FAGOR

OD PROFESJONALIZMU DO PERFEKCJI

CENNIK - POLSKA 2018

COOK & CHILL
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

ADVANCE+
25
160
1:40
1:40
FAGOR

COOK & CHILL | GENERACJA ADVANCE

PIECE

ADVANCE GENERACJA..... 77

ADVANCE PLUS PIECE 80

ADVANCE PIECE 82

CONCEPT PIECE 84

Wszystkie piece, wymagające do pracy wody, muszą być podłączone do uzdatnionego źródła wody, jeśli woda lokalna w dowolnym okresie czasu ma twardość ponad 7 HF / 4.HD.

Niespełnienie tych warunków narusza gwarancję producenta.
Dostępność następujących napięć:

Modele elektryczne 400 V 3 + N - 50/60 Hz

Modele gazowe 230 V 1 + N - 50/60 Hz

gazu:

LPG: 37 g/cm3

Gaz naturalny: 20 g/cm3

DOPASOWANIE PRODUKTÓW DO WSZYSTKICH POTRZEB KLIENTA I RÓŻNYCH ARANŻACJI PRZESTRZENI

Firma powinna być przygotowana na zaoferowanie każdemu klientowi oferty produktów, która spełni jego wszystkie wymagania. Fagor Industrial, dzięki swojej bogatej linni produktów jest w stanie sprostać wymaganiom najbardziej wymagających klientów.

Generacja ADVANCE, pod względem rozmiarów i wydajności posiada jedną z największych gam piecy na rynku. Wystarczy wybrać odpowiedni model odpowiadający konkretnej potrzebie użytkowania spośród dostępnych 30 modeli.

Występują dwie wersje: gazowe i elektryczne dostępne we wszystkich rozmiarach i opcjach.

ADVANCE +

JEDEN Z NAJLEPSZYCH PIECY DOSTĘPNYCH NA RYNKU. PIECE Z WYTWORNICĄ PARY.

Piece ADVANCE PLUS produkowane są dla profesjonalistów, nie chcących rezygnować z żadnych funkcjonalności. Posiadają najwyższą wydajność na rynku, osiągając idealną równowagę pomiędzy jakością gotowania, prostotą, sprawnością i bezpieczeństwem.

ADVANCE

NAJLEPSZY STOSUNEK JAKOŚCI DO CENY W PIECACH Z GENERATORAMI PAROWYMI. PIECE Z WYTWORNICĄ PARY.

Piece ADVANCE są idealnym rozwiązaniem dla profesjonalistów potrzebujących przystępnego cenowo pieca z zaawansowanymi funkcjami, zapewniającego świetne wyniki gotowania, bezpieczeństwo i wydajność.

CONCEPT

SIMPLE, ECONOMIC, PROSTY, EKONOMICZNY, MOCNY I ODPORNY PIEC. PIECE NATRYSKOWE.

Piece CONCEPT są najprostszą odpowiedzią dla każdego profesjonalisty szukającego prostego, ekonomicznego, mocnego i odpornego pieca.

PODSTAWOWE FUNKCJE I KORZYŚCI

		JAKOŚĆ GOTOWANIA	ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA / INTELIGENTNE ROZWIĄZANIA	ECO-FRIENDLY / OSZCZĘDNOŚĆ UŻYTKOWANIA	HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO
ECO STEAMING	**ECO-STEAMING**	- Nieprzerwana dostawa pary poprawia jakość posiłków i soczystość. Jednakowa temperatura zapewnia spójność gotowania.		- Mniejsze osadzanie się nalotu wapiennego. - Zmniejszone koszty konserwacji.	- Świeże, czyste źródło wody gwarantuje higienę i bezpieczeństwo pożywienia.
HA CONTROL	**HA-CONTROL**	- Jednakowa temperatura zapewnia spójność gotowania.		- Wysokowydajne palniki gazowe. - Mniejsza emisja CO w stosunku do konkurencji.	- Spalanie ma miejsce poza komorą. - Ciche palniki gazowe.
EZ SENSOR	**EZ-SENSOR**	- Sonda z czujnikiem gwarantuje wysoką precyzję.	- Ergonomiczna oraz odporna sonda potrawy z czujnikiem.	- Wysoka precyzja wykonania prowadzi do zmniejszenia strat.	- Precyzyjny czujnik poprawia bezpieczeństwo potraw.
FAGOR TOUCH	**FAGOR TOUCH**		- Jasny interfejs użytkownika. - Mniej kosztów szkoleń / rekrutacji. - Szeroki kąt widzenia.	- Odporny na zarysowania panel. - Odporny na olej/wodę. - Zmniejszone koszty konserwacji.	- Łatwy do czyszczenia.
FAGOR COMBI OS	**FAGOR COMBI-OS**	- Przygotowanych więcej niż 40 przepisów aby zapewnić maksymalną jakość.	- Nieskończona ilość przepisów może zostać dodana, zmodyfikowana lub poprawiona w dowolnym czasie.	- Multi-tray umożliwia elastyczne gotowanie podczas godzin szczytowych, oszczędzając czas i pieniądze.	- Sterowanie HACCP przy użyciu Fagor USB.
COMBI CLEAN	**COMBI-CLEAN**		- 5 różnych programów. - Szybkie płukanie w programie lub ręcznym spryskiwaczem do ręcznego czyszczenia.	- Elastyczność w typach programów oszczędza pieniądze. - Efektywne wykorzystanie energii, środków chemicznych i wody.	- Optymalne standardy bezpieczeństwa i higieny. - Awaryjne, szybkie spłukiwanie w przypadku przerwania procesu czyszczenia.

