



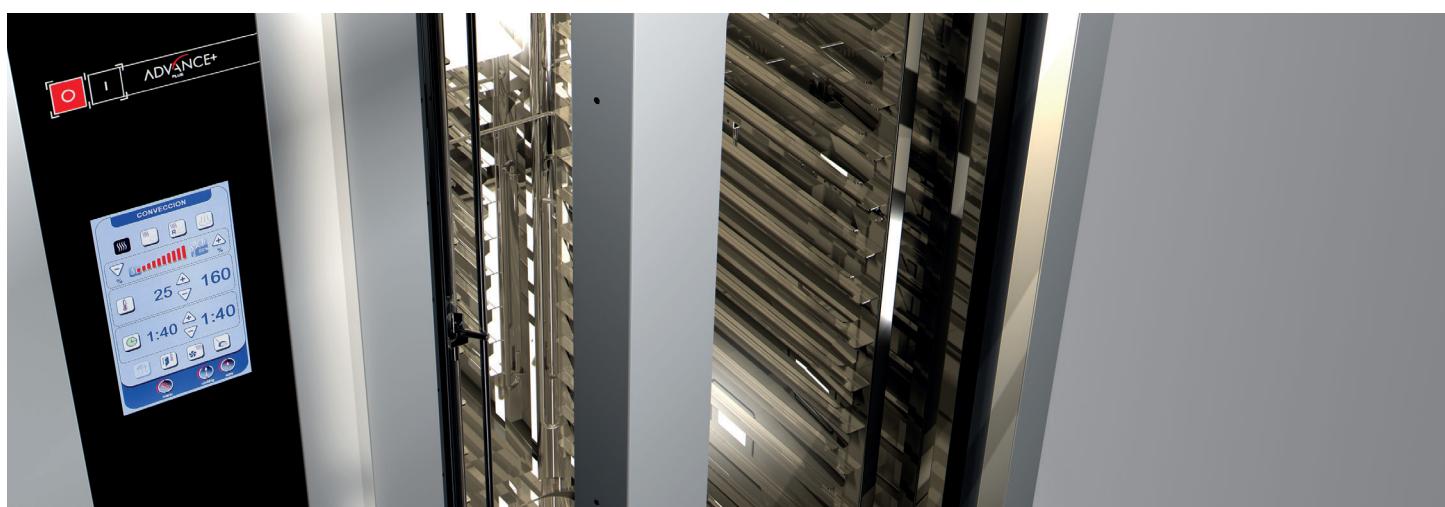
KONVEKTOMATY

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 RUKOJET

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 závesu, který brání náhodnému zavření dveří a tím zajistuje 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 TĚSNICÍ VLOŽKA

Vyjmíatelná těsnicí vložka pomáhá při čištění a údržbě.



05.

VYZTUŽENÉ DVEŘE DVOJITÉ SKLO

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



06.

TÁC NA KONDENZÁT

Táč na sběr kondenzovaných kapalin pro dveře i těleso trouby.



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

ŘADA ADVANCE VÍTEZÍ
SVÝM DESIGNEM A
ODOLNOSTÍ.

FUNKCE A VÝHODY

9 DŮVODŮ PRO VÝBĚR TROUBY GENERACE ADVANCE

01.

TROUBA PRO VEŠKERÉ PROFISSIONÁLNÍ 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)

04.

ÚSPORA PŘI ÚDRŽBĚ

Technický a zákaznický servis zdokonalujeme prostřednictvím systémů a funkcí, které umožňují úsporu času a peněz při poprodejném 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 těsnící 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, bezhlubné hořáky a vylepšené samočisticí systémy, které nepochybňně zvyšují bezpečnost a komfort na pracovišti.

07.

ODOLNOST

Trouby Advance zahrnují významná zlepšení v konstrukci a dopravních systémech, např. nová rukojet⁴, dveře s dvojitým sklem, dvojitá kolečka... to vše zaručuje robustní a odolný výrobek, navržený s dlouhou životností.

08.

