

ADVANCE+



FAGOR



Hornos



Flexibilidad de
producto para todo
tipo de necesidades
y espacios.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial

Hornos mixtos industriales

| | |
|--------------------------|-----|
| Generación Advance | 125 |
| — Hornos Advance + | 127 |
| — Hornos Advance | 129 |
| — Hornos Concept | 131 |

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 24 horas de trabajo.

Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:

GLP: 37 g/cm²

Gas Natural: 20 g/cm²

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla estas premisas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

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 | 8.595 |
| | APE-061 I | Izda. | 19042535 | 6 GN-1/1 - 12 GN-1/2 | - | 10,20 | 898x867x846 | 8.794 |
| | APE-101 | Dcha. | 19011023 | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 19,20 | 898x867x1.117 | 12.087 |
| | APE-101 I | Izda. | 19042541 | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 19,20 | 898x867x1.117 | 12.296 |
| | APE-102 | Dcha. | 19010816 | 10 GN-2/1 - 20 GN-1/1 | - | 31,20 | 1.130x1.063x1.117 | 15.520 |
| | APE-201 | Dcha. | 19011025 | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | CEB-201 | 38,40 | 929x964x1.841 | 19.551 |
| | APE-202 | Dcha. | 19010954 | 20 GN-2/1 - 40 GN-1/1 | CEB-202 | 62,40 | 1.162x1.074x1.841 | 27.779 |

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 | 11.048 |
| | | 60 | 19011885 | 19011887 | | | | | | |
| | APG-101 | 50 | 19011070 | 19011903 | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 18,00 | 1,20 | 898x922x1.117 | 14.013 |
| | | 60 | 19011902 | 19011904 | | | | | | |
| | APG-102 | 50 | 19011096 | 19011912 | 10 GN-2/1 - 20 GN-1/1 | - | 35,00 | 1,20 | 1.130x1.063x1.117 | 18.008 |
| | | 60 | 19011911 | 19011913 | | | | | | |
| | APG-201 | 50 | 19011174 | 19011921 | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | CEB-201 | 36,00 | 2,40 | 929x964x1.841 | 21.911 |
| | | 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 | 31.163 |
| | | 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.
 - 230V 1N 50/60Hz (AE-0623)
 - 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.

ADVANCE
OPTIMA



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 | 5.700 |
| New | AE-0623* | Dcha. | 19079272 | 6 GN-2/3 | - | 5,80 | 657x563x570 | 5.700 |
| | AE-061 | Dcha. | 19010984 | 6 GN-1/1 - 12 GN-1/2 | - | 10,20 | 898x867x846 | 6.442 |
| | AE-061 I | Izda. | 19042537 | 6 GN-1/1 - 12 GN-1/2 | - | 10,20 | 898x867x846 | 6.672 |
| | AE-101 | Dcha. | 19011021 | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 19,20 | 898x867x1.117 | 9.535 |
| | AE-101 I | Izda. | 19042540 | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 19,20 | 898x867x1.117 | 9.767 |
| | AE-102 | Dcha. | 19011020 | 10 GN-2/1 - 20 GN-1/1 | - | 31,20 | 1.130x1.063x1.117 | 12.963 |
| | AE-201 | Dcha. | 19010557 | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | CEB-201 | 38,40 | 929x964x1.841 | 18.070 |
| | AE-202 | Dcha. | 19010961 | 20 GN-2/1 - 40 GN-1/1 | CEB-202 | 62,40 | 1.162x1.074x1.841 | 25.639 |

*230V 1N 50/60Hz

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 |
| | | 60 | 19011881 | 19011883 | | | | | | |
| | AG-101 | 50 | 19010041 | 19011899 | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 18,00 | 1,20 | 898x922x1.117 | 10.749 |
| | | 60 | 19011898 | 19011901 | | | | | | |
| | AG-102 | 50 | 19011126 | 19011909 | 10 GN-2/1 - 20 GN-1/1 | - | 35,00 | 1,20 | 1.130x1.063x1.117 | 15.037 |
| | | 60 | 19011908 | 19011910 | | | | | | |
| | AG-201 | 50 | 19011193 | 19011918 | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | CEB-201 | 36,00 | 2,40 | 929x964x1.841 | 20.221 |
| | | 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 | 28.725 |
| | | 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.



