





Cook & chill

Sütők - Sokkoló hűtők

Cook & Chill152

Advance sütő163

Sütő kiegészítők.....181

Cook & Chill





A sütők és hűtők szakértőjeként a Fagor Industrial büszkén mutatja be új COOK & CHILL megoldását, a kombi sütők és sokkoló hűtők új sorozatát, amelyek optimalizálják a munkát, a teljesítményt, a hatékonyságot és a termelékenységet a nagykonyhákban.



A folyamat során a főtt ételt gyors hűtésnek vetik alá, hogy a hőfok veszélyzónából gyorsan jusson el a megfelelő (65°-ról 3°-ra) hőmérsékletre. Ezzel tökéletesen ellenőrzött módon, az élelmiszert ideális hőmérsékleten tároljuk, addig amíg ismét szükség lesz rá.

A Cook & Chill folyamatra egyre nagyobb szükség van az elfoglalt professzionális konyhákban a számos étkező és a nyújtandó magas szintű szolgáltatások miatt. Megakadályozza hogy a maradék hő megváltoztassa a termék minőségét, vagy az újramelegítés tápanyag



veszteséget okozzon.

Ez egy olyan rendszer, amely növeli az ételek sikerét, csökkenti a baktériumok terjedését, kiterjeszti az élelmiszer-tartósítást, megakadályozva az étel kiszáradását és az ízvesztést.

A Fagor sokkoló hűtés rendszer sütővel lehetővé teszi, hogy felajánlon egy szélesebb, rugalmasabb termékkört, mely javítja az ételek minőségi elkészítését.

Cook & Chill rendszer



FAGOR COOK & CHILL HASZNÁLATA

Ez egy fontos választás nem csak a szabályok és előírások szempontjából, hanem és mindenekelőtt munkamódszerek szempontjából. A sokkoló hűtő-fagyasztónak helyes használata korlátozza a termék súlycsökkenését a hűtési fázisban (pozitív hűtés) amely a termék hőmérséklet csökkentésével jár $+90^{\circ}\text{C}$ -ról $+3^{\circ}\text{C}$ -ra a lehető leggyorsabban, és minden esetben 90 percen belül. Az eredmény egy lágy zamatos tovább tartható termék, és regenerálás után frissen főzött ízű terméket kap.

A sokkolót lehetővé teszi, hogy beprogramozza a munkát a konyhában, használja az időt, hogy készleteket halmozzon fel a hét hátralévő részére.

A sokkoló helyes használata biztosítja a kevesebb hulladékot, időt takarít meg, egészséges ízletes terméket és nagyobb nyereséget érhet el.

SOKKOLÓ HŰTÉS

Szoft Ciklus (standard) - 90 ‘

Mivel a "lágy" kifejezés azt sugallja, ez egy gyengéd ciklus, kifejezetten könnyű és vékony termékekre ajánlott.

Erős Ciklus (intenzív) - 90 ‘

A «kemény» ciklus lehetővé teszi, hogy csökkentsék a teljes hűtési időt, és ideális nagy sűrűségű, vagy magas zsírtartalmú termékekre valamint a csomagolt élelmiszerekre.

SOKKOLÓ FAGYASZTÁS

Szoft Ciklus (standard) - 240 ‘

Ez a ciklus homogénebben fagyasztja le az élelmiszert, így alkalmas az olyan élelmiszerekre, amit nem szabad sokkolni vagy különböző összetevőkből készült.

Erős Ciklus (intenzív) - 240 ‘

Ez a ciklus ideális félkész ételekre vagy alapanyagokra. Ez lehetővé teszi, hogy rugalmas, hosszú távú termék készletet készítsen.

CIKLUSPÉLDA SÜTÉS ÉS HŰTÉSRE / FAGYASZTÁSRA COOK & CHILL RENDSZER HASZNÁLATÁVAL

FŐZÉS
($> 90\text{ }^{\circ}\text{C}$)



APE-101
vagy
APG-101

HŰTÉS
($+3\text{ }^{\circ}\text{C}$)
FAGYASZTÁS
($-18\text{ }^{\circ}\text{C}$)



ATA-101

TÁROLÁS
 $-18\text{ }^{\circ}\text{C} \div -20\text{ }^{\circ}\text{C}$



HŰTŐSZEKRÉNY
AFN-1602

REGENERÁLÁS
($> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$)



APE-101
vagy
APG-101

FAGOR Cook & Chill

Ennek eredménye egy sütő és hűtő szimbiózis megosztottság, mely először jött össze a márká történetében.

Fagor Industrial újra feltalálja magát, köszönhetően az új sütőknek, és megvalósul az Advance sorozat szárnyai alá tartozó új, 3 hőmérsékletű sokkoló hűtők bemutatásával.

A készülékek kombinálhatók mind 3 Advance sütővel.

10 GN-1/1 VAGY GN-2/1 TÁLCÁK

Ebben a két esetben a tökéletes kombinációja a 2 készüléknek azonnal nyilvánvaló. Azáltal, hogy az egyiket a másik mellé helyezzük a tervezési szimmetria és a későbbi könnyű használat egyértelmű.

6 GN-1/1 TÁLCÁK

Csak ez a méret használható, a készülékek egymásra helyezésekor. A készülék lehetővé teszi hogy helyet takarítson meg. Ismét hangsúlyozzuk a rendszer célja összhangban van a globális jelleggel az első alkalomtól.



Gondolkodj globálisan

OKOS KEZELÉS

Az ajtók nyitása, az elemek magassága, a rendszer mindenegyes részlete az egység egészének figyelembe vételével készült, hogy a konyhákban szükséges mozdulatokat biztonságossá és egyszerűvé tegye.

TELJES SOROZAT

Cook & Chill berendezéseink kiegészítésére mind a két típushoz tökéletesen illő tartozékok teljes skáláját kínáljuk.

KÖNNYŰ KEZELÉS

Az elhelyezés logikája és a vezérlőpanelek kialakítása valóban praktikussá teszik a Cook & Chill folyamat kombinált programozását.

DESIGN

A két berendezés letisztult, párhuzamos vonalai a két rendszer egységét szimbolizálják, ezáltal visszatükrözik azt a szándékot, ami az Ön konyhája számára egy egységes kezelőrendszert alkotott.

Új ADVANCE sokkoló hűtők

ÚJ DIZÁJN, ÚJ VEZÉRLÉS, ÚJ MEGKÖZELÍTÉS; AZ ADVANCE SOKKOLÓ HŰTŐK A FAGOR ÚJ TERMÉK GENERÁCIÓJÁT SZIMBOLIZÁLJÁK.

Továbbfejlesztettük folyamatainkat és a technológiát, hogy ne csupán eszközöket, hanem megoldásokat kínálhassunk.

- Időt takarít meg Önnek a konyhában a munkafolyamatok tervezése és kezelése során.
- Pénzmegtakarítást jelent a beszerzésnél, ennél fogva csökkenti a felesleges kiadásokat és a selejtet.
- Azonnal javítja a konyhai egészségügyi feltételeket és az elkészített ételek eltartásának körülményeit.
- Egyszerűbb, higiénikusabb, biztonságosabb ételkészítési és -hűtési folyamatot tesz lehetővé.
- Teljeskörű, elektronikus rendszerellenőrzést biztosít, USB kapcsolattal lehetőséget nyújt a hűtési ciklusok előprogramozására és a programok megőrzésére.