VYŠÍ PRODUKTIVITA

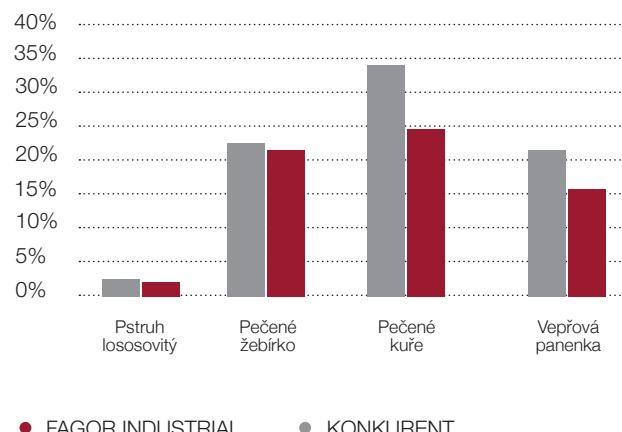
Generace trub Advance nabízí větší produktivitu tam, kde je méně místa. Navíc umožňuje instalaci ve sloupci nad sebou, což zvyšuje univerzálnost kuchyně a nabízí více na menším prostoru.

09.

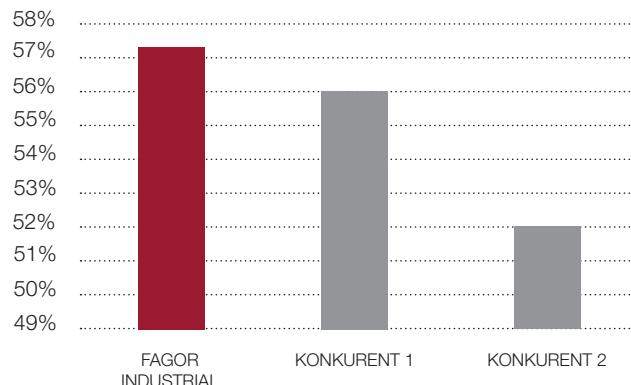
ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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)

OBRÁZEK 1. MINIMÁLNÍ ZTRÁTY



OBRÁZEK 2. ÚČINNOST TRUB ADVANCE





JEDNA GENERACE, TŘI ŘÁDY

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 nechtejí 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 nechťejí 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 bezpečnosti.



OBECNÉ VLASTNOSTI

- Ovládání funkcí prostřednictvím dotykové obrazovky „touch control“.
- 5 režimů vaření: Pára, Pára regulovatelná (nastavitelná vlhkost během vaření), Regenerace, Smíšený a Horkovzdušný (až do 300 °C).
- 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 gastronádob.
- 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 víceboiová 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 odvápňování poloautomatický.
- Systém rychlého uzavírání dveří.
- Závážecí 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.



GENERACE ADVANCE | KONVEKTOMATY



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)	
	50 60	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846
	50 60	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117
	50 60	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117
	50 60	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841
	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 VÝVÍJEČEM PÁRY

ADVANCE

Rychlá tepelná úprava vysoké kvality.
Profesionalita, jednoduchost, rychlosť, dokonalá tepelná úprava, úspornosť.



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 poprodejném servisu.

ADVANCE | KONVEKTOMATY

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



 **AUTOMATIC CLEAN**

CELÁ ŘADA JE
VYBAVENA SÉRIOVÝM
SYSTÉMEM AUTOWASH

AUTOMATIC
CLEANING

ECO
STEAMING

HA
CONTROL

EZ
SENSOR

OBECNÉ VLASTNOSTI

- Ovládání funkcí pomocí tlačítka a multifunkčního ovladače „Scroll“.
- 5 režimů vaření: Pára, Pára regulovatelná, Regenerace, Smíšený a Horkovzdušný (až do 300 °C).
- Možnost předehřátí 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 odvápňování 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.



AE-0623

AE-061

AE-101 I

AE-102

AE-201

AE-202

(*) NEZAHNUJE 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 odpověďí 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.



**AUTOMATIC
CLEAN**

CELÁ ŘADA JE
VYBAVENA SERIOVÝM
SYSTÉMEM AUTOWASH

AUTOMATIC
CLEANING

HA
CONTROL

EZ
SENSOR

OBECNÉ 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 turbín – 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.



Až do
300°

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 DVERI	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

NAVRŽENÝ 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 gastronádoby 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 **vývíječ 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 ventiláční systém vytváří **optimální proudění vzduchu**, které zaručuje dokonalou tepelnou úpravu. **Rychlosť ventilátorů** lze **regulovat** v závislosti na momentálních kulinářských potřebách.



