



ADVANCE +

Uno de los mejores hornos del mercado

Los hornos ADVANCE PLUS se dirigen a profesionales que no quieren renunciar a ninguna funcionalidad, por lo que cuentan con las más altas prestaciones del mercado, consiguiendo un equilibrio perfecto entre calidad de cocinado, simplicidad, eficiencia y seguridad.

ADVANCE

La mejor relación calidad-precio, entre los hornos con generador de vapor

Los hornos ADVANCE son la solución ideal para aquellos profesionales que requieren un horno asequible, con prestaciones avanzadas, manteniendo unos resultados perfectos en calidad de cocinado, eficiencia y seguridad.

CONCEPT

Horno simple y económico, con potencia y robustez

Los hornos CONCEPT son la respuesta básica para todo profesional que esté buscando un horno simple y económico, con potencia y robustez.

Funciones y beneficios

	CALIDAD DE LA COCCIÓN	FACILIDAD DE USO / FUNCIONAMIENTO INTELIGENTE	ECOLOGÍA / AHORRO EN EL CONSUMO	HIGIENE / SEGURIDAD
 ECO-STEAMING	- El suministro constante de vapor mejora la calidad y jugosidad de los alimentos.		- Menos acumulación de cal en el generador. - Menos coste de mantenimiento.	- El suministro continuo de agua pura garantiza la higiene y seguridad de los alimentos.
 HA-CONTROL	- La temperatura uniforme garantiza una cocción uniforme.		- Quemadores de gas muy eficientes. - Menos emisiones de CO que otros competidores.	- La combustión se produce fuera de la cámara de cocción. - Quemadores de gas silenciosos.
 EZ-SENSOR	- La sonda del sensor garantiza mayor precisión y mejores resultados culinarios.	- Sonda del sensor ergonómica y robusta.	- Gracias al sensor de alta precisión, se pierde menos peso en la cocción de los alimentos.	- El sensor de alta precisión mejora la seguridad en la cocción de los alimentos.
 FAGOR TOUCH		- Interfaz de usuario muy intuitivo y fácil de entender. - Menos gastos en formación / contratación. - Ángulo amplio de visión.	- Resistente al rayado. - Hidrófugo / evita el vertido de aceite. - Menos coste de mantenimiento.	- Fácil de limpiar.
 FAGOR COMBI-OS	- Más de 40 recetas ideadas especialmente para garantizar la máxima calidad.	- Se pueden crear, modificar y adaptar infinidad de recetas y familias de cocción en cualquier momento.	- El sistema de bandeja múltiple permite una cocción flexible en horas pico, ahorrando tiempo y dinero.	- Control HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) con Fagor USB.
 COMBI-CLEAN		- 5 programas de lavado diferentes. - Ducha retráctil o externa para limpieza manual.	- La flexibilidad de los diferentes tipos de programas permite ahorrar tiempo y dinero. - Consumo eficiente de energía, productos químicos y agua.	- Estándares óptimos de seguridad e higiene. - 3 lavados rápidos de emergencia si se aborta el proceso de limpieza.

Tabla de funcionalidades y características

FUNCIONALIDADES BÁSICAS	ADVANCE PLUS	ADVANCE	CONCEPT
Eco-Steaming	●	●	-
Generador de vapor con detector de cal	●	●	-
Vaciado automático del generador	●	●	-
Sistema de descalcificación semi-automático	●	●	-
HA-Control	●	●	●
Exclusivo sistema de ventilación	●	●	●
Cool-down (función de enfriamiento rápido)	●	●	●
Sistema "auto-reverse" para inversión giro ventilador	●	●	●
EZ-Sensor	●	●	●
Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas	●	●	●
Fagor Touch	PANTALLA TFT 8" TOUCH CAPACITIVO CON FRENTE DE CRISTAL	PANTALLA + SELECTOR GIRATORIO	DISPLAY 7 SEGMENTOS + 2 SELECTORES GIRATORIOS
Fagor CombiOS	●	-	-
Fagor Cooking	●	-	-
Fagor Easy	●	-	-
Fagor Multi-Tray System	●	-	-
Fagor USB	●	-	-
Modos de cocinado	4 + control de humedad	5	4
Fagor CombiClean (con programas de auto-lavado)	● 5	● 1	● 1
OTRAS FUNCIONALIDADES			
Programación retardada (cocción normal y Fagor Cooking)	●	●	●
Cocinado delta	●	●	●
Parada térmica (cuenta atrás al coger temperatura)	●	●	-
Monitor App & Mantenimiento App (autodiagnóstico avisos y errores)	●	●	●
Registro App (historial de ciclos)	●	●	●
Registro App (historial de errores)	●	●	-
Configuración App (potencia-velocidad)	3 velocidades 2 potencias	3 velocidades 2 potencias	3 velocidades 2 potencias
Humidificador	●	●	●
Idiomas	33	25	-
HACCP	●	-	-
Modo SAT	●	●	●
Modo Feria	●	●	●
Calibración	Auto	Auto	Manual
Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061,101 y 102)	●	●	●
Carro porta-estructura integrado (modelos 201 y 202)	●	●	Opcional
Ducha retráctil	●	●	-
Ducha externa	-	-	Opcional
Protección IPX-5	●	●	●

Advance + | Hornos

Los hornos ADVANCE PLUS se dirigen a profesionales que no quieren renunciar a ninguna funcionalidad, por lo que cuentan con las más altas prestaciones del mercado, consiguiendo un equilibrio perfecto entre calidad de cocinado, simplicidad, eficiencia y seguridad.



Características generales

- Control de funcionamiento mediante pantalla "touch control".
 - 5 modos de cocción: vapor, vapor regulable (control de humedad durante la cocción), mixto, regeneración y convección (hasta 300 °C).
 - Opción de precalentamiento de la cámara.
 - Modo control de horno sencillo, Fagor Easy.
 - Gestión de programas de cocción Fagor Cooking.
 - Control de cocción por bandejas, Fagor Multi-Tray System.
 - Programación retardada de: Cocción / Cocción baja temperatura / Lavado.
 - Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados.
 - 3 Velocidades - 2 potencias.
 - Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
 - Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
 - 5 programas de lavado de la cámara de cocción.
 - Sonda térmica con dispositivo multisensor de temperatura.
 - Posicionador de sonda para facilitar el proceso de medición en alimentos de poca consistencia, evitando que se caiga.
 - Software para PC de gestión: historial, recetas. HACCP, manuales...
 - Sistema HACCP de registro de datos de cocción.
 - Generador de vapor provisto de detector de cal.
 - Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción.
 - Sistema de descalcificación semi-automático.
 - Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
 - Carro integrado (modelos 201 y 202).
 - Sistema de detección de errores.
 - Sistema modo SAT.
 - Protección IPX-5.
 - Ducha retráctil.
 - Voltaje - Modelos eléctricos: 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
 - Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50 Hz o 60 Hz.
- Nota:** todos los hornos necesitan neutro (N).
En caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario adquirir el accesorio "Kit Neutro + Tierra", código 19013247 (ver capítulo "Accesorios").
- Dotación:**
- Bidón de 2 kg de detergente AB BOOST, para usar con el programa de autolimpieza.
- Opciones:**
- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.