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.
 - 230V 1N 50/60Hz (ACE-0623)
 - 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 | 4.613 |
| | ACE-0623* | Dcha. | 19079271 | 6 GN-2/3 | - | 5,80 | 657x563x570 | 4.613 |
| | ACE-061 | Dcha. | 19010988 | 6 GN-1/1 - 12 GN-1/2 | - | 10,20 | 898x867x846 | 5.191 |
| | ACE-061 I | Izda. | 19042538 | 6 GN-1/1 - 12 GN-1/2 | - | 10,20 | 898x867x846 | 5.400 |
| | ACE-101 | Dcha. | 19011022 | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 19,20 | 898x867x1.117 | 6.946 |
| | ACE-101 I | Izda. | 19042539 | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 19,20 | 898x867x1.117 | 7.161 |
| | ACE-102 | Dcha. | 19011028 | 10 GN-2/1 - 20 GN-1/1 | - | 31,20 | 1.130x1.063x1.117 | 10.189 |
| | ACE-201 | Dcha. | 19011049 | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | - | 38,40 | 929x964x1.841 | 11.815 |
| | ACE-201-C | Dcha. | 19013091 | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | CEB-201 | 38,40 | 929x964x1.841 | 13.587 |
| | ACE-202 | Dcha. | 19010991 | 20 GN-2/1 - 40 GN-1/1 | - | 62,40 | 1.162x1.074x1.841 | 16.754 |
| | ACE-202-C | Dcha. | 19017132 | 20 GN-2/1 - 40 GN-1/1 | CEB-202 | 62,40 | 1.162x1.074x1.841 | 18.690 |

*230V 1N 50/60Hz

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 | 6.582 |
| | | 60 | 19011617 | 19011880 | | | | | | |
| | ACG-101 | 50 | 19011071 | 19011893 | 10 GN-1/1 - 20 GN-1/2 | - | 18,00 | 1,20 | 898x867x1.117 | 8.120 |
| | | 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 |
| | | 60 | 19011905 | 19011907 | | | | | | |
| | ACG-201 | 50 | 19011234 | 19011915 | 20 GN-1/1 - 40 GN-1/2 | - | 36,00 | 2,40 | 929x964x1.841 | 13.771 |
| | | 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 | 16.150 |
| | | 60 | 19034324 | 19034323 | | | | | | |
| | ACG-202 | 50 | 19011124 | 19011924 | 20 GN-2/1 - 40 GN-1/1 | - | 65,00 | 2,40 | 1.162x1.074x1.841 | 19.478 |
| | | 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 | 21.834 |
| | | 60 | 19034326 | 19034327 | | | | | | |

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

Accesorios

| | |
|--|-----|
| Accesorios específicos | 145 |
| Contenedores GN, bandejas y parrillas | 151 |
| Accesorios para el cocinado..... | 155 |
| Montajes en columna..... | 156 |
| Kits de transformación..... | 157 |
| Accesorios de limpieza | 158 |

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 24 horas de trabajo.

Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:

GLP: 37 g/cm²

Gas Natural: 20 g/cm²

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla estas premisas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