TABELA FUNKCJI

PODSTAWOWE FUNKCJE	**ADVANCE PLUS**	**ADVANCE**	**CONCEPT**
ECO-STEAMING	●	●	-
Generator pary z czujnikiem osadu wapiennego	●	●	-
Automatyczne opróżnianie generatora	●	●	-
Półautomatyczny system odwapniający	●	●	-
HA-Control	●	●	●
Wyjątkowy system wentylatorów dwukierunkowych	●	●	●
Wychładzanie komory	●	●	●
System automatycznej zmiany kierunku obrotów, aby zmienić kierunek wirowania wentylatora	●	●	●
EZ-Sensor	●	●	●
Sonda wielopunktowa	●	●	●
FAGOR TOUCH	**POJEMNOŚCIOWY EKRAN DOTYKOWY 8" TFT ZE SZKLANYM FRONTEM**	**EKRAN + POKRĘTŁO WYBORU**	**WYŚWIETLENIE 7 SEGMENTÓW + 2 POKRĘTŁA**
FAGOR Combi OS	●	-	-
Fagor Cooking	●	-	-
Fagor Easy	●	-	-
Fagor Multi-Tray System	●	-	-
Fagor USB	●	-	-
Tryby gotowania	4 + sterowanie wilgotnością	5	5
FAGOR CombiClean (PROGRAM AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA)	● 5	● 1	● 1
INNE FUNKCJE			
Opóźniony program startu (tradycyjne Gotowanie i Fagor Cooking)	●	●	●
Gotowanie z Deltą	●	●	●
System Termo-Stop (odliczanie po osiągnięciu temperatury)	●	●	-
Aplikacje monitorowania i konserwacji (alarmy samodiagnozy błędów)	●	●	●
Aplikacja rejestru (historia cykli)	●	●	●
Aplikacja rejestru (historia błędów)	●	●	-
Aplikacja konfiguracyjna (moc-prędkość)	3 prędkośći / 2 poziomy mocy	3 prędkośći / 2 poziomy mocy	3 prędkośći / 2 poziomy mocy
Ręczny wtrysk wody	●	●	●
Języki	33	25	-
HACCP	●	-	-
Tryb SAT (serwisowy)	●	●	●
Tryb pokazowy	●	●	●
Aplikacja kalibrująca sondy	Auto	Auto	Manualny
System szybkiego zamykania drzwi (modele 061, 101 i 102)	●	●	●
Zintegrowany wózek stojaka (modele 201 i 202)	●	●	Opcja
Ręczny spryskiwacz (zwijany w środku pieca)	●	●	-
Spryskiwacz zewnętrzny	-	-	Opcja
Ochrona IPX-5	●	●	●

ADVANCE + | PIECE

Piece ADVANCE PLUS produkowane są dla profesjonalistów, którzy nie muszą rezygnować z żadnych funkcjonalności. Posiadają najwyższą wydajność na rynku, osiągając idealną równowagę, pomiędzy jakością gotowania, prostotą, sprawnością i bezpieczeństwem.

FAGOR COMBI OS | FAGOR TOUCH | COMBI CLEAN | ECO STEAMING | HA CONTROL | EZ SENSOR

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

—

- Ekran dotykowy.
- 5 metod gotowania: Para niskotemperaturowa, Konwekcja z parą czyli program MIX (Sterowanie wilgotnością podczas gotowania), Regeneracja i Konwekcja (aż do 300°C).
- Opcja wstępnego rozgrzewania komory pieca.
- Tryb gotowania Fagor Easy.
- Fagor Cooking, zakres programów gotowania.
- System Fagor Multi-Tray, sterowanie gotowaniem wg wkładu.
- Programowanie opóźnionego startu programu: Gotowanie / Gotowanie niskotemperaturowe.
- Zainstalowana książka kucharska (narzędzie do tworzenia własnych przepisów kucharskich).
- 3 zakresy prędkości - 2 zakresy mocy.
- System chłodzenia komory Cool-Down.
- System automatycznej zmiany kierunku obrotów wentylatora.
- 5 programów mycia.
- Menu w języku polskim.
- Wielopunktowa sonda temperatury.
- Oprogramowanie zarządzające PC: Historia, przepisy. HACCP, instrukcje,...
- System nagrywania danych gotowania HACCP.
- Generator pary wyposażony w wykrywacz osadu wapiennego.
- Generator pary automatycznie opróżnia się co 24 godziny gotowania.
- Półautomatyczny system usuwania osadu.
- System szybkiego zamykania drzwi (modele 061, 101 i 102).
- Zintegrowany wózek (modele 201 i 202).
- System wykrywania błędów.
- System trybu „Diagnoza serwisowa”.
- Ochrona IPX-5.
- Ręczny wysuwny spryskiwacz.
- Napięcie - modele elektryczne: 400 V - 3+N - 50/60 Hz.
- Napięcie - modele gazowe: 230V 1+N - 50/60 Hz.

Opcje:

- Drzwi otwierane z lewej strony w modelach elektrycznych 061 i 101.
- Każdy piec zawiera 2kg. proszek AB-BOOST do automatycznego programu mycia.

APE-061 APE-101 APE-102 APE-201 APE-202

PIEC ELEKTRYCZNY ADVANCE-PLUS

	MODEL	TYP DRZWI	NR KATALOGOWY	POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE (*)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENNA netto (ZŁ)
	APE-061	Prawe	19010970	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	33.510,00
	APE-061 I	Lewe	19042535	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	34.810,00
	APE-101	Prawe	19011023	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	42.970,00
	APE-101 I	Lewe	19042541	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	44.270,00
	APE-102	Prawe	19010816	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	57.680,00
	APE-201	Prawe	19011025	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	77.640,00
	APE-202	Prawe	19010954	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	94.550,00

PIECE GAZOWE ADVANCE-PLUS

	MODEL	Hz.	NR KATALOGOWY		POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE (*)	MOC		WYMIARY (mm)	CENNA netto (ZŁ)
			LPG	GN			GAS (kW)	EL. (kW)		
	APG-061	50	19010042	19011886	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846	41.920,00
	APG-101	50	19011070	19011903	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117	52.430,00
	APG-102	50	19011096	19011912	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	72.490,00
	APG-201	50	19011174	19011921	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	83.940,00
	APG-202	50	19010040	19011930	20 GN-1/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	36,00	2,40	1.162x1.074x1.841	104.950,00

Wbudowane (*) : CEB: Konstrukcja z zintegrowanym wózkiem załadowczym

ADVANCE | PIECE

Piece ADVANCE są idealnym rozwiązaniem dla każdego profesjonalisty szukającego prostego, ekonomicznego, mocnego i odpornego pieca.

