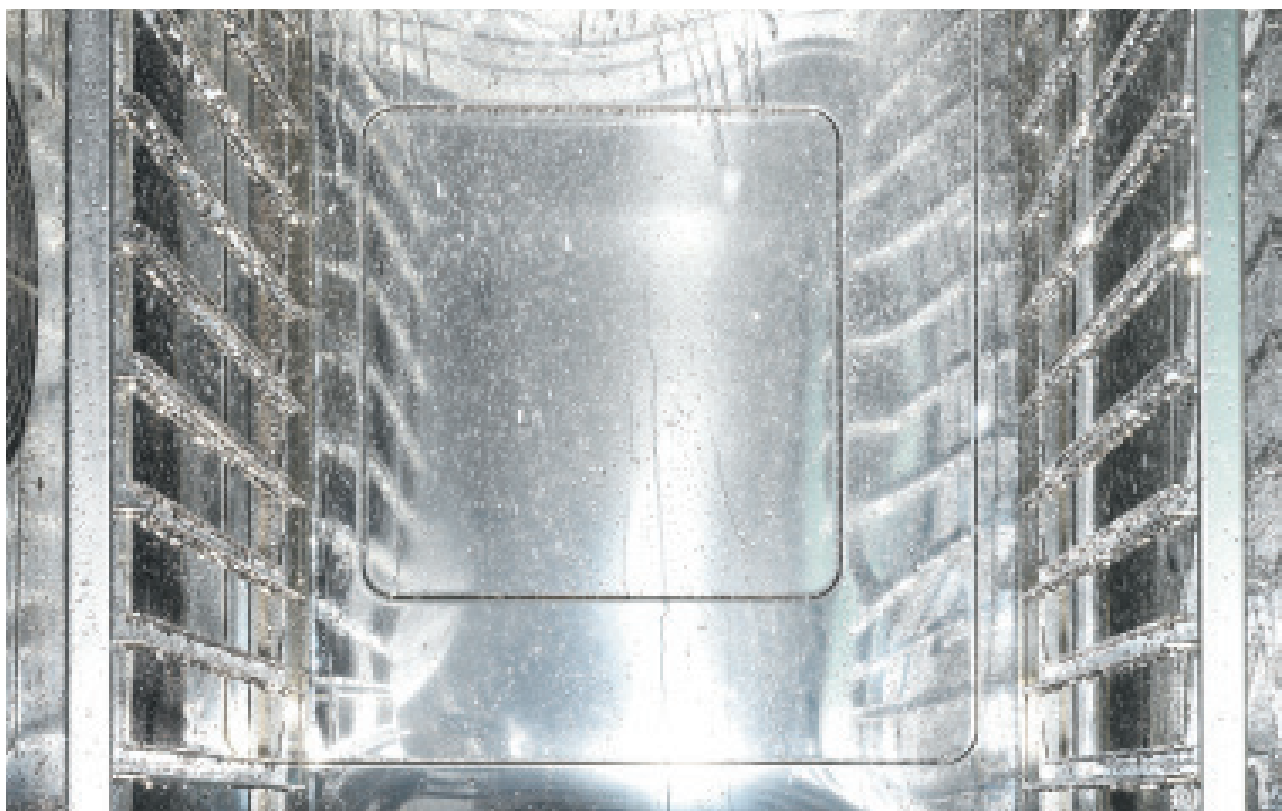
AUTOMATICKÝ ZMĚKČOVAČ VODY

OBECNÉ VLASTNOSTI

- Plně automatický elektronicky časově řízený ionexový změkčovač vody.
- Řídicí ventil Autotrol 604 Elektronik.
- Náplň 10 l pryskyřičné hmoty. Zasolení 130 g soli/l pryskyřice. Dodávka zahrnuje kompletní funkční celek připravený k instalaci. Pro první instalaci doporučujeme zakoupit originální tabletovou sůl pro regeneraci změkčovače.
- Výška napojení vody/odpadu: 470 / 500 mm.
- Teplota vody nejvýše 43 °C tlak vody 0,2–0,8 MPa.
- Rozsah časového nastavení: 1–99 dní.

| MODEL | KÓD | POPIS | CENA (Kč) | CENA (€) |
|---------|---------|--|-----------|----------|
| WMK-BNT | WMK-BNT | Max průtok 1m³/hod, kapacita: 40m³ x °dH, příkon 5W, rozměry 320x662x635 | 15 900 | 680 |



Příslušenství pro čištění vnitřní varné komory



Detergenty

Pro automatické mytí varné komory konvektomatů Advance Plus je dodáván alkalický, rychle se rozpouštějící práškový detergent.

Pro konvektomaty Advance a Advance Concept je dodáván tekutý alkalický detergent. Odstraňuje rychle a důkladně všechny mastnoty a zaschlé či zapečené zbytky pokrmů.

| MODEL | KÓD | POPIS | BALENÍ | CENA (Kč) | CENA (€) |
|--|----------|--------------------|--------|-----------|----------|
|  ABRA BOST | 19084643 | Práškový detergent | 8 kg | 1 900 | 75 |
|  KOIPERRE PLUS | 19084644 | Tekutý detergent | 4 l | 690 | 28 |