Hornos advance plus eléctricos

	MODELO	APERTURA DE PUERTA	CÓDIGO	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	APE-061	Dcha.	19010970	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	9.925,00
	APE-061 I	Izda.	19042535	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	10.155,00
	APE-101	Dcha.	19011023	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	13.406,00
	APE-101 I	Izda.	19042541	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	13.638,00
	APE-102	Dcha.	19010816	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	17.962,00
	APE-201	Dcha.	19011025	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	22.584,00
	APE-202	Dcha.	19010954	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	31.951,00

Hornos advance plus a gas

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA		DIMENSIONES (MM)	€
			LPG	GN			GAS (KW)	ELÉCTRICA (KW)		
	APG-061	50	19010042	19011886	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846	11.490,00
		60	19011885	19011887						
	APG-101	50	19011070	19011903	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117	14.883,00
		60	19011902	19011904						
	APG-102	50	19011096	19011912	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	21.801,00
		60	19011911	19011913						
	APG-201	50	19011174	19011921	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	25.143,00
		60	19011920	19011922						
	APG-202	50	19010040	19011930	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	35.118,00
		60	19011929	19011931						

Dotación (*): CEB: Carro con estructura portabandejas incorporado.

Advance | Hornos

Los hornos ADVANCE son la solución ideal para aquellos profesionales que requieren un horno asequible, con prestaciones avanzadas, manteniendo unos resultados perfectos en calidad de cocinado, eficiencia y seguridad.



Características generales

- Control de funcionamiento mediante pulsadores + "Scroll".
- 5 modos de cocción: vapor, vapor regulable temperatura, regeneración, mixto y convección (hasta 300 °C).
- Opción precalentamiento cámara.
- Programación de cocción nocturna o baja temperatura.
- 3 velocidades - 2 potencias.
- Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
- Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
- Sonda térmica con dispositivo multisensor de temperatura.

- Posicionador de sonda para facilitar el proceso de medición en alimentos de poca consistencia, evitando que se caiga.
- Generador de vapor provisto de detector de cal.
- Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción.
- Sistema de descalcificación semi-automático.
- Programa de lavado de la cámara de cocción (Automatic Cleaning).
- Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
- Carro integrado (modelos 201 y 202).
- Sistema de detección de errores.
- Sistema modo SAT.

- Protección IPX-5.
 - Ducha retráctil.
 - Voltaje - Modelos eléctricos: 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
 - Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50Hz (estándar) o 60 Hz.
- Nota: todos los hornos necesitan neutro (N).
En caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario adquirir el accesorio "Kit Neutro + Tierra", código 19013247 (ver capítulo "Accesorios").
- Opciones:
- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.



Hornos advance eléctricos

	MODELO	APERTURA DE PUERTA	CÓDIGO	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	AE-0623	Dcha.	19048005	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570	5.561,00
	AE-061	Dcha.	19010984	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	6.442,00
	AE-061 I	Izda.	19042537	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	6.672,00
	AE-101	Dcha.	19011021	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	9.535,00
	AE-101 I	Izda.	19042540	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	9.767,00
	AE-102	Dcha.	19011020	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	14.951,00
	AE-201	Dcha.	19010557	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	18.718,00
	AE-202	Dcha.	19010961	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	25.668,00

Hornos advance a gas

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
			LPG	GN			GAS (kW)	ELÉCTRICA (kW)		
	AG-061	50	19011040	19011882	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846	8.316,00
		60	19011881	19011883						
	AG-101	50	19010041	19011899	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117	10.749,00
		60	19011898	19011901						
	AG-102	50	19011126	19011909	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	17.741,00
		60	19011908	19011910						
	AG-201	50	19011193	19011918	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	20.688,00
		60	19011917	19011919						
	AG-202	50	19011108	19011927	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	29.224,00
		60	19011926	19011928						

Dotación (*): CEB: Estructura portabandejas y carro portaestructura incluido.

Concept | Hornos

Los hornos CONCEPT son la respuesta básica para todo profesional que esté buscando un horno simple y económico, con potencia y robustez.



AUTOMATIC CLEANING
HA CONTROL
EZ SENSOR

Características generales

- Control de funcionamiento mediante pulsadores digitales + Dos mandos "Scroll" (Ruleta).
- 4 modos de cocción: vapor, regeneración, mixto y convección (hasta 300 °C).
- Sonda térmica con dispositivo multisensor de temperatura.
- Posicionador de sonda para facilitar el proceso de medición en alimentos de poca consistencia, evitando que se caiga.
- Opción precalentamiento de la cámara de cocción.
- 2 Velocidades - 2 potencias.

- Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
- Programa de lavado de la cámara de cocción (Automatic Cleaning).
- Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
- Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
- Sistema de detección de errores.
- Sistema modo SAT.
- Protección IPX-5.
- Voltaje - Modelos eléctricos: 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.

- Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50Hz (estándar) o 60 Hz.
- Nota: todos los hornos necesitan una correcta toma de neutro (N).
- En caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario adquirir el accesorio "Kit Neutro + Tierra", código 19013247 (ver capítulo "Accesorios").
- Consultar a Fagor Industrial.
- Opciones:
 - Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.