Új VEZÉRLŐPANEL

Cook & Chill Megoldások

A Cook & Chill megoldásai:

- Költségmegtakarítás (az erőforrások optimális felhasználása)
- Biztonság és higiénia
- Új termék

1. Cook & Chill megoldások A LA CARTE

- > Főzés (sütő) tálcák segítségével
- > Sokkoló hűtés-fagyasztás tálcák segítségével
- > Tányérszervíz
- > Regeneráció "többtálcs" funkció

2. Cook & Chill megoldások "BANKETTEK"

- > Főzés (sütő) segítségével struktúra tálcák
- > Sokkoló hűtés-fagyasztás tálcák segítségével
- > Tányérszervíz
- > Tányérstruktúra segítségével (sütő)
- > Izotermikus takaró
- > Szervíz - Felszolgálás

3. Cook & Chill megoldások BUFETEK

- > Főzés (sütő) tálcák segítségével
- > Sokkoló hűtés-fagyasztás tálcák segítségével
- > Regeneráció tálcák segítségével (sütő)
- > Szervíz - Felszolgálás

4. Cook & Chill megoldások VÁKUUMOS FŐZÉS

- > Vákuum csomagolás
- > Főzés (sütő) "ECO gőzölés / alacsony hőmérséklet" funkció tálcák segítségével
- > Sokkoló hűtés-fagyasztás tálcák segítségével
- > Regeneráció (sütő) "ECO gőzölés" funkció
- > Befejezés FAGOR főzőkiegészítők használatával



Megoldások vendéglátó rendezvényekre

Fagor ipari projekt a legmegfelelőbb
COOK & CHILL készülék minden igény kielégítésére



Cook & Chill 061

40 - 60
étel / nap



COOK & CHILL 061 Megoldások		
	Elektromos sütő	Gáz sütő (*)
	APE-061 19010970	APG-061
	AE-061 19010984	AG-061
Egymásra helyezhető 061		
	Elektromos és gáz modellek ACG 19020971	Gáz modellek APG és AG 19020972
	Sokkoló hűtő és fagyasztó ATA-061 19018754 (50 Hz) - 19030606 (60 Hz)	
	Kocsi CP-11-R 19018752	
	Tepsitartó állvány EB-061 19011559	Tányértartó állvány EP-061 19013353
	Sinek a tepsitartó állványhoz GE-101 19011569	
	Izotermikus takaró LTE-061 19011738	

Cook & Chill 101

60 - 100 étel / nap



COOK & CHILL 101 Megoldások		
	Elektromos sütő	Gáz sütő (*)
	APE-101 19011023	APG-101
	AE-101 19011021	AG-101
	Állvány SH-11 19013205	Állvány tartókkal SH-11-B 19013401
	Sokkoló hűtő és fagyasztó ATA-101 19020653 (50 Hz) - 19030442 (60 Hz)	
	Kocsi CP-11 19013352	
	Tepsitartó állvány EB-101 19011561	Tányértartó állvány EP-101 19013354
	Sinek a struktúrához GE-101 19011569	
	Izotermikus takaró LTE-101 19011739	

(*) Gáz és frekvencia: lásd SÜTŐ fejezet

Cook & Chill 102

100 - 150 étel / nap



COOK & CHILL 102 Megoldások		
	Elektromos sütő	Gáz sütő (*)
	APE-102 19010816	APG-102
	AE-102 19011020	AG-102
	Állvány SH-102 19013212	Állvány tartókkal SH-102-B 19013403
	Sokkoló hűtő és fagyasztó ATA-102 19017470	
	Kocsi CP-102 19013355	
	Tepsitartó állvány EB-102 19011562	Tányértartó állvány EP-102 19013356
	Sinek a struktúrához GE-102 19011570	
	Izotermikus takaró LTE-102 19011740	

(*) Gáz és frekvencia: lásd SÜTŐ fejezet

Cook & Chill 201

150 - 200 étel / nap



COOK & CHILL 201 Megoldások		
	Elektromos sütő	Gáz sütő (*)
	APE-201 19011025	APG-201
	AE-201 19010557	AG-201
	Sokkoló hűtő	Sokkoló hűtő és fagyasztó
	CS-201 19013305	CM-201 19015793
	Tányértartó állvány CEB-201 19011551	
	Tányértartó állvány CEP-201 19013357	
	Izotermikus takaró LTE-201 19011741	

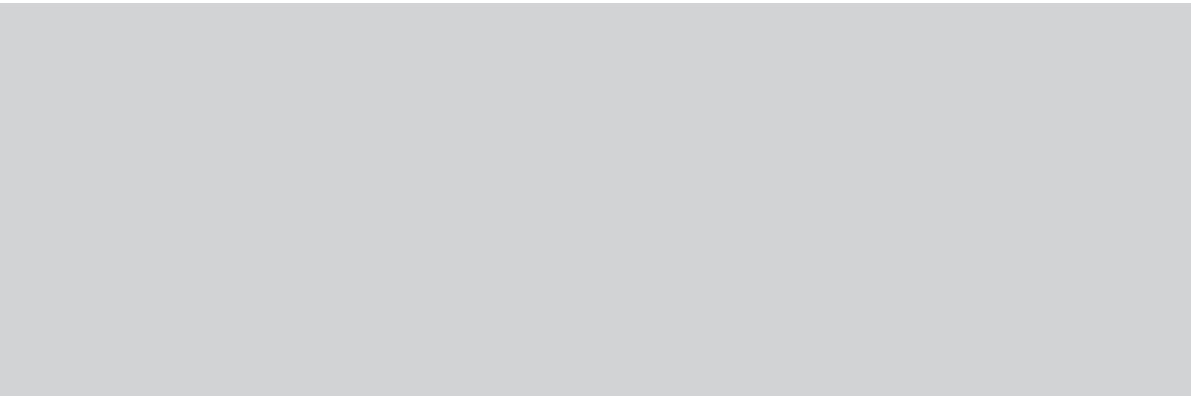
Cook & Chill 202

200 - 360 étel / nap



COOK & CHILL 202 Megoldások		
	Elektromos sütő	Gáz sütő (*)
	APE-202 19010954	APG-202
	AE-202 19010961	AG-202
	Sokkoló hűtő	Sokkoló hűtő és fagyasztó
	CS-202 19013307	CM-202 19015795
	Tányértartó állvány CEB-202 19011550	
	Tányértartó állvány CEP-202 19011552	
	Izotermikus takaró LTE-202 19011742	

(*) Gáz és frekvencia: lásd SÜTŐ fejezet



Cook & Chill

Advance sütők

ADVANCE Generáció.....	173
Advance-Plus Kombi sütők	174
Modellek	175
Advance Kombi sütők.....	176
Modellek	177
Advance Concept Kombi sütők.....	178
Modellek	179

Minden kombinált sütő-pároló lágyított és szabályozott vízre kell rákötni, míg a víz keménysége a helyi vízhálózatban meghaladja a 4.0 OD (német), ami 40 mg CaCO₃ / 1 liter víznek felel meg, ha az ion Cl koncentrációja magasabb 150 mg/l, vagy az Na Cl tartalmamagassabb 30 mg/l.
A sütő bojler minden műszak után ki kell üríteni.

Amennyiben ezeket nem tartja be, a gyártási garanciát elveszti.

Lehetséges feszültségek:

230 V - 3 Fázis + E

400 V - 3 Fázis +N+E

A gázüzemű berendezések gyárilag az alábbi gázfajtákra és gáznyomásra szereltek:

LPG: 37 g/cm²

Földgáz: 20 g/cm²

ADVANCE

Széleskörű használat minden igényhez és feladathoz

MEG KELL FELELNÜNK MINDEN EGYES VÁSÁRLÓ KÜLÖNBÖZŐ
IGÉNYEINEK MEGVÁLASZOLÁSÁRA.

A FAGOR EZT TELJESÍTI.

Az ADVANCE generáció jelenleg az egyik legszélesebb választékkal rendelkezik a piacon a méreteket és a teljesítményt illetően, így egyszerű kiválasztani a legjobb modellt az egyedi professzionális igények alapján 30 különböző áll rendelkezésre. A lehetőségek a gáz vagy elektromos, minden méretben és lehetőségekkel.

Öt különböző méretet és három különböző felszereltségi szintet kínálunk: Advance Plus, Advance és Advance Concept.



ADVANCE +

AZ ADVANCE PLUS MODELLEK TALÁN A LEGJOBB JELENLEG KAPHATÓ SÜTŐK A PIACON

Az ADVANCE PLUS sütők azon professzionális felhasználók számára készülnek, akik nem hajlandók kompromisszumot kötni. Ezek a legnagyobb teljesítménnyel rendelkező modellek a piacon, melyek tökéletes egyensúlyt teremtenek a minőség és hatékonyság terén.

ADVANCE

A GŐZBOJLERREL RENDELKEZŐ SÜTŐK KATEGÓRIÁJÁBAN A LEGJOBB ÁR-ÉRTÉK ARÁNYT SIKERÜLT ELÉRNÜNK

Az ADVANCE sütők ideális választás azok számára, akik kiemelkedő funkcionalitással rendelkező készüléket keresnek, megfizethető, és megtérülő áron, garantálva a tökéletes eredményt, a megbízhatóságot, és hatékonyságot.