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 |
|  | SH-23-R | 19058940 | SOPORTE MÓVIL de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno. | 625x415x850 | 905 |
|  | 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 |
|  | 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 |
|  | SH-23-RBM | 19079266 | Carro móvil para uso en exterior, ideal para servicio catering o banqueting en espacios al aire libre. Incluye 2 garrafas de 15 litros, una para agua potable y otra para desagüe. Por lo que solo se requiere acceso a toma de electricidad. | 1540 x 710 x 850 | 2.556 |
|  | MSH-23 | 19059319 | SOPORTE NIVELABLE para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana de obra. | 625x415x150 | 186 |
| SOPORTE MURAL | | | | | |
|  | SHP-23 | 19059282 | SOPORTE MURAL. Para colgar un horno 0623 en pared. | | 238 |
| CAMPANA DE EXTRACCIÓN | | | | | |
|  | EXH-23 | 19073213 | CAMPANA EXTRACTORA PARA HORNO 0623 con control de velocidad. | 660x600x255 | 2.130 |
| KIT STACKING (COLUMNA) | | | | | |
|  | STHH-23 | 19059364 | KIT STACKING - COLUMNA DE DOS HORNOS 0623 Kit de elementos para poner en columna dos hornos 0623 | | 962 |
|  | 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 |
| ACCESORIOS VARIOS | | | | | |
|  | GD-AD | 19004504 | KIT GRIFO DUCHA - Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept). | | 265 |
|  | BANDEJAS | | Ver apartado de recipientes en páginas posteriores | | |

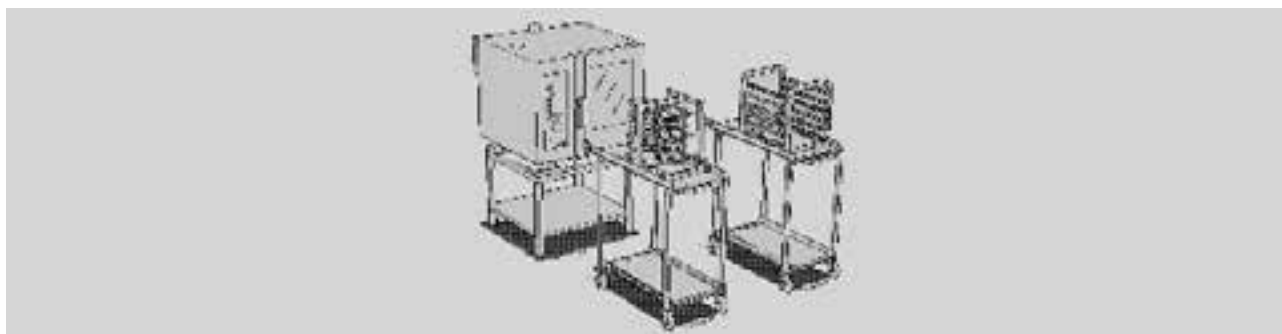
Accesorios para modelos 061 y 101



| MODELO | CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (mm) | € | |
|---|-------------|-------------|---|---------------|-------|
| SOPORTES | | | | | |
|  | SH-11 | 19013205 | SOPORTE de altura = 650 mm. | 815x724x650 | 659 |
| | SH-11-R | 19013208 | SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. | 815x724x650 | 940 |
|  | 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 |
| | 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 |
| | 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 * Solo apto para hornos eléctricos. | 815x724x650 | 1.304 |
|  | 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 * Solo apto para hornos eléctricos. | 815x724x650 | 1.567 |
| | ACH-11 | 19011733 | SOPORTE CALIENTE de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada. | 815x725x650 | 3.093 |
| 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 |
| | CP-11-R | 19018752 | (*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas. | 530x840x1.020 | 1.659 |
|  | 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 |
| ACCESORIOS VARIOS | | | | | |
|  | GD-AD | 19004504 | KIT GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept). | - | 265 |
|  | AP-10 | 19004439 | KIT DE PIEZAS DE AMARRE Para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera. | - | 43 |
| | Z-11-E | 19020762 | Kit ZÓCALO para colocar un horno eléctrico ACG 061 ó 101 sobre encimera. | - | 258 |
| | Z-11-G | 19020763 | Kit ZÓCALO para colocar un horno a gas AG o APG 061 ó 101 sobre encimera. | - | 258 |
| | | 19069736 | KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE | - | 60 |