CONCEPT
OPTIMA



ACE-0623



ACE-061



ACE-101



ACE-102



ACE-201



ACE-202

Hornos Concept eléctricos

	MODELO	APERTURA DE PUERTA	CÓDIGO	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	ACE-0623	Dcha.	19048181	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570	4.756,00
	ACE-061	Dcha.	19010988	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	5.737,00
	ACE-061 I	Izda.	19042538	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	5.968,00
	ACE-101	Dcha.	19011022	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	7.434,00
	ACE-101 I	Izda.	19042539	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	7.665,00
	ACE-102	Dcha.	19011028	10 GN-2/1-20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	10.854,00
	ACE-201	Dcha.	19011049	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,40	929x964x1.841	14.111,00
	ACE-201-C	Dcha.	19013091	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	16.228,00
	ACE-202	Dcha.	19010991	20 GN-2/1-40 GN-1/1	-	62,40	1.162x1.074x1.841	20.095,00
	ACE-202-C	Dcha.	19017132	20 GN-2/1-40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	22.416,00

Hornos Concept a gas

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
			LPG	GN			GAS (kW)	ELÉCTRICA (kW)		
	ACG-061	50	19011043	19011615	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x867x846	7.008,00
		60	19011617	19011880						
	ACG-101	50	19011071	19011893	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x867x1.117	9.120,00
		60	19011892	19011894						
	ACG-102	50	19011127	19011906	10 GN-2/1-20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	11.537,00
		60	19011905	19011907						
	ACG-201	50	19011234	19011915	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	36,00	2,40	929x964x1.841	14.237,00
		60	19011914	19011916						
	ACG-201-C	50	19031191	19034322	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	16.696,00
		60	19034324	19034323						
	ACG-202	50	19011124	19011924	20 GN-2/1-40 GN-1/1	-	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	22.406,00
		60	19011923	19011925						
	ACG-202-C	50	19020731	19034325	20 GN-2/1-40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	25.116,00
		60	19034326	19034327						

Dotación (*): CEB: Estructura portabandejas y carro portaestructura incluido.

O P T I M A














Accesorios específicos

Accesorios para modelos 0623

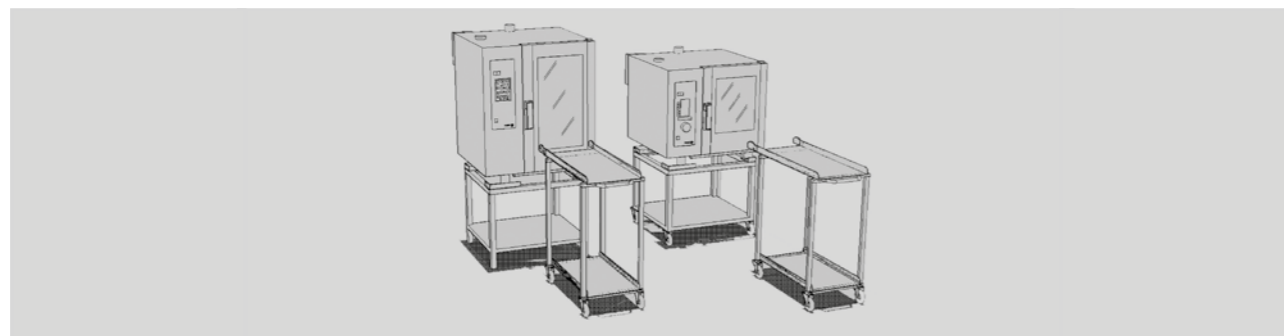












SH-23 SH-23-R SH-23-B SH-23-RB MSH-23 SHP-23 STHH-23 EX-23 + SH-23

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (MM)	€	
SOPORTES DE PIE					
	SH-23	19058933	SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias	625x415x850	489,00
	SH-23-R	19058940	SOPORTE MÓVIL de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.	625x415x850	905,00
	SH-23-B	19058941	SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias. 2 kits de guías para 4 GN-2/3. (Altura entre guías 62 mm)	625x415x850	605,00
	SH-23-RB	19058943	SOPORTE MÓVIL de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias y laterales cerrados. 2 kits de guías para 4 GN-2/3. (Altura entre guías 62 mm) Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.	625x415x850	1.226,00
	MSH-23	19059319	SOPORTE NIVELABLE para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana de obra.	625x415x150	186,00
SOPORTE MURAL					
	SHP-23	19059282	SOPORTE MURAL. Para colgar un horno 0623 en pared.		238,00
CAMPANA DE EXTRACCIÓN					
	EXH-23	19073213	CAMPANA EXTRACTORA PARA HORNO 0623 con control de velocidad.	660x600x255	2.130,00
KIT STACKING (COLUMNA)					
	STHH-23	19059364	KIT STACKING - COLUMNA DE DOS HORNOS 0623 Kit de elementos para poner en columna dos hornos 0623		962,00
	STHA-23	19066344	KIT STACKING - COLUMNA DE HORNO 0623 + ABATIDOR 031 Kit de elementos para poner en columna un horno 0623 y un abatidor 031		962,00
ACCESORIOS VARIOS					
	GD-AD	19004504	KIT GRIFO DUCHA - Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).		265,00
	BANDEJAS		Ver apartado de recipientes en páginas posteriores		