CONCEPT

EGYSZERŰ, ERŐTELJES, ÉS ROBOSZTUS SÜTŐK

A CONCEPT sorozat sütői a legegyszerűbb választ adják azon professzionális felhasználók számára, akiknek a teljesítmény és az egyszerű kezelés a legfontosabb.

A legmagasabb hatékonyságra terveztük

ALAP FUNKCIÓK

ECO STEAMING

FOLYAMATOS GŐZKÉPZÉS: TÖKÉLETES SÜTÉS ÉS EGÉSZSÉGES ÉTELEK

A főzőtértől elkülönített és független, erőteljes gőzképző rendszer biztosítja a folyamatosan friss gőz utánpótlást, hogy tökéletes állagú legyen az étel, és szaftosabb mint más eljárásokkal. A rendszer garantálja a folyamatosan megújuló gőz-puffert a nap 24 órájában, hogy a higiénia és a minőség is kifogástalan legyen.



FAGOR COMBI OS

AZ ADVANCE PLUS OPERÁCIÓS RENDSZERE NEM ISMER HATÁROKAT

A Fagor Cooking egy automata sütési programfelület, amivel minden nap egyszerűbbé és produktívabbá teheti a munkáját.

A Fagor Easy egy manuális sütési programfelület, 4 üzemmóddal: Légkeverés, Párolás, Kombinált üzemmód, és Regeneráció.

A Fagor Multi-Tray rendszer segítségével nyomon követheti, a különböző ételek állapotát a sütőben, minden egyes tálcaszinten. Az összes egyidőben készülő étel állapota áttekinthető.

A Fagor USB lehetővé teszi a sütési receptek egyszerű fel és letöltését a készülékről, illetve a HACCP dokumentáció naprakész biztosítását.



FUNKCIÓK ÉS FELHASZNÁLÓI ELŐNYÖK

	FŐZÉS MINŐSÉG	KÖNNYEN KEZELHETŐ/ INTELLIGENS FUNKCIÓK	KÖRNYEZETKÍMÉLŐ/ MEGTAKARÍTÁS	HIGÉNYIA/BIZTONSÁG
ECO-STEAMING	- Folyamatos gőzellátás, jobb élelmiszerminőség és szaftosság - megakadályozza az élelmiszerek egymás ízét átvegyék		• Kevesebb vízkő képződése • Csökkentett karbantartási költségek	• A friss tiszta víz garantálja a higiénit és az biztonságos élelmiszert
HA-CONTROL	• Egyenletes hőmérséklet biztosítja a főzést		• Rendkívül hatékony gázégő • Kevesebb CO-kibocsátás, mint a többi konkurens gyártónál	• Főzőkamrán kívül történik az égés • halk gáz égő
EZ-SENSOR	• Érzékelőszonda garantálja a nagy pontosságot	• Ergonomikus, mégis robusztus érzékelőszonda	• Pontosság - kisebb súlyvesztesség	• Nagy pontosságú érzékelő biztosítja a biztonságos élelmiszert
FAGOR TOUCH		• Saját használati felület • Kevesebb képzés/kiseb oktatási költség • látószög	• Karcállóság • Olaj és víz ellenálló • csökkenti a karbantartási költségeket	• Egyszerű tisztítás
FAGOR COMBIOS	• 40 kidolgozott recept, a maximális minőség eléréséhez	• Végtelen főzés, recept szerint módosított vagy receptek módosítása bármelyik pillanatban	• Multi-tray lehetővé teszi a rugalmas főzést csúcsidőben, időt és pénzt takarít meg	• HACCP feltöltése Fagor USB segítségével
COMBICLEAN		• 5 különböző mosogató program és behúzható zuhanykar	• Rugalmas programok - pénzmegetakarítás • Hatékony vegyszer és víz fogyasztás	• Optimális biztonsági és higiéniai előírások • 3 sürgősségi gyors öblítés, ha a tisztítás folyamata megszakad



KIEMELKEDŐ PRECIZITÁS AZ OPTIMÁLIS EREDMÉNYÉRT

Áttekinthető és nagyon egyszerű használhatóság jellemzi az új Advance generáció hőmérséklet érzékelő eszközeit, ami az ételek maghőmérsékletét teszi láthatóvá.

Az EZ szenzor egy ergonomikus eszköz, mely garantálja a felhasználó biztonságát, és mind időt mind energiát megtakaríthatunk vele.



MINDEN BEÁLLÍTÁS EGYSZERŰEN, ÉRINTÉSSSEL

Az új ADVANCE széria 8" inch méretű TFT kijelzőkkel is rendelkezik, intuitívan is tanulható, egyszerű kezelőfelülettel, automata programokkal pl. "FAGOR Easy", "FAGOR Cooking".

A Fagor érintés-vezérlési rendszere teljes üvegvédelemmel kerül beépítésre, mely vízlepergető, karcmentes, és bármilyen szögből jól látható, továbbá latex kesztyűvel is kezelhető.



HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYOZÁS: UTÓLÉRHETETLEN ILLATOK ÉS ÍZEK

A HA Control rendszer garantálja az egyenletes és állandó sütési hőmérsékletet, ami a legjobb eredményt produkálja: az ételek páratlan megjelenése, íze, zamata.

A kétirányú légkeveréses rendszer optimális légáramlást biztosít, az áramlás sebessége pedig széles határok között állítható, hogy minden pillanatban megfelelő legyen.

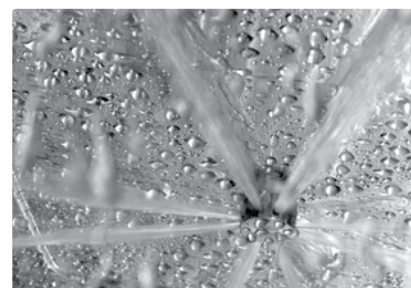


MAKULÁTLAN HIGIÉNYIA ÉS GARANTÁLT BIZTONSÁG

A Combi Clean egy automata tisztítórendszer, mely a sütőtér maximális higiéniai tisztaságát hivatott szolgálni.

5 különböző tisztítóprogram kiválasztásával minden helyzetben a leghatékonyabb, ugyanakkor legtakarékosabb megoldást választhatjuk.

Amennyiben a tisztítási ciklust váratlanul meg kell szakítanunk, akkor is biztosítja a rendszer a steril környezetet amiben az ételek biztonsággal készülhetnek el.



SOFTWARE

Többféle applikáció, egyszerű és intuitív

AZ Advance sütő-pároló magas szintű elvárásoknak megfelelően lett kifejlesztve, tartalmazza a legújabb műszaki lehetőségeket és legújabb generációs szoftvert. Az USB kapcsolat lehetővé teszi a szoftverfrissítést, receptek hozzáadását, vagy a HACCP előírások letöltését a biztonságos ételek elkészítéséhez.



APP FIGYELÉS

Folyamatosan ellenőriz minden rendszert és minden pillanatban jelent a működésről.

APP KARBANTARTÁS

Jelenti a szervíz szakembereinek a berendezés állapotát és minden alkatrész működését, így időt és energiát spórol minden javításkor és az eladás utáni karbantartáskor.

APP KONFIGURÁCIÓ

Lehetővé teszi a szakemberek számára a fontos paraméterek átállítását, mint pl.: turbinasebesség, gáztípus, kondenzáció idő, elvezetés.

APP MENTÉS

Automatikusan elmenti minden főzési folyamat minden adatát, ellenőrzés esetére.

ÜZEMELTETÉS ÉS KARBANTARTÁS

Nagyobb hatékonyságú műszaki támogatás

Az új generációs Advance magába foglal minden olyan újítást, amely megkönnyíti a problémák megoldását vagy műszaki módosítást biztosít a gyorsabb és hatékonyabb visszajelzés érdekében.

**SINGLE-ACCESS
KARBANTARTÓ PONT**

Ez garantálja a könnyű hozzáférést az összes hardverhez és áramköri elemhez.

**GŐZFEJLESZTŐ
KARBANTARTÁS**

Az új designú gőzfejlesztő megkönnyíti a karbantartást és a műszaki támogatást, jobban mint valaha.

AUTO-KALIBRÁCIÓS FUNKCIÓ

Az üzemeltetési paraméterek a sütőben könnyen beállíthatók összhangban a földrajzi feltételekkel, mint a magasság és a légköri nyomás.