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

—

- Sterowanie przyciskami oraz pokrętło do przewijania.
- 5 metod gotowania: Para, Konwekcja z parą czyli program MIX, Regeneracja i Konwekcja (aż do 300°C), parą niskotemperaturową.
- Opcja wstępnego rozgrzewania komory pieca.
- Tryb gotowania Fagor Easy.
- Programowanie opóźnionego startu programu: Gotowanie / Gotowanie niskotemperaturowe.
- 3 zakresy prędkości - 2 zakresy mocy.
- System chłodzenia komory Cool-Down.
- System automatycznej zmiany kierunku obrotów wentylatora.
- Program myjący.
- Wielopunktowa sonda temperatury.
- Generator pary wyposażony w wykrywacz osadu wapiennego.
- Generator pary automatycznie opróżnia się co 24 godziny gotowania.
- Półautomatyczny system usuwania osadu.
- System szybkiego zamykania drzwi (modele 061, 101 i 102).
- Zintegrowany wózek (modele 201 i 202).
- System wykrywania błędów.
- System trybu „Diagnoza serwisowa”.
- Ochrona IPX-5.
- Ręczny wysuwny spryskiwacz.
- Napięcie - modele elektryczne: 400 V - 3+N - 50/60 Hz.
- Napięcie - modele gazowe: 230V 1+N - 50/60 Hz.

Opcje:

- Drzwi otwierane z lewej strony w modelach elektrycznych 061 i 101.

AE-061 AE-101 I AE-102 AE-201 AE-202

(*) Zdjęcia: podstawy, ruszty i pojemników NIE SĄ W ZESTAWIE

PIECE ELEKTRYCZNE ADVANCE

	MODEL	TYP DRZWI	NR KATALOGOWY	POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE (*)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENNA netto (Zł.)
	AE-061	Prawe	19010984	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	24.760,00
	AE-061 I	Lewe	19042537	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	26.060,00
	AE-101	Prawe	19011021	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	34.500,00
	AE-101 I	Lewe	19042540	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	35.800,00
	AE-102	Prawe	19011020	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	48.560,00
	AE-201	Prawe	19010557	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	64.780,00
	AE-202	Prawe	19010961	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	78.840,00

PIECE GAZOWE ADVANCE

	MODEL	Hz.	NR KATALOGOWY		POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE (*)	MOC		WYMIARY (mm)	CENNA netto (Zł.)
			LPG	GN			GAS (kW)	EL. (kW)		
	AG-061	50	19011040	19011882	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846	34.500,00
	AG-101	50	19010041	19011899	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117	42.070,00
	AG-102	50	19011126	19011909	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	61.100,00
	AG-201	50	19011193	19011918	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	70.730,00
	AG-202	50	19011108	19011927	20 GN-1/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	88.570,00

Wbudowane (*) : CEB: Konstrukcja z zintegrowanym wózkiem załadowczym

CONCEPT | PIECE

Piece CONCEPT spełniają potrzeby każdego profesjonalisty szukającego prostego, ekonomicznego, mocnego i odpornego pieca.

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

—

- Cyfrowe sterowanie przyciskami + dwa pokrętła do przewijania.
- 5 metod gotowania: Para niskotemperaturową, Konwekcja z parą czyli program MIX (Sterowanie wilgotnością podczas gotowania), Regeneracja i Konwekcja (aż do 300°C).
- Wielopustowa sonda temperatury.
- Opcja wstępnego rozgrzewania komory.
- 3 zakresy prędkości wentylatora - 2 zakresy pieca mocy.
- System chłodzenia komory Cool-Down.
- Program myjący.
- System automatycznej zmiany kierunku wirowania wentylatora.
- System szybkiego zamykania drzwi (modele 061 i 101).
- System wykrywania błędów.
- Ochrona IPX-5.
- Napięcie - modele elektryczne: 400 V - 3+N -230V 3 - 50 Hz.
- Napięcie - modele gazowe: 230 V - 1+N - 50 Hz.

Opcja:

- Drzwi otwierane z lewej strony w modelach elektrycznych 061 i 101.

ACE-061

ACE-101

ACE-102

ACE-201

ACE-202

ELEKTRYCZNE PIECE WTRYSKOWE ADVANCE CONCEPT

	MODEL	TYP DRZWI	NR KATALOGOWY	POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE (*)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENNA netto (ZŁ)
	ACE-061	Prawe	19010988	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	19.990,00
	ACE-061 I	Lewe	19042538	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	21.290,00
	ACE-101	Prawe	19011022	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	28.010,00
	ACE-101 I	Lewe	19042539	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	29.310,00
	ACE-102	Prawe	19011028	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	39.910,00
	ACE-201	Prawe	19011049	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,40	929x964x1.841	52.880,00
	ACE-201-C	Prawe	19013091	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	57.610,00
	ACE-202	Prawe	19010991	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	62,40	1.162x1.074x1.841	64.150,00
	ACE-202-C	Prawe	19017132	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	71.610,00

PIECE GAZOWE CONCEPT

	MODEL	Hz.	NR KATALOGOWY		POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE (*)	MOC		WYMIARY (mm)	CENNA netto (ZŁ)
			LPG	GN			GAS (kW)	EL. (kW)		
	ACG-061	50	19011043	19011615	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x867x846	26.920,00
	ACG-101	50	19011071	19011893	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x867x1.117	33.180,00
	ACG-102	50	19011127	19011906	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	44.200,00
	ACG-201	50	19011234	19011915	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	36,00	2,40	929x964x1.841	58.750,00
	ACG-201-C	50	19031191	19034322	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	63.250,00
	ACG-202	50	19011124	19011924	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	69.150,00
	ACG-202-C	50	19020731	19034325	20 GN-1/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	75.650,00

Wbudowane (*) : CEB: Konstrukcja z zintegrowanym wózkiem załadowczym

ADVANCE+
FAGOR
ADVANCE
FAGOR

COOK & CHILL

COOK & CHILL PROCES 88
COOK & CHILL ROZWIĄZANIA 90

COOK & CHILL

—

Fagor Industrial – specjalista w dziedzinie piecy i chłodnictwa, ma możliwość zaprezentować swoje nowe rozwiązanie COOK & CHILL – nową gamę piecy i szybkoschładzarek, optymalizujących pracę, wydajność, sprawność i produktywność profesjonalnej kuchni.

Oszczędność kosztów, optymalizacja zasobów, bezpieczeństwo i higiena.