(*) : 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 |
|  | EP-061 | 19013353 | ESTRUCTURA extraíble para 18 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-101. | 422x635x455 | 816 |
| ACCESORIOS VARIOS | | | | | |
|  | LTE-061 | 19011738 | LONA TÉRMICA para estructura EP-061. Conserva la temperatura durante 20 minutos. | 405x500x440 | 453 |
| | GP-061 | 19011982 | Kit de GUÍAS DE PASTELERÍA 5 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm) | - | 155 |

Accesorios para modelos 101



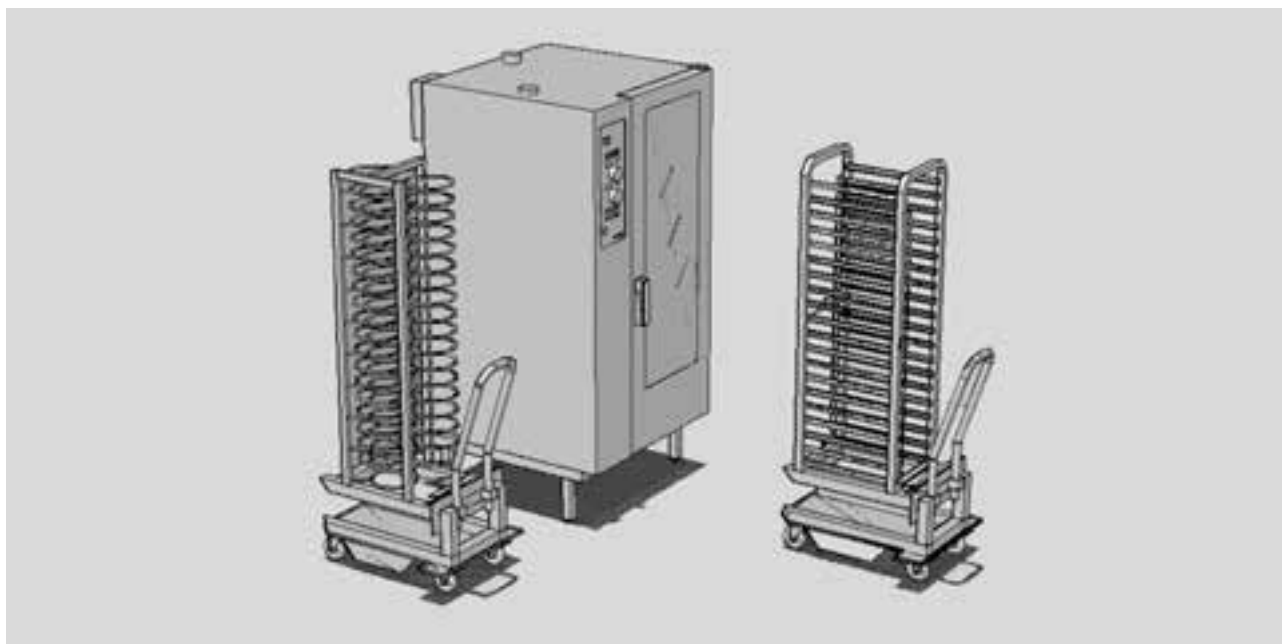
| MODELO | CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (mm) | € | |
|---|---------|-------------|---|-------------|-----|
| ESTRUCTURAS | | | | | |
|  | EB-101 | 19011561 | ESTRUCTURA para bandejas extraíble. Capacidad: 10 niveles GN-1/1 ó 20 GN-1/2. Necesita instalarse con las guías GE-101. (Altura entre bandejas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