New

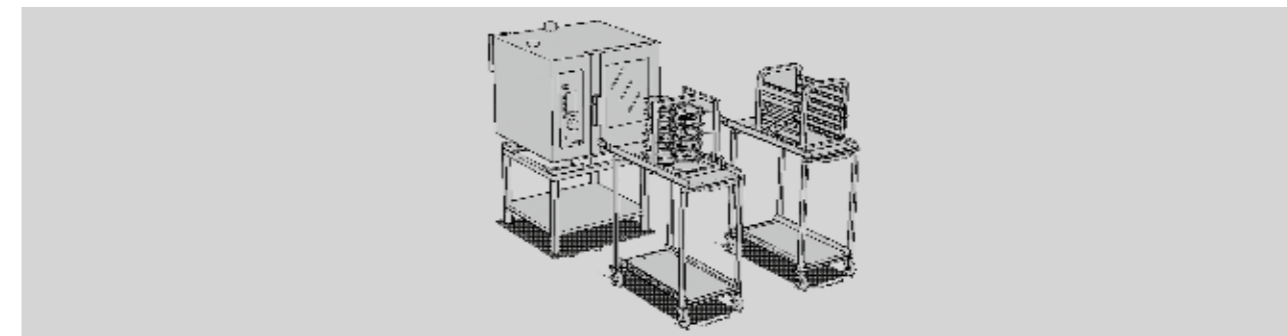
Accesorios para modelos 061 y 101






MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
SOPORTES					
	SH-11	19013205	SOPORTE de altura = 650 mm.	815x724x650	659,00
	SH-11-R	19013208	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.	815x724x650	940,00
	SH-11-B	19013401	SOPORTE de altura = 650 mm. Provisto de dos kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno. (Altura entre guías 68 mm)	815x724x650	1.092,00
	SH-11-RB	19013402	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. Dos kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno. (Altura entre guías 68 mm)	815x724x650	1.338,00
	SH-11-B C	19073923	SOPORTE CERRADO CON GUÍAS de altura=650 mm. Provisto de 2 kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno	815x724x650	1.304,00
	SH-11-B C P	19073674	SOPORTE CERRADO CON GUÍAS Y PUERTAS de altura=650 mm. Provisto de 2 kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno	815x724x650	1.567,00
	ACH-11	19011733	SOPORTE CALIENTE de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada.	815x725x650	3.093,00
CARROS PORTA-ESTRUCTURAS					
	CP-11	19013352	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA Para cargar estructuras tipo 061-101 en hornos colocados sobre soportes SH-11	530x840x1.020	1.107,00
	CP-11-R	19018752	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas.	530x840x1.020	1.659,00
	GE-101	19011569	GUÍA DE ESTRUCTURA para colocar en la base de la cámara del horno. A utilizar con las estructuras EB-061, EP-061, EB-101 y EP-101.	420x590x113	258,00
ACCESORIOS VARIOS					
	GD-AD	19004504	KIT GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).	-	265,00
	AP-10	19004439	KIT DE PIEZAS DE AMARRE Para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera.	-	43,00
	Z-11-E	19020762	Kit ZÓCALO para colocar un horno eléctrico ACG 061 ó 101 sobre encimera.	-	258,00
	Z-11-G	19020763	Kit ZÓCALO para colocar un horno a gas AG ó APG 061 ó 101 sobre encimera.	-	258,00
		19069736	KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	-	60,00

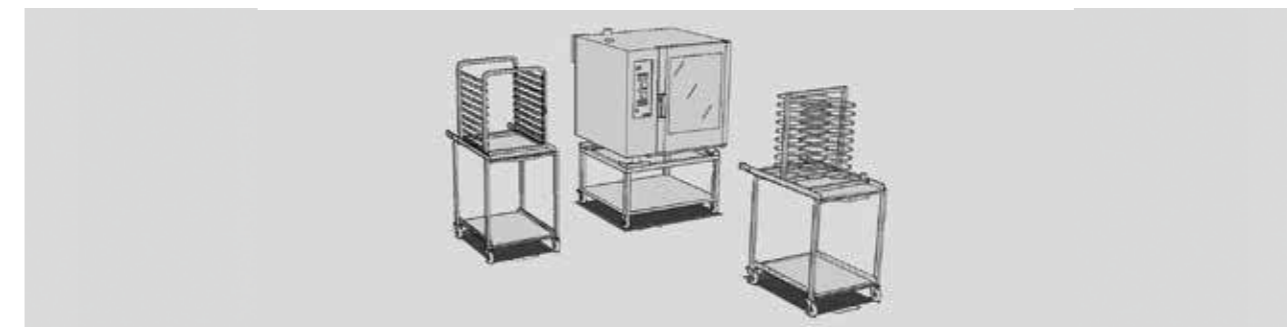
(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-101.

Accesorios para modelos 061



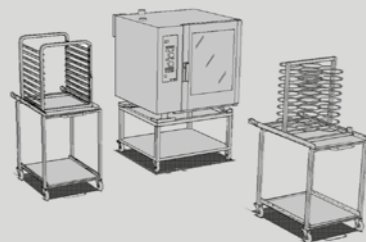
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
ESTRUCTURAS					
	EB-061	19011559	ESTRUCTURA para bandejas extraíble. Capacidad: 6 niveles GN-1/1 ó 12 GN-1/2. (Altura entre bandejas 62 mm) Necesita instalarse con las guías GE-101.	398x584x458	617,00
	EP-061	19013353	ESTRUCTURA extraíble para 18 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-101.	422x635x455	816,00
ACCESORIOS VARIOS					
	LTE-061	19011738	LONA TÉRMICA para estructura EP-061. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	405x500x440	453,00
	GP-061	19011982	Kit de GUÍAS DE PASTELERÍA 5 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	-	155,00

Accesorios para modelos 101



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
ESTRUCTURAS					
	EB-101	19011561	ESTRUCTURA para bandejas extraíble. Capacidad: 10 niveles GN-1/1 ó 20 GN-1/2. Necesita instalarse con las guías GE-101. (Altura entre bandejas 62 mm)	398x584x730	671,00
	EP-101	19013354	ESTRUCTURA extraíble para 30 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-101.	422x635x725	855,00
ACCESORIOS VARIOS					
	LTE-101	19011739	LONA TÉRMICA para estructura EP-101. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	405x500x700	587,00
	GP-101	19011983	Kit de GUÍAS DE PASTELERÍA 8 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	-	174,00