**PLUG-AND-PLAY GÁZ
VÁLTOZTATÁS**

Biztonságos és egyszerűen változtatható a különböző típusú gáz (LPG, földgáz) használata. Egyszerű plug-and-play csere injektorok, Advance sütőkben könnyen kicserélhetők a gázforrások az egyik típusról a másikra.

10 Érv az Advance sütők mellett



EGY SÜTŐ, AMI MINDEN PROFESSZIONÁLIS IGÉNYT KIELÉGÍT

A 3 különböző termékcsalád több tucatnyi típus, 5 méretben kapható, erős, ellenálló és tartós sütők, melyek minden szakmai igényt kielégítenek.



KÖNNYŰ HASZNÁLAT

Egyszerűség mindenek felett. Az összes funkció egy ujjnyi távolságon belül elérhető. Egyértelmű kezelőfelületek, ergonómikus érzékelők, automatikus mosórendszer... A több tucat új funkciónak köszönhetően a főzés könnyebb lesz, mint eddig bármikor.



KITŰNŐ EREDMÉNYEK MINIMÁLIS VESZTESÉG

Az Advance sütők erőteljes párasítórendszere és optimális hőelosztása gondoskodik az ételek sikeres elkészítéséről és a veszteségek minimalizálásáról. Kiegyensúlyozott hőelosztás, szaftosabb ételek, egyenletes állag, megbízható sütési eredmény, de mindenekelőtt a folyamat egészét végigkísérő rendkívüli precizitás jellemzi.



GAZDASÁGOS KARBANTARTÁS

A műszaki szolgáltatásainknál és az ügyfélszolgálatunknál bevezetett minőségjavító rendszerekkel és funkciókkal idő és pénz takarítható meg az értékesítést követő szolgáltatások és a karbantartás területein. Ide tartozik, többek között, a karbantartás egyetlen hozzáférési pontja, az ellenőrző alkalmazások, a konfiguráció vagy az önkalibráció.



RENDKIVÜLI HIGIÉNIA

Az Advance generáció sütőinél a tiszta vízpára folyamatosan megújul, az égés pedig a sütőtéren kívül megy végbe. Ezen túlmenően az élelmiszerbiztonságot számos olyan fejlesztéssel növeltük, mint amilyen a termékcsalád mindegyikében elérhető kihúzható kötés, vagy a belülről hegesztett sütőtér, ami segít elkerülni a szennyeződések lerakódását.



KELLEMESEBB MUNKAKÖRNYEZET

Az új sütnyitási rendszer (kényelmesebb a séf számára), az ergonómikus fogóval ellátott szonda, a könnyebben mozgatható elemek, a hangtalan égők és a továbbfejlesztett öntisztítórendszer jelentősen megnöveli a munkakörnyezet kényelmét és biztonságát



TARTÓSSÁG

Fontos fejlesztéseket hajtottunk végre az Advance sütők struktúrájában és szállítórendszereinél, így a készülékek új fogantyút, kettős üvegezésű ajtót és dupla kerekeket kaptak, hogy ezáltal erősebbek, ellenállóbbak és tartósabbak legyenek.



MAGASABB TERMELÉKENYSÉG

Az új generáció kisebb felületen kínál hatékonyabb termelést. Mivel az elemeket oszlopszerűen egymásra lehet helyezni, a gazdaságosabb térkihasználás kisebb helyen kínál többet.



ENERGIA HATÉKONYSÁG

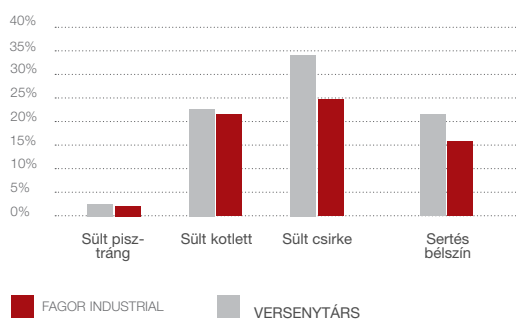
A Fagor számára kiemelt fontosságú az energiamegtakarítás és a környezetvédelem. Új sütőinket kiváló hatásfokú égőkkel láttuk el, melyek kevesebb szén-dioxid-kibocsátás mellett hatékonyabban használják fel az erőforrásokat.



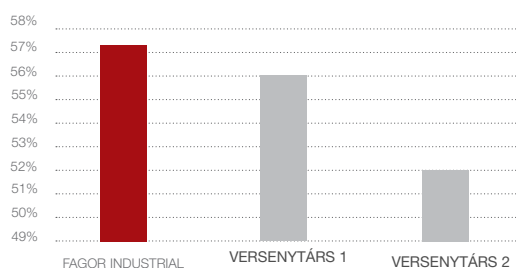
TOGETHER WE VOLVE

Közösen fejlődni az elmúlt több mint 35 évben a Fagor számára az ügyfelek iránti valódi elkötelezettséget jelenti. Azért nyújtunk egy átfogó, 360°-os kínálatot, mert így biztosíthatjuk, hogy a szakemberek csak az igazán fontosra koncentráljanak, azaz konyhájukból a lehető legtöbbet hozzák ki.

MINIMÁLIS VESZTESÉG



ADVANCE SÜTŐK HATÉKONSÁGA



Cook & Chill | Kombi

Kombinált sütő pároló | Kiegészítők | Sokkolók



ADVANCE GENERÁCIÓ

Funkciók és előnyök táblázata

ALAPFUNKCIÓK	ADVANCE PLUS	ADVANCE	ADVANCE CONCEPT
Eco-Párolás	•	•	-
Gőzgenerátor vízkeménység érzékelővel -	•	•	-
Gőzgenerátor automatikus leürítése -	•	•	-
Félautomatikus vízkőmentesítő rendszer	•	•	-
HA-Control	•	•	•
Exkluzív kétirányú ventilációs rendszer	•	•	•
Cool down (Funkció sütőtér gyors kihűtése)	•	•	•
"Auto-reverse" Automatikus forgásirányváltás	•	•	•
EZ-Sensor	•	•	•
Maghőmérő többpontos érzékelővel	•	•	•
FagorTouch	Kapacitív 8"-os TFT érintőkijelző védőüveggel	Digitális kijelző és választógombok	Egyszerű digitális kijelző és elektromechanikus gombok
Fagor CombiOS	•	-	-
Fagor Cooking	•	-	-
Fagor Easy	•	-	-
Fagor Multi-Tray System	•	-	-
Fagor USB	•	-	-
Sütési üzemmódok	4 + Párovezérlés	5	Elektromos:4/Gáz :1
Fagor CombiClean (5 automatikus tisztítóprogram)	•	-	-
EGYÉB FUNKCIÓK			
Késleltetett programindítás (Normál üzemmód és Fagor Cooking)	•	•	•
Delta hőmérsékletű sütés	•	•	•
Termo stop (a beállított hőmérséklet elérésekor automatikusan elkezd az adott programot) -	•	•	-
Áttekintési és Karbantartási programok (hibafelismerő figyelmeztetésekkel)	•	•	•
Regisztrációs program (sütési ciklusok rögzítése)	•	•	•
Regisztrációs program (hibajelzések dokumentációja) -	•	•	-
Konfigurációs alkalmazás (teljesítmény-sebesség)	3 seb / 2 teljes.	3 seb / 2 teljes.	3 seb / 2 teljes.
Kézi párasítás	•	•	•
Nyelvválasztás 33 25 -	33	25	-
HACCP Opció -	•	Választható	-
SAT menü (szerviz)	•	•	•
Bemutató üzemmód	•	•	•
App kalibráció Auto Auto Manual	Auto	Auto	Manual
Gyors ajtózáras funkció (modellek: 061, 101, 102)	•	•	•
Tartozék tálcátartó kocsi (modellek: 201, 202) Opció	•	•	Választható
Zuhanykar automatikus visszahúzással -	•	•	-
Külső zuhanykar	-	-	Választható
IPX-5 védelem	•	•	•

ADVANCE +

AZ ADVANCE PLUS MODELLEK TALÁN A LEGJOBB JELENLEG KAPHATÓ SÜTŐK A PIACON

Az ADVANCE PLUS sütők azon professzionális felhasználók számára készülnek, akik nem hajlandók kompromisszumot kötni. Ezek a legnagyobb teljesítménnyel rendelkező modellek a piacon, melyek tökéletes egyensúlyt teremtenek a minőség és hatékonyság terén.