Accesorios para modelos 102



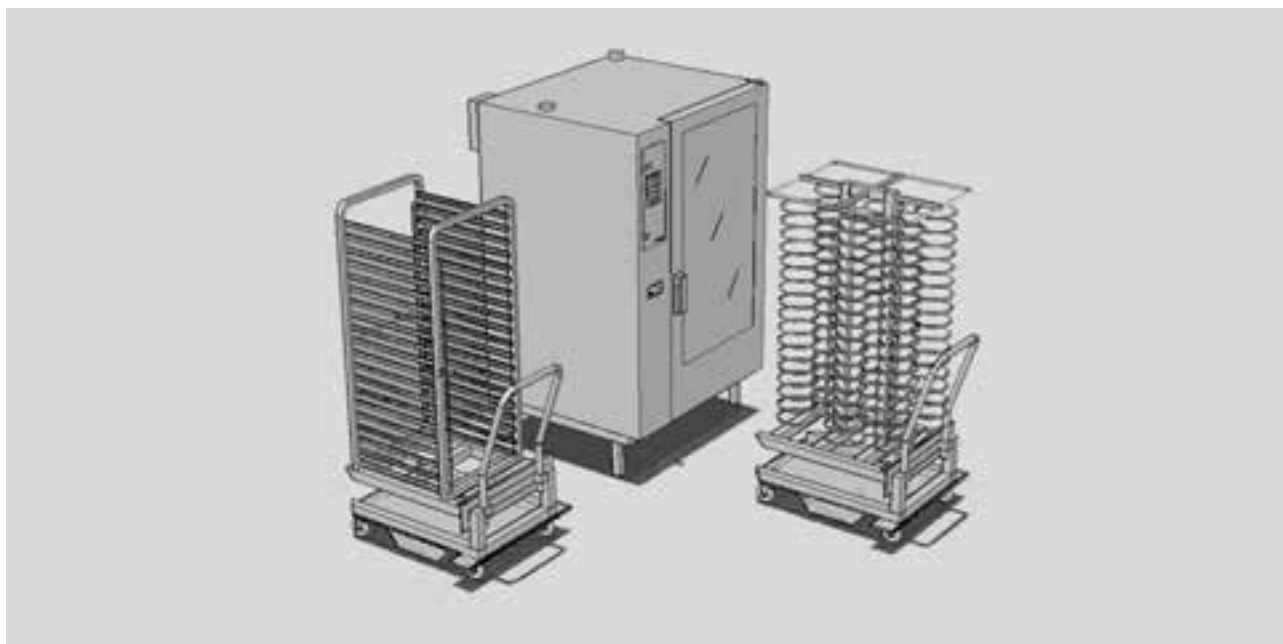
| MODELO | CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (mm) | € | |
|---|--------------|-------------|--|----------------|-------|
| SOPORTES | | | | | |
|  | SH-102 | 19013212 | SOPORTE de altura = 650 mm. | 1.043x870x650 | 655 |
| | SH-102-R | 19013211 | SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. | 1.043x870x650 | 938 |
|  | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
|  | ACH-102 | 19011736 | SOPORTE CALIENTE de altura = 650 mm. Puertas batientes. Convección forzada. | 1.050 x925x650 | 3.847 |
| 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 |
|  | EP-102 | 19013356 | ESTRUCTURA extraíble para 52 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-102. | 620x790x720 | 1.625 |
|  | 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 |
|  | CP-102 | 19013355 | (*) CARRO PORTAESTRUCTURA Para cargar las estructuras tipo 102 en hornos colocados sobre soportes SH-102. | 742x965x1.018 | 1.168 |
| | CP-102-R | 19018751 | (*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas. | 742x965x1.018 | 1.848 |
| ACCESORIOS VARIOS | | | | | |
|  | LTE-102 | 19011740 | LONA TÉRMICA para estructura EP-102. Conserva la temperatura durante 20 minutos. | 610x720x710 | 752 |
| | GP-102 | 19012134 | Kit de GUÍAS DE PASTELERÍA 16 niveles 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm) | - | 222 |
|  | GD-AD | 19004504 | Kit GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept). | - | 265 |
| | AP-10 | 19004439 | KIT DE PIEZAS DE AMARRE Para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera. | - | 43 |
| | Z-102 | 19020764 | Kit ZOCALO para colocar un horno 102 sobre encimera. | - | 274 |
| | | 19069736 | KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE | - | 60 |