Accesorios para modelos 102

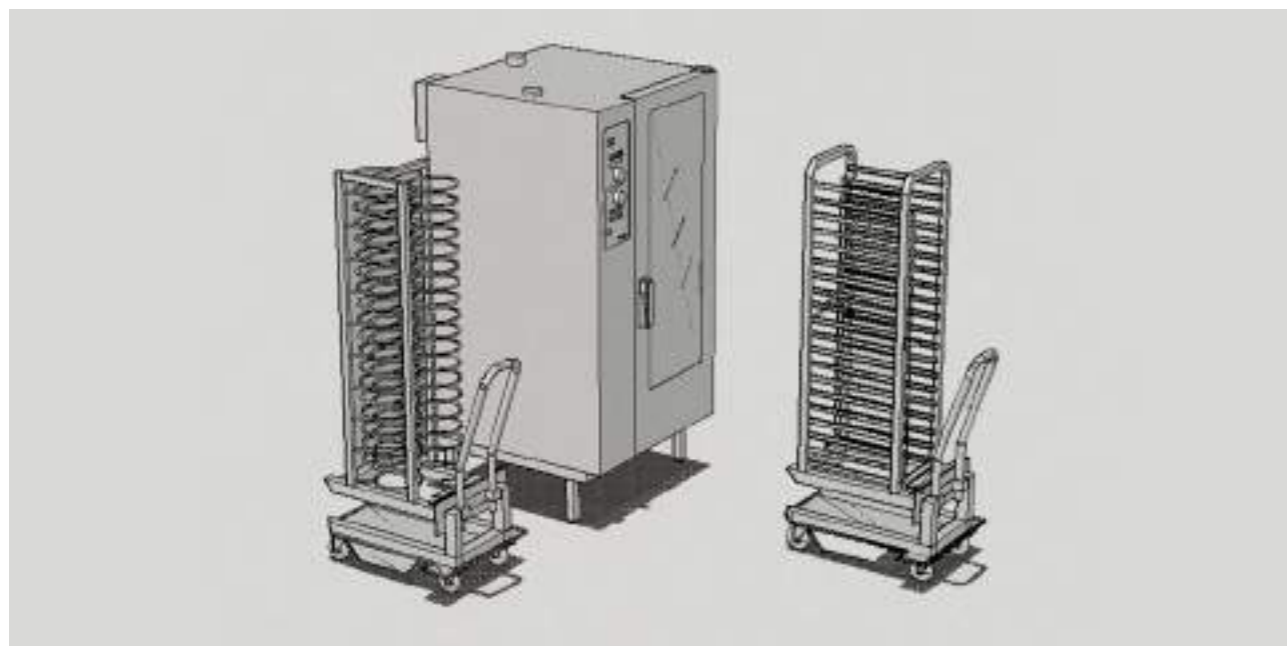




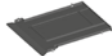
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
SOPORTES					
	SH-102	19013212	SOPORTE de altura = 650 mm.	1.043x870x650	655,00
	SH-102-R	19013211	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.	1.043x870x650	938,00
	SH-102-B	19013403	SOPORTE de altura = 650 mm. Provisto de un kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de 6 niveles GN-1/1. (Altura entre guías 68 mm)	1.043x870x650	1.251,00
	SH-102-RB	19013404	SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. Un kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro GN-1/1. (Altura entre guías 68 mm)	1.043x870x650	1.453,00
	SH-102-B C	19076582	SOPORTE CERRADO CON GUÍAS de altura=650 mm. Provisto de 1 kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de Gn-1/1 (altura entre guías 68 mm)	1.043x870x650	1.563,00
	SH-102-B C P	19076506	SOPORTE CERRADO CON GUÍAS Y PUERTAS de altura=650 mm. Provisto de 1 kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de Gn-1/1 (altura entre guías 68 mm)	1.043x870x650	1.826,00
	ACH-102	19011736	SOPORTE CALIENTE de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada.	1.050 x925x650	3.847,00
ESTRUCTURAS Y CARROS PORTA-ESTRUCTURAS					
	EB-102	19011562	ESTRUCTURA extraíble Para 10 niveles GN-2/1 ó 20 niveles GN-1/1. Necesita instalarse con las guías GE-102. (Altura entre bandejas 62 mm)	605x714x730	754,00
	EP-102	19013356	ESTRUCTURA extraíble para 52 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-102.	620x790x720	1.625,00
	GE-102	19011570	GUÍAS DE ESTRUCTURA para colocar en la base de la cámara del horno. A utilizar con las estructuras EB-102 y EP-102.	630x790x113	287,00
	CP-102	19013355	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA Para cargar las estructuras tipo 102 en homos colocados sobre soportes SH-102.	742x965x1.018	1.168,00
	CP-102-R	19018751	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas.	742x965x1.018	1.848,00
ACCESORIOS VARIOS					
	LTE-102	19011740	LONA TÉRMICA para estructura EP-102. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	610x720x710	752,00
	GP-102	19012134	Kit de GUÍAS DE PASTELERÍA 16 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	-	222,00
	GD-AD	19004504	Kit GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).	-	265,00
	AP-10	19004439	KIT DE PIEZAS DE AMARRE Para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera.	-	43,00
	Z-102	19020764	Kit ZOCALO para colocar un horno 102 sobre encimera.	-	274,00
		19069736	KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	-	60,00

(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-102.