ROZWIĄZANIA ŁĄCZĄCE PIECE Z SZYBKOSCHŁADZARKAMI

—

Jest to proces, w którym gotowany posiłek jest poddawany szybkiemu schładzaniu, szybko przekraczającemu niebezpieczną strefę temperatur dla pożywienia (z 65°C do 3°C). W perfekcyjnie kontrolowany sposób posiłek jest składowany w idealnej temperaturze, aż do momentu kiedy jest ponownie potrzebny.

Proces Cook & Chill staje się coraz bardziej pożądany w obciążonych pracą profesjonalnych kuchniach, gdzie ilość przygotowywanych posiłków i serwisów jest duża. Dzięki poddaniu obróbce produktów w systemie Cook & Chill uzyskujemy dania o najwyższej jakości. Jest to system, który zwiększy sukces podawanych dań, redukując rozprzestrzenianie się bakterii, wydłużając okres przechowywania posiłków, chroniąc posiłki przed wysuszeniem i utratą objętości.

System szybkoschładzania Fagor wraz z piecem, umożliwia zaoferowanie szerszej, bardziej elastycznej gamy produktów, jak i poprawę jakości oferowanych dań.

COOK & CHILL ROZWIĄZANIA

COOK & CHILL 061
40 ÷ 60 POSIŁKÓW
JEDNOCZEŚNIE

COOK & CHILL SYSTEM BANKIETOWY 061	
	PIEC ELEKTRYCZNY APE-061 19010970 AE-061 19010984 **PIEC GAZOWY (*)** APG-061 AG-061
	ZESTAW ŁĄCZĄCY 061 Modele elektryczne i gazowe ACG 19020971 Modele gazowe APG and AG 19020972
	SZYBKOSCHŁADZARKA I ZAMRAŻARKA ATA-061 19018754 (50 Hz)
	WÓZEK CP-11-R 19018752
	STELEŻ NA POJEMNIKI EB-061 19011559 **STELAŻ NA TALERZE** EP-061 19013353
	PROWADNICA SZYNOWA DO STELAŻA GE-101 19011569
	POKRYWA TERMICZNA EP-061 19011738

COOK & CHILL 101
60 ÷ 100 POSIŁKÓW
JEDNOCZEŚNIE

COOK & CHILL SYSTEM BANKIETOWY 101	
	PIEC ELEKTRYCZNY APE-101 19011023 AE-101 19011021 **PIEC GAZOWY (*)** APG-101 AG-101
	PODSTAWA MH-11 19013205 **PODSTAWA Z PROWADNICAMI** MH-11-B 19013401
	SZYBKOSCHŁADZARKA I ZAMRAŻARKA ATA-101 19020653 (50 Hz)
	WÓZEK CP-11 19013352
	STELEŻ NA POJEMNIKI EB-101 19011561 **STELAŻ NA TALERZE** EP-101 19013354
	PROWADNICA SZYNOWA DO STELAŻA GE-101 19011569
	POKRYWA TERMICZNA LTE-101 19011739

COOK & CHILL 102
100 ÷ 150 POSIŁKÓW
JEDNOCZEŚNIE

COOK & CHILL SYSTEM BANKIETOWY 102	
	PIEC ELEKTRYCZNY APE-102 19010816 AE-102 19011020 **PIEC GAZOWY (*)** APG-102 AG-102
	PODSTAWA MH-102 19013212 **PODSTAWA Z PROWADNICAMI MH-102-B** 19013403
	SZYBKOSCHŁADZARKA I ZAMRAŻARKA ATA-102 19033204 (50 Hz)
	WÓZEK CP-102 19013355
	STELEŻ NA POJEMNIKI EB-102 19011562 **STELAŻ NA TALERZE** EP-102 19013356
	PROWADNICA SZYNOWA DO STELAŻA GE-102 19011570
	POKRYWA TERMICZNA LTE-102 19011740

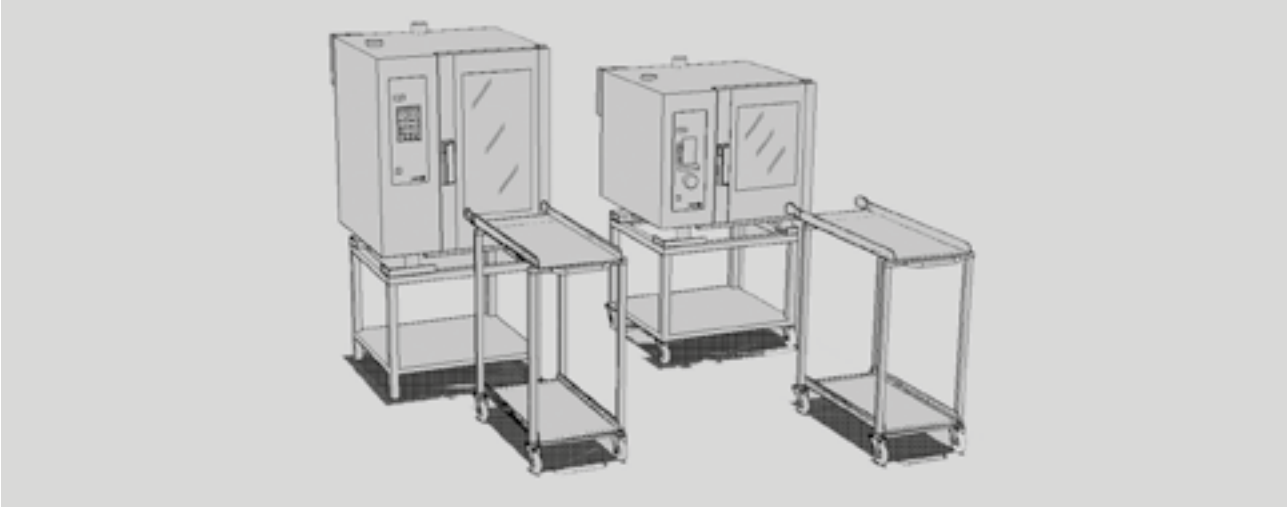
(*): Skonsultuj gaz i częstotliwość.