INNOVATIV TECHNOLÓGIA ALKALMAZÁSA A KONYHÁBAN

- Szakértelem
- Igényesség
- Idő és költségmegtakarítás
- Pontosság
- Tökéletes eredmény

TULAJDONSÁGOK

- VEZÉRLÉS: Érintkezési kapacitív kijelző "touch control".
- 4 üzemmód :
Párolás, Párolás alacsony hőfokon (beállítható nedvesség főzés alatt),
Regeneráció, Kombinált és Légkeverés (300°C - ig).
- A sütőtér előmelegítése lehetséges.
- Egyszerű vezérlő rendszer, "Fagor Easy".
- Főzés program irányítása, "Fagor Cooking".
"Touch control" screen
- A főzés idejének ellenőrzése a GN minden szintjén, "Fagor Multi-Tray System"
- A program késleltetett indítása:
Főzés / Főzés alacsony hőfokon / Tisztítás.
- Utolsó hónap, különböző használt főzősmód feljegyzése.
- 3 sebességű ventilátor + 2 fokozat melegítésre.
- A „Cool Down” rendszer főzőkamra gyors lehűtése.
- Az „auto-revers” ventilátor rendszer, irány változtatására.
- 5 program a főzőkamra mosásához
- Multi-szenzoros magszonda.
- PC software adminisztráció részére: receptek, história, HACCP, használati utasítás, nyelv, ...
- HACCP rendszer, adat regisztráció a főzés folyamatáról.
- Beépített gőzgenerátor felszerelve vízkő detektorral.
- 24 órai használat után a gőzgenerátor automatikus kiürítése.
- Félautomata vízkő eltávolító rendszer.
- Gyors ajtózáras rendszer (061, 101 és 102 modellek)
- (201 és 202 modell) típusnál gördíthető Tepsitartó állvány állvány és teherhordókocsi a gép tartozéka.
- Hibafelismerő rendszer
- Autodiagnosztikus rendszer a komponens ellenőrzésére.
- Védettség IPX-5.
- Behúzható zuhanykar.
- Nyelvkiválasztás
- Feszültség - elektromos modellek:
400 V - 3+N - 50/60 Hz
- Feszültség - gázüzemű modellek:
230V 1+N - 50 Hz or 60 Hz



Elektromos Advance-Plus sütő-pároló

	Modell	Rendelési szám	Kapacitás	Kellékek *	Teljesítmény kW	Méretek mm	Nettó ár
							EUR
	APE-061	19010970	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898 x 867 x 846	6.360
	APE-101	19011023	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898 x 867 x 1.117	8.210
	APE-102	19010816	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	1.130 x 1.063 x 1.117	10.290
	APE-201	19011025	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929 x 964 x 1.841	13.220
	APE-202	19010954	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162 x 1.074 x 1.841	15.930

(*) Kellékek

CEB : Gördíthető Tepsitartó állvány állvány és teherhordókocsi a gép tartozéka



APE-061



APE-101



APE-102 + SH-102



APE-201



APE-202

Gázüzemű Advance-Plus sütő

	Modell	Rendelési szám		Kapacitás	Kellékek *	Teljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
		LPG	GN			kW - gáz	kW el.		
	APG-061	19010042	19011886	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898 x 922 x 846	8.790
	APG-101	19011070	19011903	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898 x 922 x 1.117	9.790
	APG-102	19011096	19011912	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130 x 1.063 x 1.117	12.280
	APG-201	19011174	19011921	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929 x 964 x 1.841	15.820
	APG-202	19010040	19011930	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162 x 1.074 x 1.841	19.390

ADVANCE

A GŐZBOJLERREL RENDELKEZŐ SÜTŐK KATEGÓRIÁJÁBAN A LEGJOBB ÁR-ÉRTÉK ARÁNYT

SIKERÜLT ELÉRNÜNK.

Az ADVANCE sütők ideális választás azok számára, akik kiemelkedő funkcionalitással rendelkező készüléket keresnek, megfizethető, és megtérülő áron, garantálva a tökéletes eredményt, a megbízhatóságot, és hatékonyságot.



GYORS KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ KONYHA

- Szakmai minőség
- Gyorsaság
- Egyszerű
- Ekonómia
- Tökéletes főzés

TULAJDONSÁG

VEZÉRLÉS: Nyomógombok + "Scroll"

- 5 üzemmód :

Párolás, Párolás alacsony hőmérsékleten (beállítható nedvesség főzés alatt),

Regeneráció, Kombinált és Légkeverés (300°C - ig).

- A sütőtér előmelegítése lehetséges.
- Éjszakai főzés vagy alacsony hőmérsékletű program
- 3 sebességű ventilátor + 2 fokozat melegítésre.
- A „Cool Down” rendszer főzőkamra gyors lehűtése.
- Az „auto-revers” ventilátor rendszer, irány változtatására.
- Multi-szenzoros magszonda.
- Beépített gőzgenerátor felszerelve vízkő detektorral.
- 24 órás használat után a gőzgenerátor automatikus kiürítése.
- Félautomata vízkő eltávolító rendszer.

- Gyors ajtózáras rendszer (061, 101 és 102 modell)
- (201 és 202 modell) gördíthető Tepsitartó állvány állvány és koci a gép tartozéka.
- Hibafelismerő rendszer
- Autodiagnosztikus rendszer a komponens ellenőrzésére.
- Védettség IPX-5.
- Behúzható zuhanykar.
- Feszültség: 400 V - 3+N - 50/60 Hz
- Feszültség - gáz modellek: 230V 1+N - 50Hz (standard) vagy 60 Hz



Elektromos Advance sütő-pároló

	Modell	Rendelési szám	Kapacitás	Kellékek	Teljesítmény	Méret	Nettó ár
				*	kW	mm	EUR
	AE-061	19010984	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898 x 867 x 846	5.790
	AE-101	19011021	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898 x 867 x 1.117	6.960
	AE-102	19011020	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	1.130 x 1.063 x 1.117	8.620
	AE-201	19010557	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929 x 964 x 1.841	11.590
	AE-202	19010961	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162 x 1.074 x 1.841	14.150

(*) Kellékek

CEB : Gördíthető Tepsitartó állvány

Képek: állványok, hálózatok és konténerek NEM TARTALMAZZA



AE-061



AE-102



AE-101 + SH-101



AE-201



AE-202

Gázüzemű Advance sütő-pároló

	Modell	Rendelési szám		Kapacitás	Kellékek	Teljesítmény		Méret	Nettó ár
		LPG	GN			kW - gas	kW el.		
	AG-061	19011040	19011882	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898 x 922 x 846	7.710
	AG-101	19010041	19011899	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898 x 922 x 1.117	8.730
	AG-102	19011126	19011909	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130 x 1.063 x 1.117	10.970
	AG-201	19011193	19011918	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929 x 964 x 1.841	14.660
	AG-202	19011108	19011927	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162 x 1.074 x 1.841	17.750



EGYSZERŰ, ERŐTELJES, ÉS ROBOSZTUS SÜTŐK

A CONCEPT sorozat sütői a legegyszerűbb választ adják azon professzionális felhasználók számára, akiknek a teljesítmény és az egyszerű kezelés a legfontosabb.

- Használhatóak légkeveréses, párolás, kombinált és regeneráló üzemmódban
- Rendelkeznek "Cold Down" a sütőtér gyors kihűtése funkcióval
- Automatikus diagnosztikai felszereltséggel készülnek, és könnyen karbantarthatóak
- Figyelmeztetik a felhasználót bármilyen hiba vagy veszély esetén



IGÉNYES TECHNOLÓGIA AZ EGYSZERŰ KIVITELEZÉSBEN

- Megfizethető
- Ekonómia
- Tökéletes főzés
- Könnyed használat
- Egyszerűség

TULAJDONSÁGOK

- Funkciók vezérlése digitális gombok segítségével + Két "Scroll" gomb (Rulett).
- Főzési üzemmód:
 - Elektromos modellek: párolás, kombinált és légkeverés (300 °C)
 - Gáz modellek: légkeverés (300 °C)
- A sütőtér előmelegítése lehetséges.
- 2 sebességű ventilátor + 2 fokozat melegítésre.
- Gyors ajtózáras rendszer (061 és 101 modellek)
- A „Cool Down” rendszer főzőkamra gyors lehűtése.
- Az „auto-revers” ventilátor rendszer, irány változtatására.
- Multi-szenzoros magszonda
- Hibafelismerő rendszer
- Autodiagnosztikus rendszer a komponens ellenőrzésére.
- Védettség IPX-5.