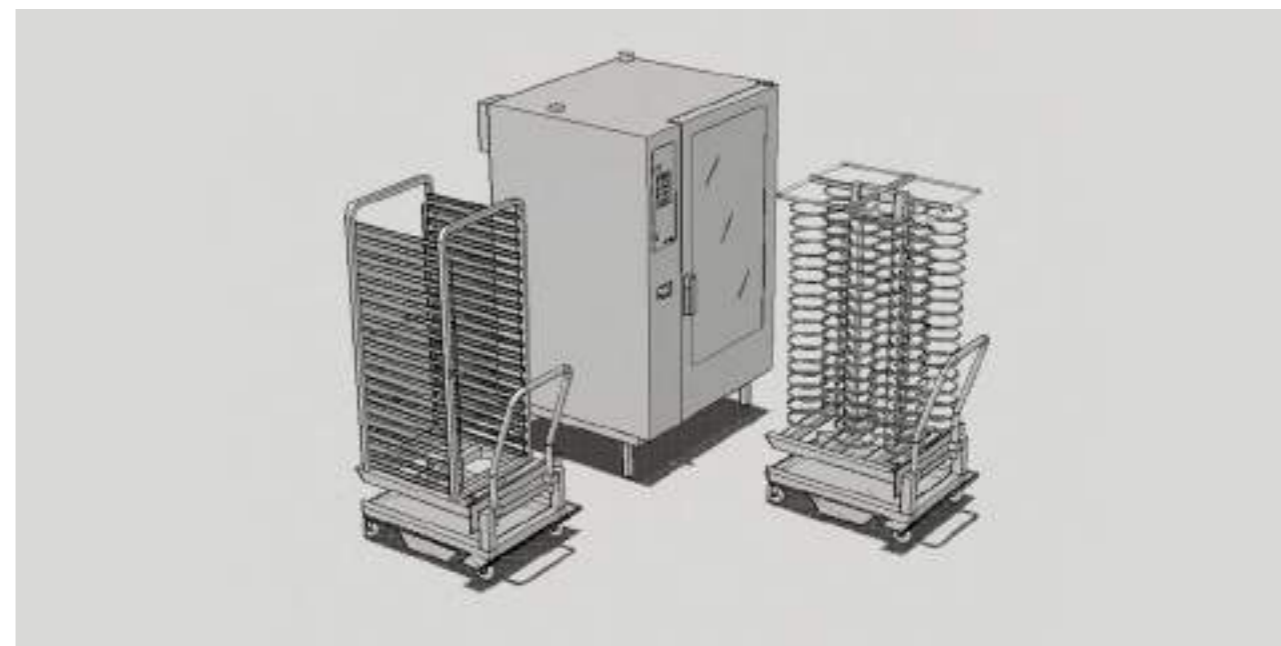



Accesorios para modelos 201



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
	CEB-201	19011551	CARRO CON ESTRUCTURA PORTABANDEJAS (INCLUIDO YA EN GAMA ADVANCE PLUS Y ADVANCE) Para 20 bandejas GN-1/1 ó 40 GN-1/2. (Altura entre bandejas 63 mm)	560x769x1.750	2.093,00
	CEP-201	19013357	CARRO CON ESTRUCTURA PORTAPLATOS INCORPORADA Para 50 platos Ø 31 cm.	560x769x1.750	2.429,00
	LTE-201	19011741	LONA TÉRMICA para estructura CEP-201. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	610x380x1.220	1.163,00
	R4-20	Consultar	KIT DE RUEDAS para hornos 201 y 202. Cuatro ruedas, dos con freno. (MONTADO EN FÁBRICA)	-	Consultar
	AP-20	19012270	KIT DE PIEZAS DE ANCLAJE Para hornos 201 y 202. Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	-	43,00
	GD-AD	19004504	KIT GRIFO DUCHA Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).	-	265,00
	PRE-H201	19011979	KIT DE PRECALENTAMIENTO Elemento que cierra el horno por la parte inferior de la puerta, evitando la fuga de calor cuando se precalienta el horno sin el carro.	-	189,00
	RH-201	19044716	RAMPA DE NIVELACIÓN para carros 201.	-	578,00
	GP-201	19076154	KIT DE GUÍAS PASTELERÍA 17 niveles para bandeja 60 x 40 cm (Altura entre bandejas 85 mm)	-	700,00

Accesorios para modelos 202













MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€	
	CEB-202	19011550	CARRO CON ESTRUCTURA PORTABANDEJAS (INCLUIDO YA EN GAMA ADVANCE PLUS Y ADVANCE) Para 20 bandejas GN-2/1 ó 40 GN-1/1. (Altura entre bandejas 63 mm)	764x915x1.810	2.244,00
	CEP-202	19011552	CARRO CON ESTRUCTURA PORTAPLATOS INCORPORADA Para 100 platos Ø 31 cm.	764x915x1.810	2.940,00
	LTE-202	19011742	LONA TÉRMICA para estructura CEP-202. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	650x820x1.335	1.646,00
	R4-20	Consultar	KIT DE RUEDAS para hornos 201 y 202. Cuatro ruedas, dos con freno. (MONTADO EN FÁBRICA)	-	Consultar
	AP-20	19012270	KIT DE PIEZAS DE ANCLAJE Para hornos 201 y 202. Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	-	43,00
	GD-AD	19004504	Kit GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept).	-	265,00
	PRE-H202	19011980	KIT DE PRECALENTAMIENTO Elemento que cierra el horno por la parte inferior de la puerta, evitando la fuga de calor cuando se precalienta el horno sin el carro.	-	196,00
	RH-202	19034438	RAMPA DE NIVELACIÓN para carros 202.	-	636,00
	GP-202	19076575	KIT DE GUÍAS PASTELERÍA 34 niveles para bandeja 60 x 40 cm (Altura entre bandejas 85 mm)	-	867,00

Contenedores Gastronorm

Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1 mm de espesor. De acuerdo a la normativa EN631.

Contenedores lisos



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€
 GN-23-20	OPTIMA 19058658	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	20,00
 GN-23-40	OPTIMA 19058659	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	25,00
 GN-11-20	19001669	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	29,00
 GN-11-40	19048493	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	37,00
 GN-11-65	19048494	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	40,00
 GN-11-100	19048495	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	50,00
 GN-21-20	19001673	3,00	GN-2/1	20	650x530x20	53,00
 GN-21-40	19001674	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	57,00
 GN-21-65	19001675	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	65,00
 GN-21-100	19001672	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	73,00

Contenedores perforados



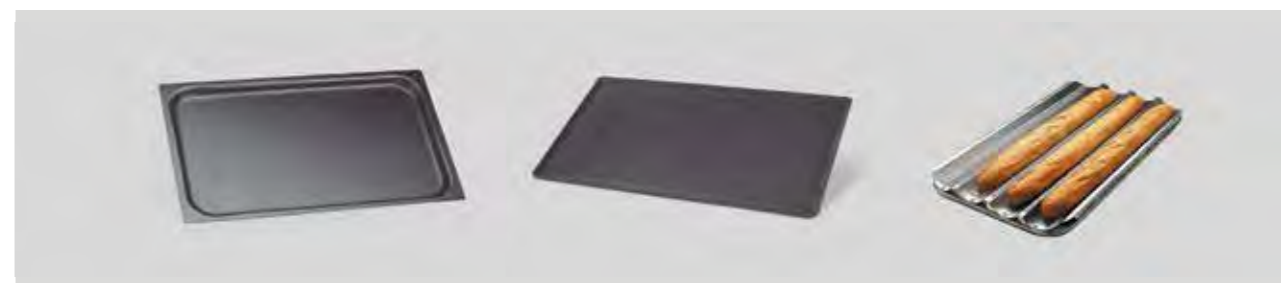
MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€
 GNP-23-20	OPTIMA 19058660	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	23,00
 GNP-23-40	OPTIMA 19058661	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	26,00
 GNP-11-40	19001677	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	31,00
 GNP-11-65	19048496	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	34,00
 GNP-11-100	19001676	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	61,00
 GNP-21-40	19001680	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	100,00
 GNP-21-65	19001681	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	108,00
 GNP-21-100	19001679	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	154,00

Contenedores de granito



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONES (mm)	€
TP23-20	OPTIMA 19058663	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	51,00
TP23-40	OPTIMA 19059569	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	58,00
TP11-20	19001978	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	51,00
TP11-40	19001979	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	57,00
TP11-65	19001980	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	62,00
TP21-20	19001981	3,50	GN-2/1	20	650x530x20	71,00
TP21-40	19001982	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	85,00
TP21-65	19001983	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	89,00

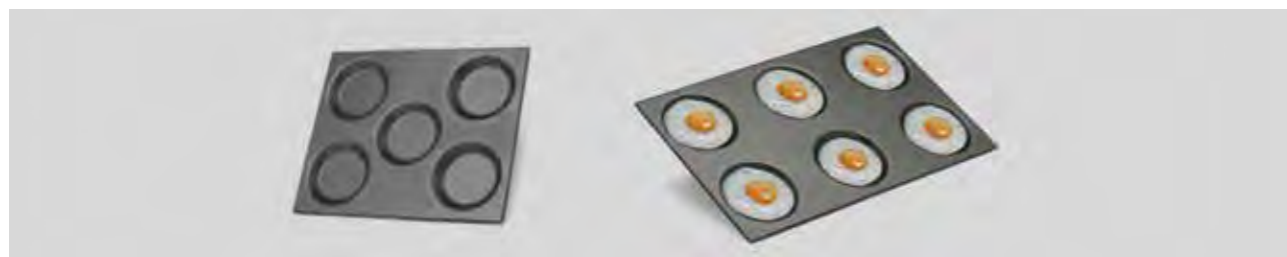
Bandejas pasteleras



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
 BPA-23	OPTIMA 19058657	Asados pastelería	GN-2/3 - Lisa	325x354	62,00
 BPP-23	OPTIMA 19058656	Cocción pastelería	GN-2/3 - Perforada	325x354	62,00
 BPA-11	19000313	Asados pastelería	GN-1/1 - Lisa	325x530	111,00
 BPP-11	19000314	Cocción pastelería	GN-1/1 - Perforada	325x530	99,00
 BB-11	19000279	Baguettes - pan	GN-1/1 - 4 cavidades	325x530	103,00