COOK & CHILL

AKCESORIA

AKCESORIA 94
SYSTEMY ŁĄCZĄCE 100
DETERGENTY 102

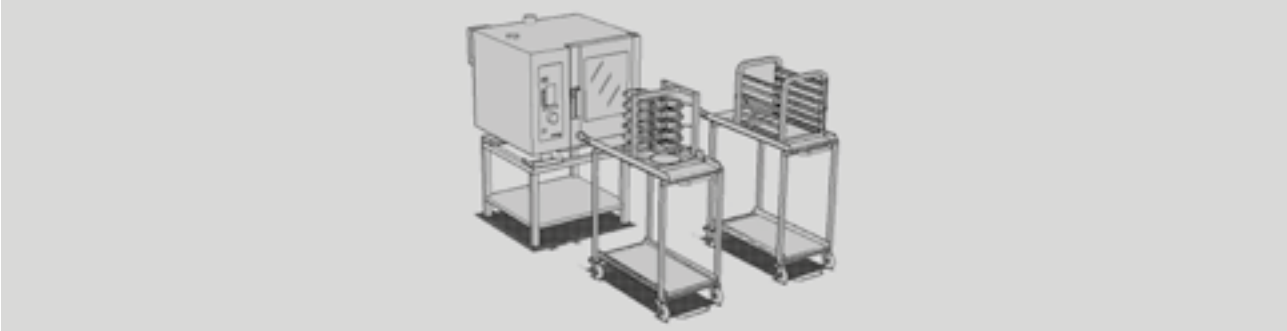
AKCESORIA DLA MODELI 061 I 101



	MODEL	NR KATALOGOWY	OPIS	WYMIARY (mm)	CENNA netto (ZŁ)
	MH-11	19013205	PODSTAWA Wysokość = 650 mm.	815x724x650	1.460,00
	MH-11-R	19013208	PODSTAWA Z ROLKAMI Wysokość = 650 mm. 4 rolki, dwie z hamulcem.	815x724x650	1.920,00
	MH-11-B	19013401	PODSTAWA - Wysokość = 650 mm. 2 zestawy prowadnic dla poziomów 6 GN-1/1.	815x724x650	1.930,00
	MH-11-RB	19013402	PODSTAWA Z ROLKAMI - Wysokość = 650 mm 4 rolki, dwie z hamulcem. 2 zestawy prowadnic dla poziomów 6 GN-1/1.	815x724x650	2.540,00
	ANH-11	19011732	PODSTAWA NEUTRALNA - Wysokość = 650 mm Drzwi przesuwane.	815x725x650	3.690,00
	ACH-11	19011733	PODSTAWA PODGRZEWANA - wysokość = 650 mm Drzwi przesuwane. Konwekcja wymuszona.	815x725x650	7.890,00
	CP-11	19013352	PODSTAWA Do montażu stelaża 061 i 101 w piecach umieszczonych na podstawie SH-11.	530x840x1.020	2.790,00
	CP-11-R	19018752	REGULOWANA PODSTAWA DO STELAŻA Do montażu stelaża 061 i 101 w piecach umieszczonych powyżej innych podstaw, na różnych wysokościach.	-	3.410,00
	GE-101	19011569	PROWADNICE SZYNOWE DO STELAŻA Do montażu w komorze gotowania Do stelaża 061 i 101.	420x590x113	750,00
	GD-AD	19004504	SPRYSKIWACZ RĘCZNY **TYLKO DO WERSJI ACE I ACG.**	-	430,00

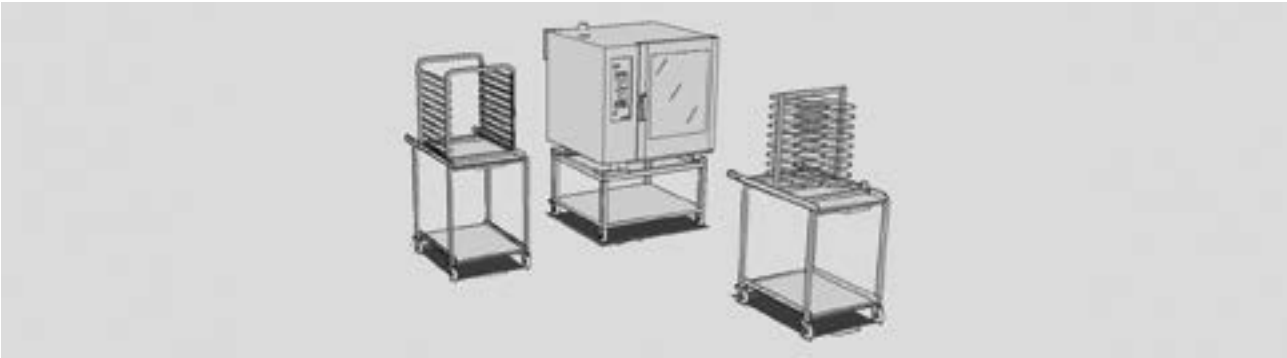
(*) : Obowiązkowe wykorzystanie prowadnic konstrukcji GE-101.

AKCESORIA DEDYKOWANE DLA MODELI 061



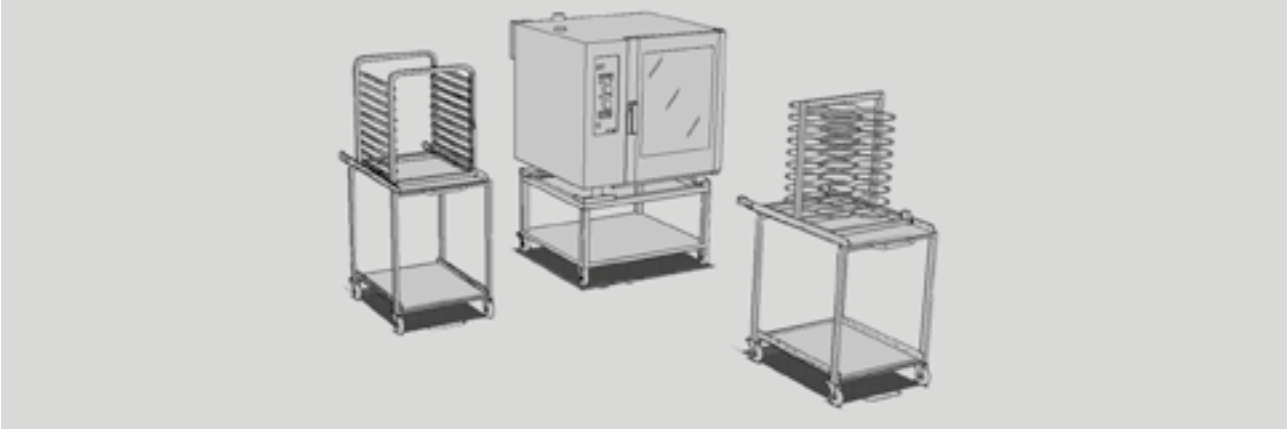
	MODEL	NR KATALOGOWY	OPIS	WYMIARY (mm)	CENNA netto (ZŁ)
	EB-061	19011559	STELAŻ NA GASTROPOJEMNIKI Pojemność na 6 poziomów GN-1/1 lub 12 GN-1/2. Wymagany jest montaż z prowadnicami szynowymi GE-101.	398x584x458	2.110,00
	EP-061	19013353	STELAŻ NA TALERZE Pojemność 18 naczyń, Ø 31 cm. Wymagany jest montaż z prowadnicami szynowymi GE-101.	422x635x455	3.550,00
	LTE-061	19011738	POKRYWA TERMICZNA Do stelaża EP-061. Utrzymuje temperaturę pożywienia 20'.	405x500x440	2.420,00
	GP-061	19011982	ZESTAW DO PROWADNIC PIEKARNICZYCH 5 poziomów 60 x 40 cm.	-	620,00