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 |
|  | CEP-201 | 19013357 | CARRO CON ESTRUCTURA PORTAPLATOS INCORPORADA Para 50 platos Ø 31 cm. (Altura entre platos 75 mm) | 560x769x1.750 | 2.429 |
|  | LTE-201 | 19011741 | LONA TÉRMICA para estructura CEP-201. Conserva la temperatura durante 20 minutos. | 610x380x1.220 | 1.163 |
| | R4-20 | Consultar | KIT DE RUEDAS para hornos 201 y 202. Cuatro ruedas, dqs con freno. (MONTADO EN FABRICA) | - | Consultar |
| | AP-20 | 19012270 | KIT DE PIEZAS DE ANCLAJE Para hornos 201 y 202. Kit de piezas para amarrar el horno al suelo. | - | 43 |
|  | GD-AD | 19004504 | KIT GRIFO DUCHA Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept). | - | 265 |
| | 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 |
|  | RH-201 | 19044716 | RAMPA DE NIVELACIÓN para carros 201. | - | 578 |
| | GP-201 | 19076154 | KIT DE GUÍAS PASTELERÍA 17 niveles para bandeja 60 x 40 cm (Altura entre bandejas 85 mm) | - | 700 |

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 |
|  | CEP-202 | 19011552 CARRO CON ESTRUCTURA PORTAPLATOS INCORPORADA Para 100 platos Ø 31 cm. (Altura entre platos 75 mm) | 764x915x1.810 | 2.940 |
|  | LTE-202 | 19011742 LONA TÉRMICA para estructura CEP-202. Conserva la temperatura durante 20 minutos. | 650x820x1.335 | 1.646 |
| | R4-20 | Consultar KIT DE RUEDAS para hornos 201 y 202. Cuatro ruedas, dos con freno. (MONTADO EN FABRICA) | - | Consultar |
| | AP-20 | 19012270 KIT DE PIEZAS DE ANCLAJE Para hornos 201 y 202. Kit de piezas para amarrar el horno al suelo. | - | 43 |
|  | GD-AD | 19004504 Kit GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (Sólo para hornos ACE y ACG de la gama Concept). | - | 265 |
| | 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 |
|  | RH-202 | 19034438 RAMPA DE NIVELACIÓN para carros 202. | - | 636 |
| | GP-202 | 19076575 KIT DE GUÍAS PASTELERÍA 34 niveles para bandeja 60 x 40 cm (Altura entre bandejas 85 mm) | - | 867 |

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 |
|  GN-23-40 OPTIMA | 19058659 | 3,20 | GN-2/3 | 40 | 325x354x40 | 25 |
|  GN-11-20 | 19001669 | 2,50 | GN-1/1 | 20 | 325x530x20 | 29 |
|  GN-11-40 | 19048493 | 5,50 | GN-1/1 | 40 | 325x530x40 | 37 |
|  GN-11-65 | 19048494 | 9,50 | GN-1/1 | 65 | 325x530x65 | 40 |
|  GN-11-100 | 19048495 | 14,00 | GN-1/1 | 100 | 325x530x100 | 50 |
|  GN-21-20 | 19001673 | 3,00 | GN-2/1 | 20 | 650x530x20 | 53 |
|  GN-21-40 | 19001674 | 10,50 | GN-2/1 | 40 | 650x530x40 | 57 |
|  GN-21-65 | 19001675 | 18,50 | GN-2/1 | 65 | 650x530x65 | 65 |
|  GN-21-100 | 19001672 | 28,00 | GN-2/1 | 100 | 650x530x100 | 73 |

Contenedores perforados



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

Contenedores de granito



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

Bandejas pasteleras



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

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 |
|  MOLDE-11 | 19001410 | Huevos fritos Tortillas Crepes | GN-1/1 6 huecos x Ø 12,5 cm | 325x530 | 145 |
|  MOLDE-21 | 19001411 | Huevos fritos Tortillas Crepes | GN-2/1 12 huecos x Ø 12,5 cm | 650x530 | 215 |