Bandejas para huevos, tortillas o crepes

Fabricadas en aluminio esmaltado, con revestimiento superficial antiadherente.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
MOLDE-23 OPTIMA	19059113	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-2/3 5 huecos x Ø 12,5 cm	325x354	179,00
MOLDE-11	19001410	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-1/1 6 huecos x Ø 12,5 cm	325x530	145,00
MOLDE-21	19001411	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-2/1 12 huecos x Ø 12,5 cm	650x530	215,00

Recipiente para flanes, pudins o magdalenas

Fabricado en silicona.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€ 3 UD.
MUFFIN-6	19001459	Flanes Pudins Magdalenas	SET 3 PIEZAS MUFFIN-6 6 huecos x (Ø 7 cm x H=4 cm)	325x175	53,00

Bandeja para patatas fritas y otras frituras

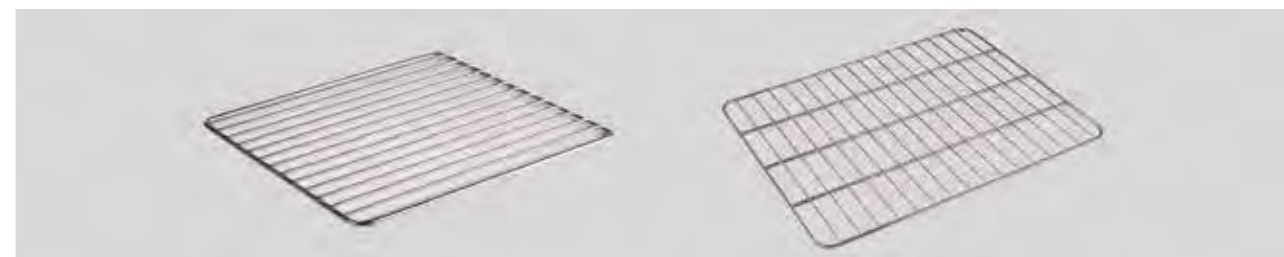
Fabricada en malla de acero inoxidable. Permite obtener frituras introduciendo el producto ultracongelado en la bandeja y colocando ésta en el horno.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (MM)	€
FRI-23 OPTIMA	19058655	Patatas fritas Frituras	GN-2/3	325x354	172,00
FRI-11	19012415	Patatas fritas Frituras	GN-1/1	325x530	193,00

Parrillas gastronorm

Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
PARRILLA GN-23 OPTIMA	19058664	Parrilla soporte	GN-2/3	325x354	34,00
PARRILLA GN-11	19000999	Parrilla soporte	GN-1/1	325x530	27,00
PARRILLA GN-21	19001000	Parrilla soporte	GN-2/1	650x530	53,00

Parrillas de asado para pollos y costillas

Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.

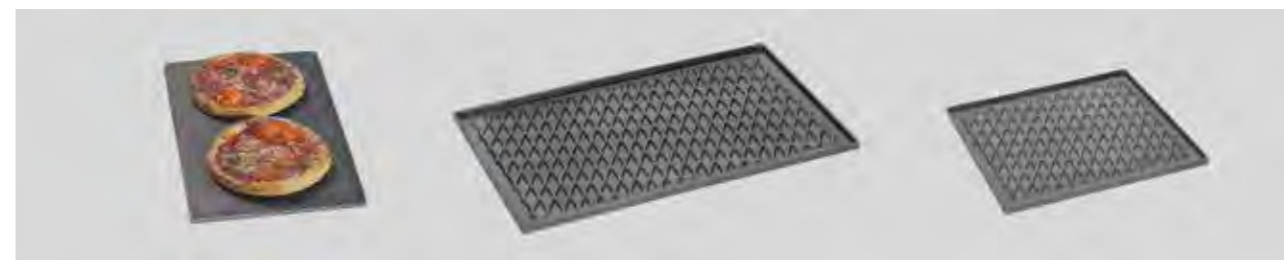


MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
PO-GN-2/3	19068400	6 pollos	GN-2/3 Permite colocar 6 pollos en posición vertical	373x266	170,00
PO-GN-1/1	19001496	8 pollos	GN-1/1 Permite colocar 8 pollos en posición vertical	325x530	107,00
CO-GN-1/1	19000545	Pollo y costillas	GN-1/1 Permite colocar los alimentos en posición vertical	325x530	158,00

New

Placas "grill" para asar o marcar

Fabricada en aluminio fundido con recubrimiento antiadherente.



MODELO	CÓDIGO	FUNCIÓN COCINADO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
MULTIGRILL 2/3 OPTIMA	19058654	Marcado y asado	Parrilla con dos caras: lisa, para asado y ranurada, para marcado.	325x354	131,00
GRILL-1/1 OPTIMA	19002844	Marcado	Ranurada	325x530	191,00
MULTIGRILL 1/1	19001460	Marcado y asado	Parrilla con dos caras: lisa, para asado y ranurada, para marcado.	325x530	172,00
FRY GRILL 2/3	19059568	Marcado	Ranurada	325x354	113,00
FRY GRILL 1/1	19076583	Marcado	Ranurada	325x530	150,00

New

Accesorios para el cocinado

Ahumador - smoker



Ahumar es un método que se ha utilizado durante siglos para permitir que los alimentos puedan conservarse más tiempo, o para darles un sabor diferente, sobre todo a carnes, pescados y verduras.

Utilizando el ahumador "smoker" que presenta Fagor Industrial, se consigue optimizar el horno mixto transformándolo en un ahumador, ahorrando así espacio y tiempo.

Equipo portátil. Recipiente de ahumado fabricado en acero inoxidable.

El usuario podrá aplicar a los alimentos el sabor y olor típico de los ahumados mientras se cocinan en el horno, utilizando las virutas de maderas y leñas adecuadas para cada cocción.