AKCESORIA DEDYKOWANE DLA MODELI 101



	MODEL	NR KATALOGOWY	OPIS	WYMIARY (mm)	CENNA netto (ZŁ)
	EB-101	19011561	STELAŻ NA GASTROPOJEMNIKI Pojemność na 10 poziomów 10 GN-1/1 lub 20 GN 1/2 Wymagany jest montaż z prowadnicami szynowymi GE-101	398x584x730	2.520,00
	EP-101	19013354	STELAŻ NA TALERZE Pojemność na 30 naczyń, Ø 31 cm. Wymagany jest montaż z prowadnicami szynowymi GE-101	422x635x725	4.100,00
	LTE-101	19011739	POKRYWA TERMICZNA Do stelaża EP-101. Utrzymuje temperaturę pożywienia 20'.	405x500x700	2.770,00
	GP-101	19011983	ZESTAW DO PROWADNIC PIEKARNICZYCH 8 poziomów 60 x 40 cm.	-	780,00

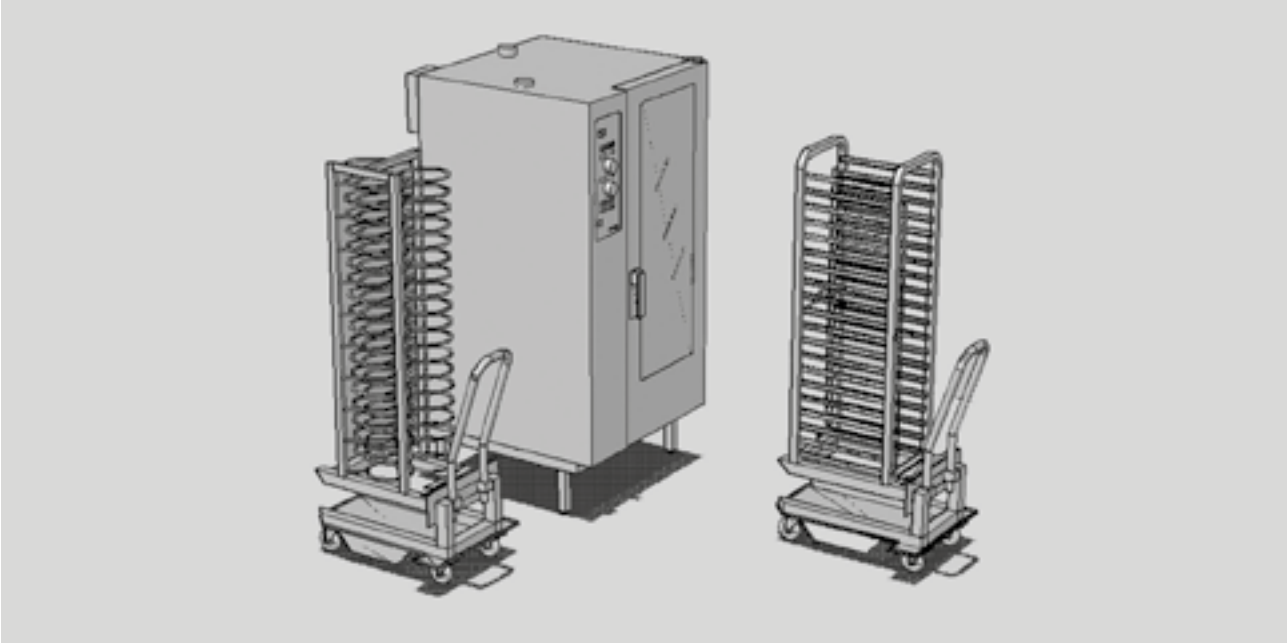
AKCESORIA DLA MODELI 102



	MODEL	NR KATALOGOWY	OPIS	WYMIARY (mm)	CENNA netto (ZŁ)
	MH-102	19013212	PODSTAWA Wysokość = 650 mm	1.043x870x650	1.580,00
	MH-102-R	19013211	PODSTAWA Z ROLKAMI Wysokość = 650 mm. 4 rolki, dwie z hamulcem.	1.043x870x650	2.080,00
	MH-102-B	19013403	PODSTAWA - Wysokość = 650 mm. Dwa zestawy prowadnic, jeden dla 6 poziomów GN-1/1 i drugi dla 6 poziomów GN-2/1.	1.043x870x650	2.140,00
	MH-102-RB	19013404	PODSTAWA Z ROLKAMI - Wysokość = 650 mm. 4 rolki, dwie z hamulcem. Dwa zestawy prowadnic, jeden dla 6 poziomów GN-1/1 i drugi dla 6 poziomów GN-2/1.	1.043x870x650	2.730,00
	ANH-102	19011734	PODSTAWA NEUTRALNA Wysokość = 650 mm Drzwi przesuwane.	1.050x925x650	4.380,00
	ACH-102	19011736	PODSTAWA PODGRZEWANA - wysokość = 650 mm Drzwi przesuwane. Konwekcja wymuszona.	1.050 x925x650	9.610,00
	EB-102	19011562	STELAŻ NA GASTROPOJEMNIKI Pojemność na 10 poziomów GN-2/1 lub 20 GN-1/1. Wymagany jest montaż z prowadnicami szynowymi GE-102.	605x714x730	2.800,00
	EP-102	19013356	STELAŻ NA TALERZE Pojemność 52 naczyń Ø 31 cm. Wymagany jest montaż z prowadnicami szynowymi GE-102.	620x790x720	4.380,00
	GE-102	19011570	PROWADNICE SZYNOWE DO STELAŻA Do umieszczenia w komorze gotowania dla stelaża typu 102.	630x790x113	810,00
	CP-102	19013355	(*) PODSTAWA DO STELAŻA Do montażu konstrukcji typu 102 w piecach umieszczonych na podstawach MH-102.	742x965x1.018	3.960,00