LEPSÍ 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 - alarty 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	●	●	●
Zavážecí vozík jako součást (modely 201 a 202)	●	●	Příslušenství
Samonavíjecí sprcha	●	●	-
Vnější sprcha	-	-	Příslušenství
Ochrana IPX-5	●	●	●



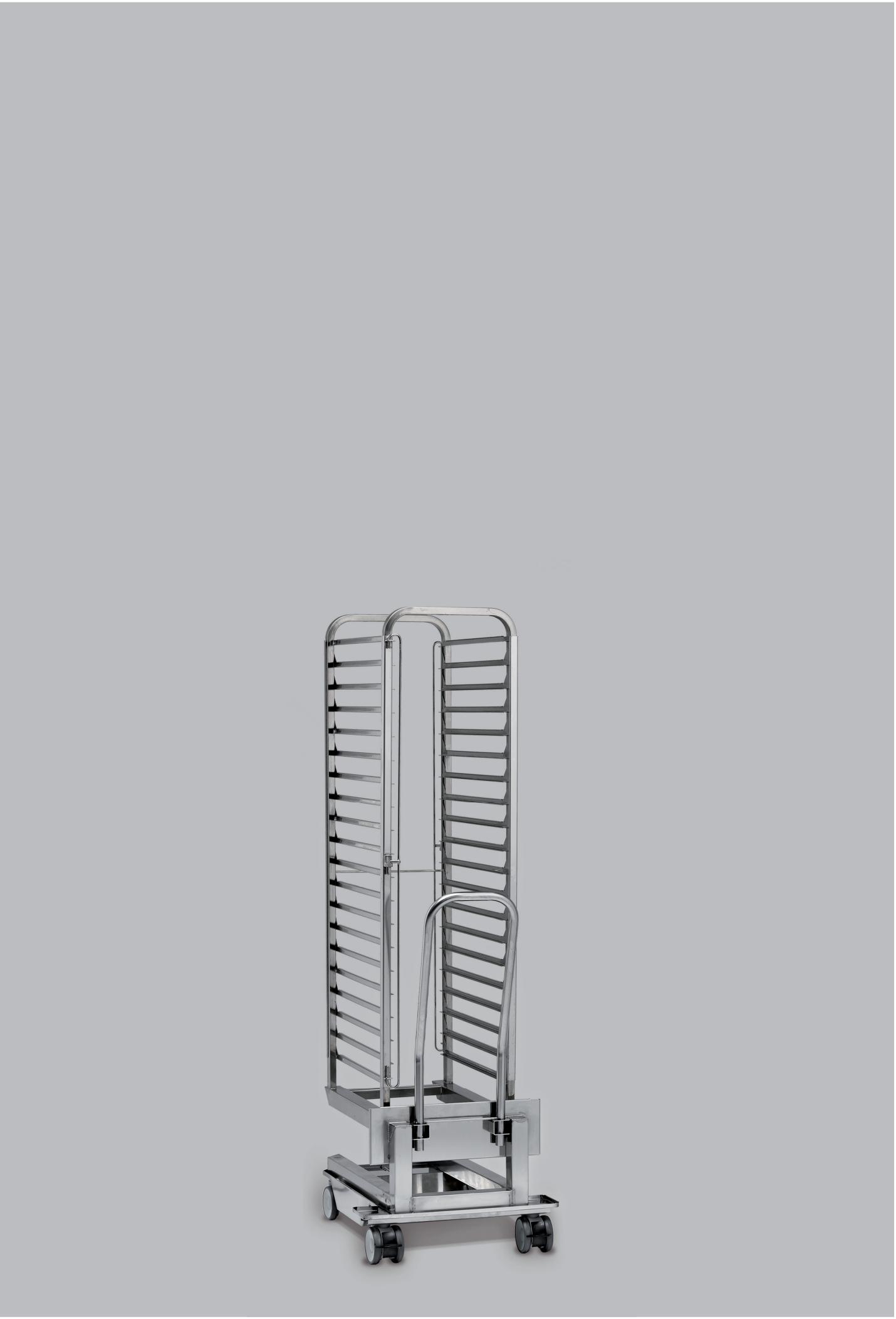
TROUBY VE SLOUPCI SYSTÉM BANQUETING

Uspořádání ve sloupci nad sebou pro univerzálnější kuchyň.