Una vez que se introduzca el ahumador en el horno, se puede ajustar la temperatura y el tiempo para regular la intensidad del humo.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA W	VOLTAJE	HZ	DIMENSIONES (mm)	€
SMOKER	19059112	250	230 V 1N	50 / 60	95 x 268 x 54	484,00



Kit "sous vide" de sonda para cocinado al vacío

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
SOUS-AD	19032607	Sonda de control de temperatura especial para cocinar al vacío ("sous-vide"). El usuario elige conectar en el portamandos la sonda con la que va a trabajar: la propia del horno (multitemperatura), o la "sous vide". Las máquinas con sonda para cocinado al vacío deberán solicitarse indicando en el pedido: Código de la máquina + Código del kit SOUS-AD. El horno se enviará desde fábrica ya preparado con las dos sondas y el conector en el portamandos que permite conectar una u otra en función del tipo de cocinado.	1.362,00

Montaje para hornos en columna



Características generales

- Los kits para hornos en columna se componen de un conjunto de elementos que permiten colocar dos hornos superpuestos.
- Este tipo de montaje se realiza con hornos de bandejas 1/1, de cualquiera de las tres gamas eléctricas.
- A la hora de hacer el pedido, deben especificarse los códigos de los dos hornos, así como el código del kit de elementos para realizar el montaje en columna.
- Fagor Industrial suministra desde fábrica la columna de hornos ya montada y terminada.
- Válido sólo para modelos electrónicos.
- Montaje en fábrica bajo pedido.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	€
STHH-23	OPTIMA 19059364	Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos:	660x685x1735	962,00
2AD-66	19012191	Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos:	898x867x1710	1.045,00
2AD-610	19012163	Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos:	898x867x1995	1.045,00
2AD-66-I	19058004	Kit de piezas para 2 hornos en columna de apertura izquierda, modelos:	898x867x1710	1.045,00
2AD-610-I	19058005	Kit de piezas para 2 hornos en columna de apertura izquierda, modelos:	898x867x1995	1.045,00

Montaje en columna "Cook & chill"



Características generales


- El kit "Cook & Chill" se compone de un conjunto de elementos que permite colocar un horno sobre un abatidor.
- A la hora de hacer el pedido de una columna "Cook & Chill", deben especificarse:
 - Código del horno.
 - Código del abatidor.
 - Código del correspondiente kit de elementos para realizar el montaje en columna.
- Fagor Industrial suministra desde fábrica la columna de hornos ya montada y terminada.
- Montaje en fábrica bajo pedido.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT STHA-23	OPTIMA 19066344	Kit de piezas para columna COOK & CHILL de horno 0623 + abatidor 031	962,00
KIT C&C-061 ELEC	19020971	Kit de piezas para columna COOK & CHILL 061 con horno eléctrico + abatidor ATA-061.	1.045,00
KIT C&C-061 GAS	19020972	Kit de piezas para columna COOK & CHILL 061 con horno a gas + abatidor ATA-061.	1.045,00
CP-11-R (*)	19018752	(*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE. Permite adaptarse a hornos 061 colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas. Escala de regulación cada 1,5 cm.	1.659,00

(*) : Obligado uso con las guías de estructura GE-101.

Kits de transformación

Kit conducto de desagüe

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
 DES-CN	19012125	Necesario para un correcto vaciado del horno.	76,00

Kit cortatiros (hornos a gas)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS A GAS DEL TIPO:	€
CEX-ADG-101	19012272		061 - 101	160,00
CEX-ADG-102	19012273	Conjunto de elementos que se pueden instalar en un horno a gas para conectar las salidas de humos a una extracción exterior.	102	115,00
CEX-ADG-201	19012290	Válidos para cualquier gama de hornos a gas.	201	135,00
CEX-ADG-202	19012291		202	157,00

Kit filtro antigrasas

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
Kit filtro antigrasas ADV-10	19020765	Para hornos 061 - 101 - 102	257,00
Kit filtro antigrasas ADV-20	19047250	Para hornos 201 - 202	257,00

New

Kits (varios)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
Kit Sirena	19053202	Alarma visual y de audio sólo para los hornos APE y APG	500,00
Kit Sicotronic	19053217	Kit para adaptar el horno para poder conectarlo a un sistema Sicotronic de optimización del consumo máximo en cocina. Sólo para los modelos eléctricos.	89,00
Kit Feria	19055976	Frontales de los 3 modelos de hornos (ACE, AE y APE) para expositores	5679,00

Transformaciones a otras tensiones - hornos para barcos

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS ELÉCTRICOS DEL TIPO:	€
400 V-AD Kit transformación para barcos 400 V - Trifásico 50 / 60 Hz	19012546	Las máquinas con destino a barcos, 400 V - Trifásico sin neutro, deberán solicitarse indicando en el pedido: Código de la máquina + Código del kit transformación 400V. La máquina se enviará desde fábrica ya preparada para la citada tensión.	061 - 101 - 102	537,00
400 V-AD Kit transformación para barcos 400 V - Trifásico 50 / 60 Hz	19035948		201 - 202	1.056,00

Kit "neutro + tierra" para hornos a gas

MODELO	CÓDIGO	€
Kit Neutro + Tierra para Hornos a gas	19013247	149,00

Accesorios de limpieza

Detergentes

Utilizados para la limpieza interior de la cámara de cocción.



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	VOLUMEN (kg)	€
AB BOOST	12038038	DETERGENTE - Bidón	8,00	S.A.T.
KOI PLUS	12032405	DESENGRASANTE - Garrafa	6,00	S.A.T.

(*) S.A.T.: Consultar lista de repuestos y accesorios S.A.T.

Descalcificadores automáticos

Características generales

Son necesarios para que las aguas duras y con soluciones minerales puedan ser usadas en la cocción con los hornos.

Eliminan el calcio y magnesio disueltos en el agua, así como gran parte del hierro y manganeso.

Sin su instalación, la cal e impurezas del agua se depositarán sobre los elementos calefactores del horno y en las paredes de la cámara de cocción y del generador de vapor, así como en los conductos de agua, provocando averías y problemas en el funcionamiento del horno.

Todos los hornos necesitan ser conectados a una toma de agua descalcificada y tratada cuando la dureza del agua en la red es superior a 7 HF / 4.0 HD, si la concentración de cloruros es superior a 150 mg/litro, o si la concentración de sales supera los 30 mg/litro.

El calderín o generador de vapor del horno deberá ser vaciado al final de cada jornada de trabajo.

Los problemas de funcionamiento y averías debidos a la ausencia de los descalcificadores y filtros necesarios y/o a los defectos derivados del mal mantenimiento y uso de los mismos, no son contemplados como fallo de nuestros hornos, y no podrán ser imputados a Fagor Industrial.