	CP-102-R	19018751	(*) REGULOWANA PODSTAWA DO STELAŻA Do montażu konstrukcji typu 102 w piecach umieszczonych powyżej innych wsporników na różnych wysokościach.	-	4.580,00
	LTE-102	19011740	POKRYWA TERMICZNA Do stelaża EP-102. Utrzymuje temperaturę posiłków 20'.	610x720x710	3.450,00
	GP-102	19012134	Zestaw do prowadnic piekarniczych 16 poziomów 60 x 40 cm.	-	500,00
	GD-AD	19004504	RĘCZNY SPRYSKIWACZ TYLKO DO WERSJI ACE I ACG.	-	430,00
	AP-10	19004439	ZESTAW ELEMENTÓW MOCUJĄCYCH Zestaw części do mocowania nóg do blatu kuchennego. (Niewymagane do podstaw pieców MH).	-	120,00

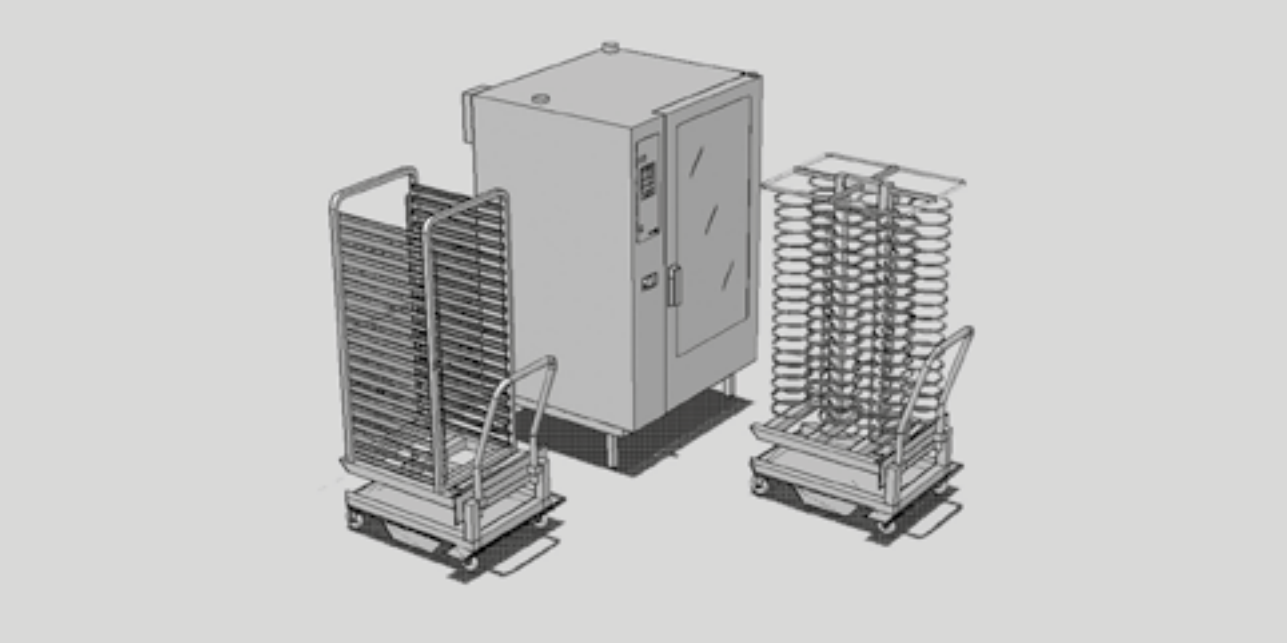
(*) :Obowiązkowe wykorzystanie prowadnic konstrukcji GE-102.

AKCESORIA DLA MODELI 201



	MODEL	NR KATALOGOWY	OPIS	WYMIARY (mm)	CENNA netto (ZŁ)
	CEB-201	19011551	WÓZEK Z PROWADNICAMI Na 20 poziomów GN-1/1 lub 40 poziomów GN-1/2.	560x769x1.750	7.170,00
	CEP-201	19013357	WÓZEK ZE STELAŻEM Pojemność 50 naczyń Ø 31 cm.	560x769x1.750	8.420,00
	LTE-201	19011741	POKRYWA TERMICZNA Dla stelaża CEP-201. Utrzymuje temperaturę posiłku 20 minut.	610x380x1.220	4.100,00
	AP-20	19012270	ZESTAWY ROLEK 4 rolki, dwie z hamulcem. Dla modeli 201 i 202.	zestaw na specjalne zamówienie - montaż w fabryce	120,00
	GD-AD	19004504	SPRYSKIWACZ RĘCZNY TYLKO DO WERSJI ACE I ACG.	-	430,00
	PRE-H201	19011979	ZESTAW PODGRZEWAJĄCY Elementy uszczelniające do podgrzewania pieca bez wózka.	-	670,00

AKCESORIA DLA MODELI 202



	MODEL	NR KATALOGOWY	OPIS	WYMIARY (mm)	CENNA netto (ZŁ)
	CEB-202	19011550	WÓZEK ZE STELAŻEM Dla 20 poziomów GN-2/1 lub 40 poziomów GN-1/1.	764x915x1.810	8.110,00
	CEP-202	19011552	WÓZEK ZE STELAŻEM Na 100 naczyń Ø 31 cm.	764x915x1.810	9.370,00
	LTE-202	19011742	POKRYWA TERMICZNA Dla stelaża CEP-202. Utrzymuje temperaturę posiłku 20 minut.	650x820x1.335	4.410,00
	AP-20	19012270	ZESTAW ELEMENTÓW MOCUJĄCYCH 2 części do mocowania nóg do podłogi. Dla modeli 201 i 202.	zestaw na specjalne zamówienie - montaż w fabryce	120,00
	GD-AD	19004504	RĘCZNY SPRYSKIWACZ TYLKO DO WERSJI ACE I ACG.	-	430,00
	PRE-H202	19011980	ZESTAW PODGRZEWAJĄCY Zestaw elementów uszczelniających do podgrzewania pieca bez wózka.	-	670,00