Recipiente para flanes, pudins o magdalenas

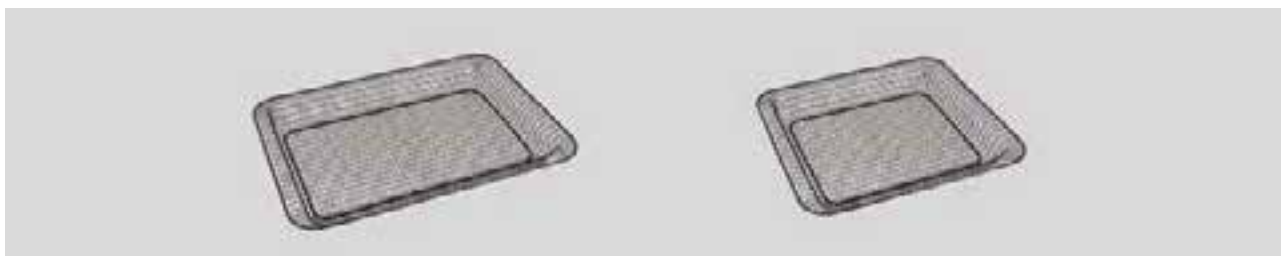
Fabricado en silicona.



| 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 |

Bandeja para patatas fritas y otras frituras

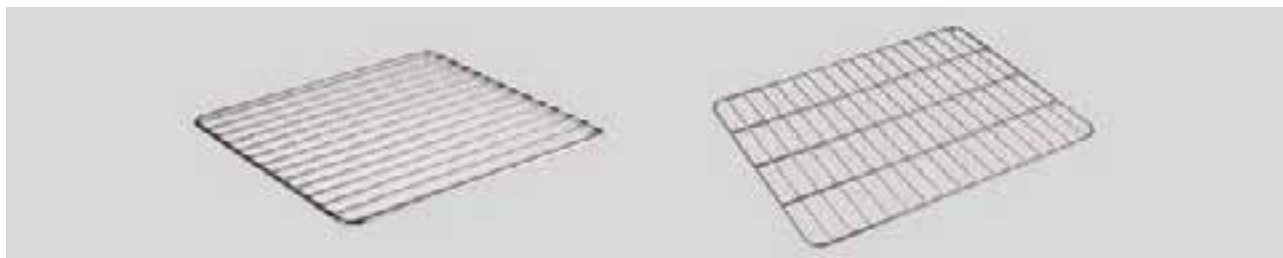
Fabricada en malla de acero inoxidable. Permite obtener frituras introduciendo el producto ultracongelado en la bandeja y colocando ésta en el horno.






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

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 |
|  PARRILLA GN-11 | 19000999 | Parrilla soporte | GN-1/1 | 325x530 | 27 |
|  PARRILLA GN-21 | 19001000 | Parrilla soporte | GN-2/1 | 650x530 | 53 |

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 ^{OPTIMA} | 19068400 | 6 pollos | GN-2/3 Permite colocar 6 pollos en posición vertical | 373x266 | 170 |
|  PO-GN-1/1 | 19001496 | 8 pollos | GN-1/1 Permite colocar 8 pollos en posición vertical | 325x530 | 107 |
|  CO-GN-1/1 | 19000545 | Pollo y costillas | GN-1/1 Permite colocar los alimentos en posición vertical | 325x530 | 158 |

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 |
|  GRILL-1/1 | 19002844 | Marcado | Ranurada | 325x530 | 191 |
|  MULTIGRILL 1/1 | 19001460 | Marcado y asado | Parrilla con dos caras: lisa, para asado y ranurada, para marcado. | 325x530 | 172 |
|  FRY GRILL 2/3 ^{OPTIMA} | 19059568 | Marcado | Ranurada | 325x354 | 250 |
|  FRY GRILL 1/1 | 19076583 | Marcado | Ranurada | 325x530 | 335 |

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 |



Kit "sous vide" de sonda para cocinado al vacío

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | € |
|---------|----------|--|-------|
| SOUS-AD | 19032607 | <p>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.</p> <p>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.</p> | 1.362 |

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.
- Montaje en fábrica bajo pedido. Fagor Industrial suministra desde fábrica la columna de hornos ya montada y terminada.