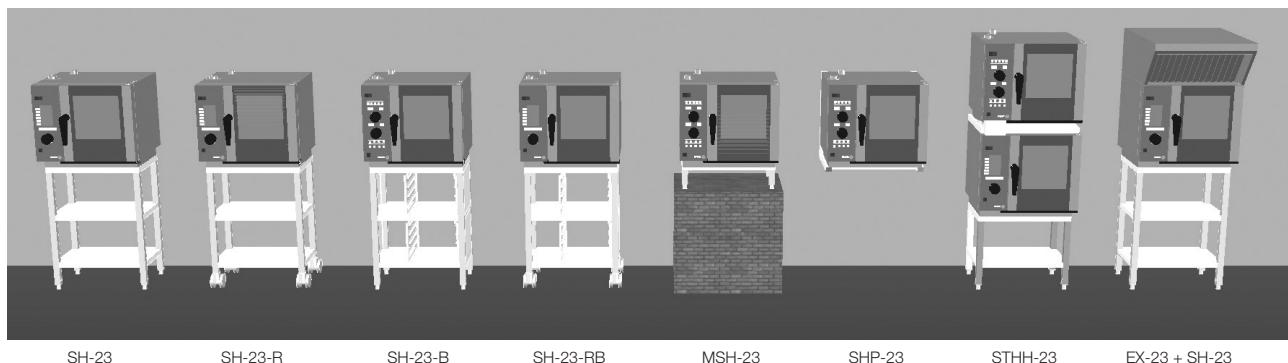
Uspořádání trub na sobě nebo ve sloupci **zvyšuje produktivitu a všeobecnost** kuchyně. Tento typ konfigurace nabízí profesionálům možnost tepelné úpravy více pokrmů, a co je ještě důležitější, **v různých režimech tepelné úpravy současně.**

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

Generace Advance nabízí ve všech řadách a modelech možnost pracovat se **systémy 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.



GENERACE ADVANCE | KONVEKTOMATY



SH-23

SH-23-R

SH-23-B

SH-23-RB

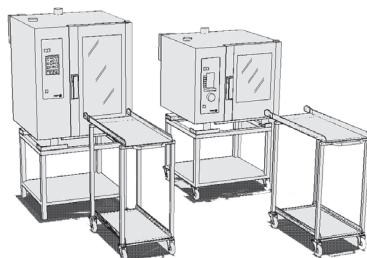
MSH-23

SHP-23

STHH-23

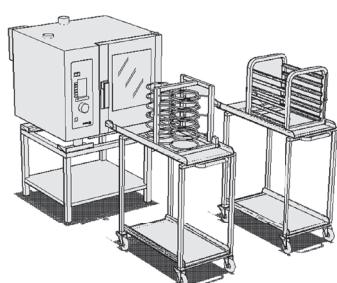
EX-23 + SH-23

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO MODELY 061 Y 101



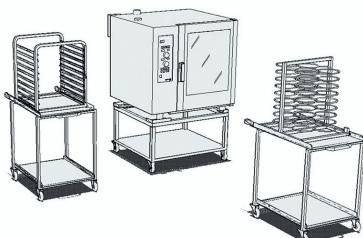
MODEL	POPIS	ROZMĚRY (mm)
SH-11	DRŽÁK, výška 650 mm.	815x724x650
SH-11-R	POSUVNÝ DRŽÁK, výška 650 mm. Čtyři kolečka, dvě z nich mají brzdu.	815x724x650
SH-11-B	DRŽÁK, výška 650 mm. Vybaveno dvěma soupravami drážek v 6 výškách GN-1/1 každá z nich.	815x724x650
SH-11-RB	POSUVNÝ DRŽÁK, výška 650 mm. Čtyři 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. VYHRIVANÝ.	815x725x650
CP-11	(*) ZAVÁŽECÍ VOZÍK PRO KLECE Pro vložení klece 061 a 101 do konvektomatu na podstavci SHE/G -11.	530x840x1.020
CP-11-R	(*) ZAVÁŽECÍ VOZÍK PRO KLECE Pro vložení klece na jiném podstavci s rozdílnou výškou.	-
GE-101	VODÍTKO PRO ZAVÁŽECÍ KLECE Umístit 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 UPEVNŇUJÍCÍCH 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