ŁĄCZENIE PIECÓW

CHARAKTERYSTYKA

- Zestawy do pieców w kolumnie składają się z zestawu części, które umożliwiają ustawienie pieców jeden nad drugim.
- Ten rodzaj montażu jest wykonywany z piecami o pojemności 1/1.
- Kody dwóch pieców muszą być określone podczas składania zamówienia, a także kod zestawu części do wykonania montażu w kolumnie.
- Fagor Industrial może dostarczyć kolumnę pieców gotowych do montażu i wykończenia z fabryki.
- Dostępne tylko w modelach elektrycznych.

MODEL	NR KATALOGOWY	ELEMENT	DLA PIEKARNIKÓW:	CENNA netto (ZŁ)
2AD-66	19012191	Zestaw elementów do łączenia pieców	061 + 061	3.390,00
2AD-610	19012163	Zestaw elementów do łączenia pieców	061 + 101	3.390,00

ELEMENT ŁĄCZĄCY DO SYSTEMU “COOK & CHILL 061”

CHARAKTERYSTYKA

- Zestaw elementów do układania "Cook & Chill 061" z komorą 061 i chłodzeniem ATA-061 lub zamrażarką.
- Przy zamówieniu potrzebne są dane:
  - · kod do pieca.
  - · kod do szybkoschładzarki.
  - · kod do elementów łączących
- Fagor Industrial może dostarczyć kolumnę pieców gotowych do montażu i wykończenia z fabryki.

MODEL	NR KATALOGOWY	ELEMENT	CENNA netto (ZŁ)
KIT C&C-061 ELEC	19020971	Zestaw elementów do łączenia do pieców elektrycznych COOK & CHILL 061	3.390,00
KIT C&C-061 GAS	19020972	Zestaw elementów do łączenia do pieców gazowych COOK & CHILL 061	3.390,00

(*) : Obowiązkowe wykorzystanie prowadnic konstrukcji GE-101.

ZESTAW DO GOTOWANIA PRÓŻNIOWEGO

—

MODEL	NR KATALOGOWY	OPIS	CENNA netto (ZŁ)
SOUS-AD	19032607	Zestaw elementów pozwalający podłączyć sondę potraw umożliwiającej kontrolowanie temperatury pieczenia podczas gotowania próżniowego. Urządzenie z sondą do pieczenia próżniowego zapisuje wartości odczytywane przez sondę w pamięci urządzenia: - Kod dla urządzenia standardowego - Kod dla zestawu do gotowania próżniowego „SOUS-AD”	2.300,00

ZESTAW PRZERYWACZY CIĄGU

—

MODEL	NR KATALOGOWY	OPIS	DLA PIECY GAZOWYCH:	CENNA netto (ZŁ)
CEX-ADG-101	19012272	Zestaw elementów, które mogą zostać zainstalowane w piecu gazowym, w celu podłączenia pieca do zewnętrznego komina.	061 - 101	470,00
CEX-ADG-102	19012273		102	470,00
CEX-ADG-201	19012290		201	470,00
CEX-ADG-202	19012291		202	470,00

TRANSFORMACJA NA INNE NAPIĘCIA - NAPIĘCIE NA STATKACH

—

MODEL	NR KATALOGOWY	OPIS	DLA PIECY GAZOWYCH:	CENNA netto (ZŁ)
Zestaw transformacji napięcia na statki 400 V - 3 fazy - 50 Hz	19012546	Maszyny przeznaczone na statki, 400 V - 3 fazy, powinny być zamawiane ze wskazaniem następujących danych: - Kod standardowej maszyny - Kod dla zestawu na 400 V 3-fazy Maszyna zostanie dostarczona fabrycznie przygotowana na dane napięcie.	061 - 101 - 102	2.200,00
Zestaw transformacji napięcia na statki 400 V - 3 fazy - 50 Hz	19035948		201 - 202	4.200,00

DETERGENTY

Do czyszczenia wewnętrznej komory gotującej.

MODEL	NR KATALOGOWY	OPIS	POJEMNOŚĆ (kg)	CENNA netto (ZŁ)
AB BOOST	12038038	DETERGENT – pojemnik detergentu	8,00	440,00
KOI PLUS	12032405	ŚRODEK CZYSZCZĄCY – butelka środka czyszczącego	6,00	300,00

ZMIĘKCZACZ DO WODY

CHARAKTERYSTYKA

Zmiękczacze do wody stosowane są w przypadku używania twardej wody.

Działają przez zamianę wapnia i magnezu w wodzie na sód.

Mogą również usuwać niewielką ilość żelaza lub manganu, ale przy ich wysokich stężeniach nie są zalecane.

Zmiękczacze do wody zasadniczo wymagają profesjonalnej instalacji.

Wszystkie piece wymagające wody muszą być podłączone do uzdatnionego źródła wody, jeśli woda lokalna w dowolnym okresie czasu posiada ponad 7 HF / 4.0 HD, lub posiada koncentrację Cl ponad 150 mg/litr, lub poziom soli przekracza 30 mg/litr.

Piece posiadające boilery, muszą być opróżniane każdorazowo, po zakończeniu dziennego cyklu pracy.

Problemy działania wynikające z wadliwej instalacji, która nie spełnia tych warunków, nie będą podstawą do rozpatrywania gwarancji produktu.

MODEL	NR KATALOGOWY	OPIS	CENNA netto (ZŁ)
KING B65	120000444	Zmiękczacz do wody	1.300,00

FAGOR

FAGOR INDUSTRIAL

ISO 9001

ONNERA POLAND Sp.z o.o.
Palmiry,
ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów
Telefon: +48 22 312 00 12
info@fagorindustrial.pl

www.fagorindustrial.pl

ONNERA GROUP

12158695-2017-1