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | PARA HORNOS: | € |
|-----------------------|----------|--|---------------|-------|
| STHH-23 OPTIMA | 19059364 | Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos: | 0623 + 0623 | 962 |
| 2AD-66 | 19012191 | Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos: | 061 + 061 | 1.045 |
| 2AD-610 | 19012163 | Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos: | 061 + 101 | 1.045 |
| 2AD-66-I | 19058005 | Kit de piezas para 2 hornos en columna de apertura izquierda, modelos: | 061-I + 061-I | 1.045 |
| 2AD-610-I | 19058004 | Kit de piezas para 2 hornos en columna de apertura izquierda, modelos: | 061-I + 101-I | 1.045 |

Conjuntos más habituales:

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | € |
|----------|---|--------|
| 19069633 | Conjunto stacking (KIT STHH-23 + AE-0623+AE-0623) | 12.362 |
| 19072563 | Conjunto stacking (KIT 2AD-66 + APE-061+APE-061) | 18.235 |
| 19073668 | Conjunto stacking (KIT 2AD-66 + AE-061+AE-061) | 13.929 |
| 19073669 | Conjunto stacking (KIT 2AD-610 + APE-061 + APE-101) | 21.727 |
| 19069336 | Conjunto stacking (KIT 2AD-610 + AE-061 + AE-101) | 17.022 |

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 el código del horno, el código del abatidor y el código del correspondiente kit de elementos para realizar el montaje en columna, o el código correspondiente para aquellos conjuntos más habituales.
- Montaje en fábrica bajo pedido. Fagor Industrial suministra desde fábrica la columna ya montada y terminada.

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | PARA HORNOS: | € |
|---------------------------|----------|---|---|-------|
| KIT STHA-23 OPTIMA | 19066344 | Kit de piezas para columna COOK & CHILL | Horno 0623 + abatidor 031 | 962 |
| KIT C&C-061 ELEC | 19020971 | Kit de piezas para columna COOK & CHILL | 061 con horno eléctrico + abatidor ATA-061. | 1.045 |
| KIT C&C-061 GAS | 19020972 | Kit de piezas para columna COOK & CHILL | 061 con horno a gas + abatidor ATA-061. | 1.045 |
| 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 |


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

Conjuntos más habituales:

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | € |
|----------|---|--------|
| 19073670 | Conjunto stacking (KIT STHA-23 + AE-0623 + ATM-031 CD) | 9.706 |
| 19073671 | Conjunto stacking (KIT STHA-23 + ACE-0623 + ATM-031 CD) | 8.901 |
| 19070753 | Conjunto stacking (KIT C&C-061 + APE-061+ATA-061) | 17.040 |

Kits de transformación

Kit conducto de desagüe

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

Kit cortatiros (hornos a gas)

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

Kit filtro antigrasas

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

Kits (varios)

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | € |
|----------------|----------|--|-------|
| Kit Sirena | 19053202 | Alarma visual y de audio sólo para los hornos APE y APG | 500 |
| 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 |
| Kit Feria | 19055976 | Frontales de los 3 modelos de hornos (ACE, AE y APE) para expositores | 5.679 |

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 |
| 400 V-AD Kit transformación para barcos 400 V - Trifásico 50 / 60 Hz | 19035948 | | 201 - 202 | 1.056 |

Kit "neutro + tierra" para hornos a gas

| MODELO | CÓDIGO | € |
|---------------------------------------|----------|-----|
| Kit Neutro + Tierra para Hornos a gas | 19013247 | 149 |

Accesorios de limpieza

Detergentes

Utilizados para la limpieza interior de la cámara de cocción.



| MODELO | CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | VOLUMEN (kg) | € |
|----------|----------|-------------------------|--------------|-----|
| AB BOOST | 19084643 | DETERGENTE - Bidón | 8,00 | 107 |
| KOI PLUS | 19084644 | DESENGRASANTE - Garrafa | 6,00 | 44 |