VÁLASZTHATÓ KIEGÉSZÍTŐK ÉS ELEMEEK:

- Külső zuhany
- 201 és 202 modellek irányítókkal vagy beépített struktúrával
- Megjegyzés: az integrált struktúra nem kombinálható az irányítós modellel
- Feszültség - elektromos modell: 400 V - 3+N - 50/60 Hz
- Feszültség - gáz modell: 230 V - 1+N - 50 Hz or 60 Hz



Elektromos Advance Concept injektoros sütők

	Modell	Rendelési szám	Kapacitás	Kellékek	Teljesítmény	Méret	Nettó ár
					kW	mm	EUR
	ACE-061	19010988	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898 x 867 x 846	4.480
	ACE-101	19011022	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898 x 867 x 1.117	5.610
	ACE-102	19011028	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	1.130 x 1.063 x 1.117	6.880
	ACE-201	19011049	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,40	929 x 964 x 1.841	8.430
	ACE-201-C	19013091	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929 x 964 x 1.841	10.300
	ACE-202	19010991	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	-	62,40	1.162 x 1.074 x 1.841	10.830
	ACE-202-C	19017132	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162 x 1.074 x 1.841	12.700

Képek: állványok, hálózatok és konténerek NEM TARTALMAZZA



ACE-102

ACE-101 + SH-101

ACE-061 + SH-061

ACE-201

ACE-202

Gázüzemű Advance Concept kombinált sütő

	Modell	Rendelési szám		Kapacitás	Kellékek	Teljesítmény		Méret	Nettó ár
		LPG	GN			kW - gas	kW el.		
	ACG-061	19011043	19011615	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898 x 867 x 846	5.190
	ACG-101	19011071	19011893	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898 x 867 x 1.117	5.980
	ACG-102	19011127	19011906	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130 x 1.063 x 1.117	6.890
	ACG-201	19011234	19011915	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	36,00	2,40	929 x 964 x 1.841	9.150
	ACG-201-C	19031191		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929 x 964 x 1.841	11.030
	ACG-202	19011124	19011924	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	-	65,00	2,40	1.162 x 1.074 x 1.841	11.770
	ACG-202-C	19020731		20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162 x 1.074 x 1.841	13.650



Cook & Chill

Kiegészítők

Příslušenství k modelům 061.....	184	Kiegészítők a 061 modellekhez.....	184
Příslušenství k modelům 101.....	184	Kiegészítők a 101 modellekhez.....	184
Příslušenství k modelům 102.....	186	Kiegészítők a 102 modellekhez.....	186
Příslušenství k modelům 201.....	188	Kiegészítők a 201 modellekhez.....	188
Příslušenství k modelům 202.....	189	Kiegészítők a 202 modellekhez.....	189
Konvektomaty nad sebou	190	Tárolórendszer	42
Montážní sada pro Cook and Chill	190	Választható kellékek	42
Sada pro vakuové vaření.....	191	Gáz és feszültségek transzformálása.....	43
Sada HACCP pro modely Advance	191	Gasztronorm kosarak	44
Sada odtahu spalin	191	Gránit kosarak.....	45
GN na sázená vejce, lívance.....	192	Tészta kosarak.....	45
GN na puding, muffiny	192	Speciális kosarak.....	46
GN (koš) na přípravu hranolků	192	Speciális rácsok.....	47
GN rošt základní.....	193	Mosogatószerek	48
GN rošt na kuřata, žebra.....	193		
GN grilovací plotna.....	193		
Detergenty	194		
Automatické změkčovače vody.....	194		

Advance Sütő kiegészítők dlhé í

Fagor Industrial a tartozékok széles skáláját kínálja, célja, hogy megkönnyítse a kombinált sütő-párolók telepítését, üzemeltetését, használatát és mindenféle élelmiszer elkészítését.



KIEGÉSZÍTŐK

Alátétek
Alátétek kerekkel
Semleges és fűtött alátétek ajtókkal
Tálcastruktúrák
Tányérstruktúrák
Struktúrakocsik
Termikus fedők
Tésztatálca vezetők
Gázsütő kihúzókosci
Lefolyó cső



EDÉNYEK

Tálcák és GN edények
Gránit edények
Tojáshoz és fánkhoz edények
Hasábburgonyához és rántott ételekhez edények
Grillrácsok
Csirke és bordasütéshez edények
Puding és muffin edények



KIEGÉSZÍTŐ ELEMEEK

Vezető sinek tészta tálcákhoz
Tömítő elemek előmelegítéshez kocsi nélkül
Összeszerelhető készlet oszlopba
Magszonda vákuumos főzéshez
Haccp készlet
Nagy sütők padló rögzítése
Görgők



VÁLTOZTATÓ KÉSZLETEK

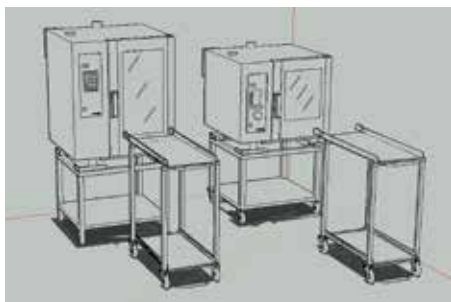
Különböző feszültségekre, frekvenciákra és gáztípusra gyártunk sütőket

Feszültség a hajókon: r 440 v 3 fázis

Frekvencia transzformátor 60 hz gázsütőkhöz

Gáztípus változtató

Kiegészítők a 061 és 101 modellekhez



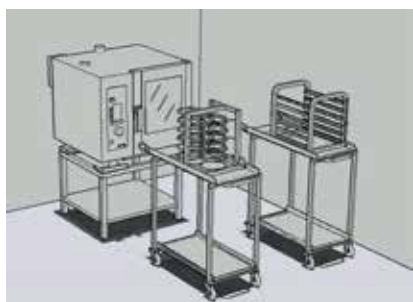
Minden 061 és 101 típus minden verziójához.

Kivéve:

Zuhany kapcsoló: Kizárólag a CONCEPT modell. (ADVANCE és ADVANCE-PLUS már tartalmaznak zuhanykapcsolót)

	Modell	Rendelési szám	Leírás	Méretek mm	Nettó ár EUR
	SHE-11	19013401	ÁLLVÁNY el. kombi allá - Magasság = 650 mm. 2 vezérlősn 6 GN-1/1 polcra.	815 x 724 x 650	518
	SHG-11	19013402	ÁLLVÁNY gáz kombi allá - Magasság = 650 mm 2 vezérlősn 6 GN-1/1 polcra.	815 x 724 x 650	518
	ANH-11	19011732	SEMLEGES ÁLLVÁNY - Magasság = 650 mm Csúsztható ajtók.	815 x 725 x 650	1.170
	ACH-11	19011733	MELEG ÁLLVÁNY - Magasság = 650 mm Csúsztható ajtók. Hőáramlással	815 x 725 x 650	2.345
	CP-11	19013352	KOCSI STRUKTÚRA A 061 és 101 struktúrák elhelyezése a sütőbe SH-11 állványra.	530 x 840 x 1.020	560
	CP-11-R	19018752	ÁLLITHATÓ KOCSI STRUKTÚRA A 061 és 101 struktúrák elhelyezése a sütőbe különböző magasságú állványra.		Consult
	GD-AD	19004504	ZUHANYCSAP Kizárólag ACE és ACG verziókra.		150
	Z-11-E	19020762	ALSÓ FEDŐ az 061 vagy 101 elektromos sütőkre való elhelyezésre		115
	Z-11-G	19020763	ALSÓ FEDŐ az 061 vagy 101 gázüzemű sütőkre való elhelyezésre		115

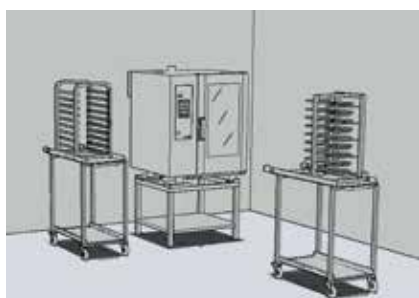
Speciális kiegészítők a 061 modellekhez



Minden 061 típusú modellhez.