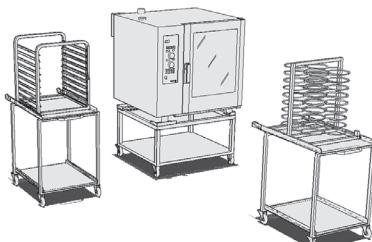
MODEL	POPIS	ROZMĚRY (mm)
EB-061	ZAVÁŽECÍ KLEC PRO GN Kapacita 6 GN-1/1 nebo 12 GN-1/2. Nutné instalovat s vodítkem GE-101.	398x584x458
EP-061	ZAVÁŽECÍ KLEC PRO TALÍŘE Kapacita 18 talířů o Ø 31 cm. Nutné instalovat s vodítkem GE-101.	422x635x455
LTE-061	IZOTERMICKÝ OBAL Pro zavážecí klec EP-061. Udržuje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

SPECIFICKÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO MODELY 101



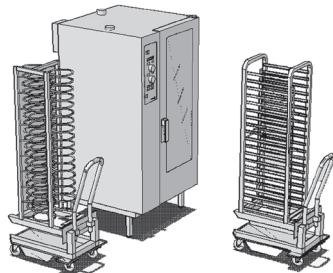
MODEL	POSLEDNÍ	ROZMĚRY (mm)
EB-101	ZAVÁŽECÍ KLEC PRO GN Kapacita 10 GN-1/1 nebo 20 GN-1/2. Nutné instalovat s vodítkem GE-101.	398x584x730
EP-101	ZAVÁŽECÍ KLEC PRO TALÍŘE Kapacita 30 talířů o Ø 31 cm. Nutné instalovat s vodítkem GE-101.	422x635x725
LTE-101	IZOTERMICKÝ OBAL Pro zavážecí klec EP-101. Udržuje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

PŘÍSLUŠENSTVÍ MODELŮ 102



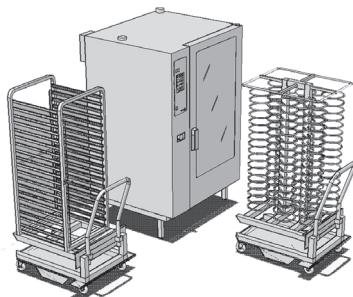
MODEL	POSLEDNÍ	ROZMĚRY (mm)
SH-102	DRŽÁK, výška 650 mm	1.043x870x650
SH-102-R	POSUVNÝ DRŽÁK, výška 650 mm. Čtyři kolečka, dvě z nich mají brzdu.	1.043x870x650
SH-102-B	DRŽÁK, výška 650 mm. Vybaveno soupravou drážek v 6 úrovních GN-2/1 a další soupravou s 6 úrovněmi GN-1/1.	1.043x870x650
SH-102-RB	POSUVNÝ 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	PODSTAVE (EL. + PLYN.) - opláštěný s posuv. dvířky VÝŠKA = 650 mm.	1.050x925x650
ACH-102	PODSTAVE (EL. + PLYN.) - opláštěný s posuv. dvířky VÝŠKA = 650 mm. VYHŘÍVANÝ.	1.050 x 925 x 650
EB-102	ZAVÁŽECÍ KLEC PRO GN Kapacita 10 GN-2/1 nebo 20 GN-1/1. Nutné instalovat s vodítkem GE-102.	605x714x730
EP-102	ZAVÁŽECÍ KLEC PRO TALÍŘE Kapacita 52 talířů o Ø 31 cm. Nutné instalovat s vodítkem 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 KLECÍ 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 KLECÍ NA TALÍŘE Pro 50 talířů o Ø 31 cm.	560x769x1.750
LTE-201	IZOTERMICKÝ OBAL Určen pro CEP-201. Udržuje teplotu po dobu 20'.	610x380x1.220
R4-20	SOUPLAVA KOLEČEK PRO TROUBY 201 A 202. ČTYŘI KOLEČKA, DVĚ MAJÍ BRZDU. (MONTÁŽ Z VÝROBY)	-
AP-20	SOUPLAVA KOTVICÍCH DÍLŮ Určeno pro trouby 201 a 202. Souplava 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 Umøžnuje spustit konvektomat i bez zavážecího vozíku.	-
RH-201	NIVELAČNÍ RAMPA pro vozky 201.	-