	Modell	Rendelési szám	Leírás	Méret	Nettó ár EUR
				mm	
	EB-061	19011559	TÁLCATARTÓ KOSÁR Kapacitás 6 GN-1/1 polcos vagy 12 GN-1/2. GE-101 sinvezetőre telepítendő. SÜTŐLAP STRUKTÚRA	398 x 584 x 458	380
	EP-061	19013353	Kapacitása 18 tányérra Ø 31 cm. GE-101 sinvezetővel telepítendő STRUKTÚRA SINVEZETŐ	422 x 635 x 455	440
	GE-101	19011569	Sütőkamrában való elhelyezés 061 és 101 struktúrákhoz TERMIKUS FEDŐ	420 x 590 x 113	170
	LTE-061	19011738	EP-061 struktúrához. Fenntartja az étel hőmérsékletét 20'.	405 x 500 x 440	480
	GP-061	19011982	SÍN A CUKRÁSZATI PLÉHEKNEK 5 szintű 60 x 40 cm.		130

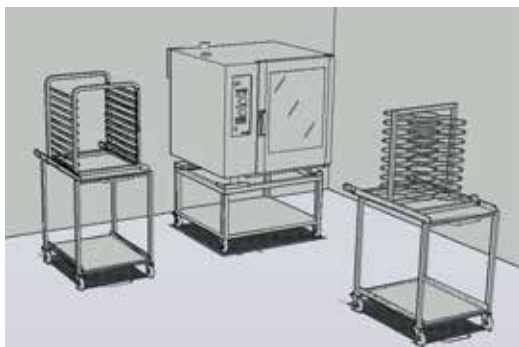
Speciális kiegészítők a 101 modellekhez



Minden 101 típusú modellhez.

	Modell	Rendelési szám	Leírás	Méret	Nettó ár EUR
				mm	
	EB-101	19011561	TÁLCATARTÓ KOSÁR Kapacitás 10 GN-1/1 polcos vagy 20 GN-1/2. Szükséges a telepítése GE-101 sinvezetőre. SÜTŐLAP STRUKTÚRA	398 x 584 x 730	435
	EP-101	19013354	Kapacitása 30 tányérra Ø 31 cm. Szükséges a telepítése GE-101 sinvezetővel. STRUKTÚRA SINVEZETŐ	422 x 635 x 725	465
	GE-101	19011569	Sütőkamrában való elhelyezés 061 és 101 struktúrákhoz TERMIKUS FEDŐ	420 x 590 x 113	170
	LTE-101	19011739	EP-061 struktúrához. Fenntartja az étel hőmérsékletét 20'.	405 x 500 x 700	585
	GP-101	19011983	SÍN A CUKRÁSZATI PLÉHEKNEK 8 szintű 60 x 40 cm.		137

Kiegészítők a 102 modellekhez



Minden 102 modellekhez minden verzióban.

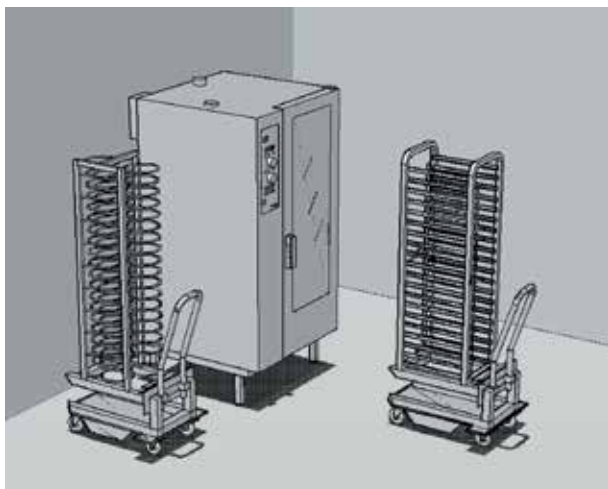
Kivéve:

Zuhany kapcsoló: Kizárólag a CONCEPT modell. (ADVANCE és ADVANCE-PLUS már tartalmazznak zuhanykapcsolót)

	Modell	Rendelési szám	Leírás	Méret mm	Nettó ár EUR
	SH-102	19013212	ÁLLVÁNY Magasság = 650 mm	1.043 x 870 x 650	565
	ANH-102	19011734	SEMLEGES ÁLLVÁNY - Magasság = 650 mm Csúsztható ajtók.	1.050 x 925 x 650	1.560
	ACH-102	19011736	MELEG ÁLLVÁNY - Magasság = 650 mm Csúsztható ajtók. Hőáramlással TÁLCATARTÓ KOSÁR	1.050 x 925 x 650	2.700
	EB-102	19011562	Kapacitás 10 GN-1/1 polcos vagy 20 GN-1/2. Szükséges a telepítése GE-102 sinvezetőre. SÜTŐLAP STRUKTÚRA	605 x 714 x 730	480
	EP-102	19013356	Kapacitása 52 tányérra Ø 31 cm. Szükséges a telepítése GE-102 sinvezetővel. STRUKTÚRA SINVEZETŐ	620 x 790 x 720	445
	GE-102	19011570	Sütőkamrában való elhelyezés 102 struktúrákhoz	630 x 790 x 113	170
	CP-102	19013355	KOCSI STRUKTÚRA A 102 struktúrák elhelyezése a sütőbe SH-102 állványra..	742 x 965 x 1.018	570
	CP-102-R	19018751	ÁLLITHATÓ KOCSI STRUKTÚRA A 102 struktúrák elhelyezése a sütőbe különböző magasságú állványra.		Consult
	LTE-102	19011740	IZOTERMIKUS TAKARÓ EP-102 struktúrához. Fenntartja az étel hőmérsékletét 20'.	610 x 720 x 710	710
	GP-102	19012134	TÉSZTASZŰRŐ 16 szintű 60 x 40 cm		142
	GD-AD	19004504	ZUHANYCSAP Kizárólag ACE és ACG verziókra.		150
	Z-102	19020764	ALSÓ FEDŐ a 102 sütőkre való elhelyezésre		150



Kiegészítők a 201 modellekhez



Minden 201 modellekhez minden verzióban.

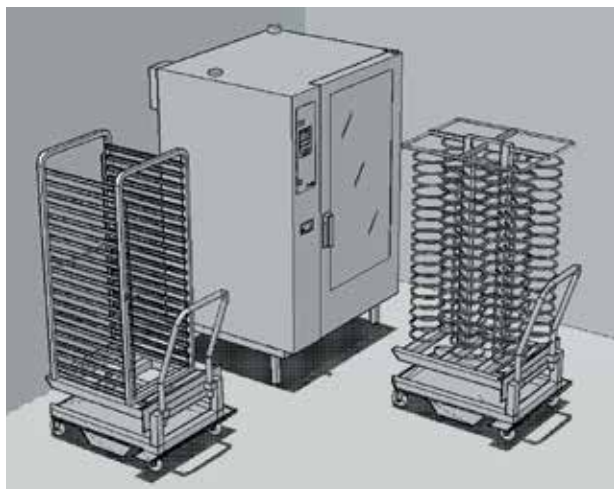
Kivéve:

Zuhany kapcsoló: Kizárólag a CONCEPT modell. (ADVANCE és ADVANCE-PLUS már tartalmaznak zuhanykapcsolót)

ADVANCE és ADVANCE-PLUS változat beépített szerkezetet tartalmaz beépített kocsival

	Modell	Rendelési szám	Leírás	Méretek mm	Nettó ár EUR
	CEB-201	19011551	KOCSI SZERKEZETTEL 20 GN-1/1 szintű vagy 40 GN-1/2 szintűre	560x769x1.750	2.330
	CEP-201	19013357	KOCSI SZERKEZETTEL 50 tányér Ø 31 cm	560x769x1.750	3.800
	LTE-201	19011741	IZOTERMIKUS TAKARÓ CEP-201 struktúrához. Fenntartja az étel hőmérsékletét 20'..	610x380x1.220	1.160
	GD-AD	19004504	ZUHANYCSAP Kizárólag ACE és ACG verziókra.		150
	PRE-H201	19011979	ELŐFŰTÉS Tömítő elemek az edények kocsii nélküli előmelegítéséhez		150

Kiegészítők a 202 modellekhez



Minden 202 modellekhez minden verzióban.

Kivéve:

Zuhany kapcsoló: Kizárólag a CONCEPT modell. (ADVANCE és ADVANCE-PLUS már tartalmaznak behúzó zuhanykart)

ADVANCE és ADVANCE-PLUS változat beépített szerkezetet tartalmaz beépített kocsival

	Modell	Rendelési szám	Leírás	Méretek mm	Nettó ár EUR
	CEB-202	19011550	KOCSI SZERKEZETTEL 20 GN-2/1 szintű vagy 40 GN-1/1 szintűre	764x915x1.810	2.350
	CEP-202	19011552	KOCSI SZERKEZETTEL 100 tányér Ø 31 cm	764x915x1.810	3.840
	LTE-202	19011742	IZOTERMIKUS TAKARÓ CEP-202 struktúrához. Fenntartja az étel hőmérsékletét 20'..	650x820x1.335	1.470
	GD-AD	19004504	ZUHANYKAR Kizárólag ACE és ACG verziókra.		150
	PRE-H202	19011980	ELŐFŰTÉS Tömítő elemek az edények koci nélküli előmelegítéséhez		150

Álló sütők



Összeszerelő elemek két sütő egymásra szereléséhez.

KIZÁRÓLAG GYÁRI ÖSSZESZERELÉS.

Figyelem: kizárólag elektromos sütőknél lehetséges:

061 rá 061

061 rá 101

Modell	Rendelési szám	Elem	Sütőre	Nettó ár EUR
2AD-66	19012191	Összeszerelő elemek sütőkhöz	061 + 061	600
2AD-610	19012163	Összeszerelő elemek sütőkhöz	061 + 101	600

Összeszerelési szett “Cook & chill 061”



Összeszerelő elemek két sütő egymásra szereléséhez “Cook & Chill 061” 061 sütő és ATA-061 sokkoló hűtő vagy fagyasztóval.

A megrendelésben jelezze a következő adatokat:

- Kód - 061 sütőnek
- Kód - az ATA-061 sokkoló hűtő és a fagyasztónak
- Kód - az összeszerelő szett elemeknek

KIZÁRÓLAG GYÁRI ÖSSZESZERELÉS.

Modell	Rendelési szám	Leírás	Nettó ár EUR
KIT C&C-061 ELEC	19020971	Összeszerelési elemek COOK & CHILL 061 elektromos sütőkhöz	305
KIT C&C-061 GAS	19020972	Összeszerelési elemek COOK & CHILL 061 gázüzemű sütőkhöz	305

VÁKUM FŐZÉS SZETT

Szett elemek a szonda csatlakoztatásához a főzéshez, hőmérséklet-szabályozáshoz vákuum főzés esetén.

A hőmérséklet vezérlés engedélyezi a csatlakoztatott szondát, ezzel megszünteti a készülék belső szondájának működését.

Vákuum főzési szett rendelése esetén meg kell adni a következő adatokat a táblázatból:

- a standard gép száma
- vákuumos főzés szett száma "sous-AD"

Modell	Rendelési szám	Nettó ár EUR
SOUS-AD	19012271	490

HACCP - advance tartomány szett

Ezzel a készlettel, az ADVANCE sorozatnál a sütők tartalmazzák a HACCP rendszert, a főzési értékek mentéséhez: mód, hőmérséklet, idő ...

ADVANCE Plus sorozat már ezt az integrált rendszert tartalmazza.

A CONCEPT sütőre nem lehet telepíteni ezt a készletet.

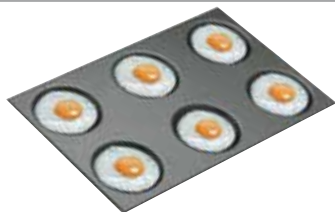
Modell	Rendelési szám	Nettó ár EUR
HACCP-AD	19003730	390

Lemez szett (gázsütők)

Elemekből álló készlet, amely segítségével telepíthető a gázsütőre csatlakozás a kimeneti elszívásra.

Modell	Gázsütő	Rendelési szám	Nettó ár EUR
CEX-ADG-101	061 - 101	19012272	90
CEX-ADG-102	102	19012273	90
CEX-ADG-201	201	19012290	90
CEX-ADG-202	202	19012291	90

Tojáshoz és palacsintához edények



Készült zománcozott alumínium teflon bevonattal.

	Modell	Rendelési szám	Funkció Főzés	Jellemző	Méret mm	Nettó ár EUR
	MOLDE-11	19001410	Tojás, omlett, palacsinta	GN-1/1 6 holes x Ø 12,5 cm	325 x 530	kérésre
	MOLDE-21	19001411	Tojás, omlett, palacsinta	GN-2/1 12 holes x Ø 12,5 cm	650 x 530	kérésre

Pudding és muffin edény



Szilikonból készült

	Modell	Rendelési szám	Funkció Főzés	Jellemző	Méret mm	Nettó ár EUR
	MUFFIN-6	19001459	Muffin Puding	Készlet 3 MUFFIN-6 6 lyuk x (Ø 7 cm x H=4 cm)	325 x 175	kérésre

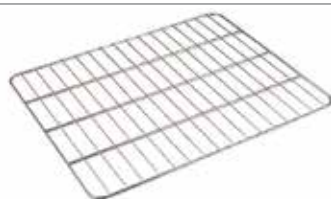
Hasábburgonyához és rántott ételekhez edények



Rozsdamentes acél rács.
Helyezze a fagyasztott termékeket a tálcára és helyezze a sütőbe.

	Model	Rendelési szám	Function Sütő	Jellemző	Méret mm	Nettó ár EUR
	FRI-11	19012415	Hasábburgonya Rántott ételek	GN-1/1	325 x 530	kérésre

Gasztronorm rácsok



AISI-304 hálóból készült

	Modell	Rendelési szám	Főzési Funkció	Jellemző	Méreték mm	Nettó ár EUR
	1/1 GN RÁCS	19000999	GN 1/1 sütőháló	GN-1/1	325 x 530	kérésre
	2/1 GN RÁCS	19001000	GN 2/1 sütőháló	GN-2/1	650 x 530	kérésre

Csirke grillező és bordarács



Elrendezése csirke, kacska és a bordák függőleges helyzetben mellehús különösen zamatos, egyenletesen pirított bőr.

	Modell	Rendelési szám	Főzési Funkció	Jellemző	Méreték mm	Nettó ár EUR
	PO-GN-1/1	19001496	Csirke	GN 1/1 Kapacitás: 8 csirke	530 x 325	kérésre
	CO-GN-1/1	19000545	Borda	GN 1/1 - A bordák függőleges elhelyezése a rácson, azt jelenti, hogy finoman előfőzött - a másnapi műszakra - miközben teljes mértékben kihasználható a rendelkezésre álló kapacitás.	530 x 325	kérésre

Grill rács



Készült zománcozott alumíniumból tapadásmentes bevonattal.

A sütőrács tökéletes grill mintájú serpenyőben sült krumpli, fagyasztott hal és grillezett zöldségek készítéséhez.

	Modell	Rendelési szám	Funkció Főzés	Jellemző	Méreték mm	Nettó ár EUR
	GRILL-1/1	19002844	Grill	1/1 GN perforált grill rács	530 x 325	kérésre
	MULTIGRILL 1/1	19001460	Grill és sütés	1/1 GN kétfelületű rács: sütés és grill	530 x 325	kérésre

Mosogatószer



A sütő belső terének tisztítására

Modell	Rendelési szám	Leírás	Súly kg	Nettó ár EUR
ANTIGRASA	E-14281	Mosogatószer	5,00	kérésre
ANTIGRASA	E-14281	Mosogatószer	10,00	kérésre

Automatikus vízlágyítók

Vízlágyító szükséges, hogy a kemény és az ásványi anyagokat tartalmazó víz használható legyen a mosogatógépekben.

Eltávolítja a kalciumot, magnéziumot a vízből, és a vas, mangán nagy részét.

A vízlágyítók telepítését szakembernek kell végeznie.

Minden mosogatógépet csatlakoztatni kell egy vízlágyítóhoz és kezelni a vizet, amikor a víz keménysége a hálózatban meghaladja a 30 mg / litert, vagy sótartalma meghaladja a 30mg/ litert.

A hibás telepítés esetén bekövetkezett meghibásodásra cégünk nem vállal garanciát.

Modell	Rendelési szám	Max. áramerősség m³/óra	Kapacitás m³ x odH	El. feszültség teljesítmény	Méret mm	Nettó ár EUR
WMK-BNT2650 T	WMKZE-40BNT	Mosogatószer	40,00	230V/5W	555 x 310 x 500	465