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO MODELY 202



MODEL	POPIS	ROZMĚRY (mm)
CEB-202	ZAVÁŽECÍ VOZÍK S KLECÍ 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 KLECÍ NA TALÍŘE Pro 100 talířů o Ø 31 cm.	764x915x1.810
LTE-202	IZOTERMICKÝ OBAL Určen pro CEP-202. Udržuje teplotu po dobu 20'.	650x820x1.335
R4-20	SOUPLAVA KOLEČEK PRO TROUBY 201 A 202. ČTYŘI KOLEČKA, DVĚ MAJÍ BRZDU. (MONTÁŽ Z VÝROBY)	-
AP-20	SOUPLAVA KOTVICÍCH DÍLŮ Určeno pro trouby 201 a 202. Souplava 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 Umøžnuje spustit konvektomat i bez zavážecího vozíku.	-
RH-202	NIVELAČNÍ RAMPA pro vozky 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
	5,50	GN-1/1	40	325x530x40
GN-11-65	9,50	GN-1/1	65	325x530x65
	14,00	GN-1/1	100	325x530x100
GN-21-20	3,00	GN-2/1	20	650x530x20
	10,50	GN-2/1	40	650x530x40
GN-21-65	18,50	GN-2/1	65	650x530x65
	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
	9,50	GN-1/1	65	325x530x65
GNP-11-100	14,00	GN-1/1	100	325x530x100
	10,50	GN-2/1	40	650x530x40
GNP-21-65	18,50	GN-2/1	65	650x530x65
	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



FAGOR INDUSTRIAL

CUKRÁŘSKÉ PODNOSY



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

GN 1/1 FORMA NA LÍVANCE, VEJCE

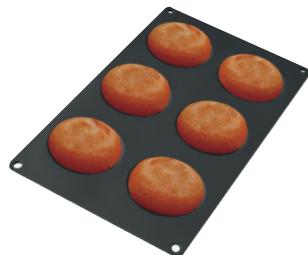


MODEL	FUNKCE VARENÍ	VLASTNOSTI	ROZMĚRY (mm)
MOLDE-23 OPTIMA	Vejce Lívance Omelety	GN-2/3 5 huecos x Ø 12,5 cm	325x354
MOLDE-11	Vejce Lívance Omelety	GN-1/1 6 huecos x Ø 12,5 cm	325x530
MOLDE-21	Vejce Lívance Omelety	GN-2/1 12 ks x Ø 12,5 cm	650x530

Vyrobeno z hliníkového plechu se speciálním nepřilnavým povrchem.



GN 1/1 FORMA NA MUFINY, PUDINK



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

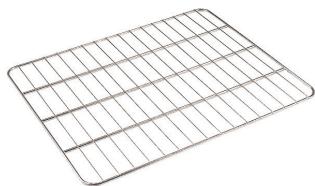
Drátěný koš vyrobený z nerezové oceli.





GENERACE ADVANCE | KONVEKTOMATY

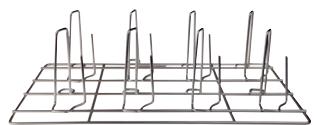
ROŠT ZÁKLADNÍ



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)
	Kuřata	GN-1/1	Umožňuje vertikální umístění 8 kuřat
	Žebra	GN-1/1	Umožňuje vertikální umístění potravin

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

GN 1/1 GRILOVACÍ PLOTNA



MODEL	POUŽITÍ	VELIKOST	ROZMĚRY (mm)
	OPTIMA Otisk	S drážkami	354x325
	OPTIMA Otisk a pečení	Oboustranný rošt: Hladký, na pečení a s drážkami, na otisk.	354x325
	Otisk	S drážkami	530x325
	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.





Q



ISO 9001



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

www.fagorindustrial.com



CE



ONNERA GROUP

12158868-2019-1