

Cook & Chill

Cook & Chill proces	129
Cook & Chill rozwiązania	130
Szybkoschładzarki	132

Wszystkie piece wymagające do pracy wody, muszą być podłączone do uzdatnionego źródła wody, jeśli woda lokalna w dowolnym okresie 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 : 20g/cm³



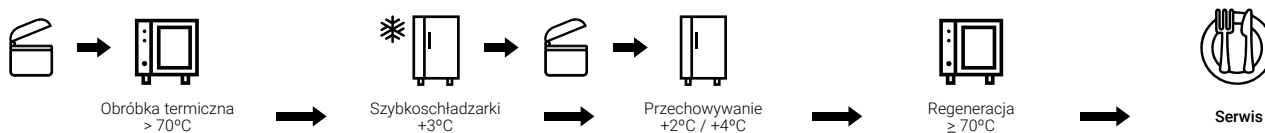
Oszczędność kosztów, optymalizacja zasobów, bezpieczeństwo i higiena.

Rozwiązania łączące piece z szybkoschładzarkami

Jest to proces, w którym gotowany posiłek poddawany jest intensywnemu schładzaniu, pozwalającemu na jak najszybsze przekroczenie niebezpiecznej strefy 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 niezbędny w pracy w systemie 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 serwowanych dań.



Rozwiązania Cook & chill

Cook & chill 061

40 ÷ 60 Posiłków jednocześnie



Cook & chill 101

60 ÷ 100 Posiłków jednocześnie



Cook & chill 102

100 ÷ 150 Posiłków jednocześnie



COOK & CHILL SYSTEM BANKIETOWY 061



PIEC ELEKTRYCZNY
APE-061 19010970
AE-061 19010984

PIEC GAZOWY (*)
APG-061
AG-061



ZESTAW ŁĄCZĄCY 061
Elektryczne i gazowe
ACG 19020971

Modele gazowe
APG i AG 19020972



SZYBKOSKŁADZARKA
I ZAMRAŻARKA ATA-061
19018754 (50 Hz)



WÓZEK
CP-11-R 19018752



STELAŻ NA POJEMNIKI
EB-061 19011559

STELAŻ NA TALERZE
EP-061 19013353



PROWADNICA SZYNOWA
DO STELAŻA
GE-101 19011569



POKRYWA TERMICZNA LTE-061
EP-061 19011738

COOK & CHILL SYSTEM BANKIETOWY 101



PIEC ELEKTRYCZNY
APE-101 19011023
AE-101 19011021

PIEC GAZOWY (*)
APG-101
AG-101

PODSTAWA MH-11
10013205

PODSTAWA
Z PROWADNICAMI
MH-11-B
19013401

PODSTAWA OTWARTA
Z PROWADNICAMI
MH-11-B C 19073923

PODSTAWA
Z PROWADNICAMI
I DRZWIAMI
MH-11-B C P 19073674



SZYBKOSKŁADZARKA ATA-101
19020653 (50 Hz)



WÓZEK
CP-11 19013352



STELAŻ 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 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

PODSTAWA OTWARTA
Z PROWADNICAMI
MH-102-B C 19076582

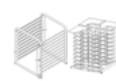
PODSTAWA
Z PROWADNICAMI
I DRZWIAMI
MH-102-B C P 19076506



SZYBKOSKŁADZARKA ATA-102
19033204 (50 Hz)



WÓZEK
CP-102 19013355



STELAŻ NA POJEMNIKI
EB-102 19011562

STELAŻ NA TALERZE
EP-102 19013356



PROWADNICA SZYNOWA
DO STELAŻA
GE-102 19011570



POKRYWA TERMICZNA LTE-102
19011740

(*): Skonsultuj rodzaj gazu i częstotliwość.

Cook & chill 201

150 ÷ 200 Posiłków jednocześnie



COOK & CHILL 201 SYSTEM BANKIETOWY



PIEC ELEKTRYCZNY
APE-201 19011025
AE-201 19010557

PIEC GAZOWY (*)
APG-201
AG-201



SZYBKOSKŁADZARKA
CSK-201

SZYBKOSKŁADZARKA I ZAMRAŻARKA
CMK-201



WÓZEK Z PROWADNICAMI
DO TAC CEB-201
19011551



WÓZEK Z PROWADNICAMI
DO TALERZY CEP-201
19013357



POKRYWA TERMICZNA LTE-201
19011741

Cook & chill 202

200 ÷ 360 Posiłków jednocześnie



COOK & CHILL 202 SYSTEM BANKIETOWY



PIEC ELEKTRYCZNY
APE-202 19010954
AE-202 19010961

PIEC GAZOWY (*)
APG-202
AG-202



SZYBKOSKŁADZARKA
CSK-202

SZYBKOSKŁADZARKA I ZAMRAŻARKA
CMK-202



WÓZEK Z PROWADNICAMI
DO TAC CEB-202
19011550



WÓZEK Z PROWADNICAMI
DO TALERZY CEP-202
19011552



POKRYWA TERMICZNA LTE-202
19011742

(*): Skonsultuj rodzaj gazu i częstotliwość.

Seria ATA | Szybkoschładzarki

Dzięki swojej konstrukcji kompaktowe szybkooschładzarki ATA można łączyć z piecami Advance. To urządzenie wchodzące w skład systemu Cook & chill jest bardzo wygodne przy poruszaniu się w kuchni, zmniejsza ryzyko wypadku, jest bardziej wygodne dla kucharzy i zapewnia zwiększoną wydajność pracy.



01.

Funkcjonalność

Otwieranie drzwi, wysokość urządzenia i każdy detal został zaprojektowany tak, aby Twoja kuchnia była bezpiecznym i wygodnym miejscem.

02.

Szeroka gama produktów

Jako uzupełnienie naszego Urządzenia Cook & Chill zapewniamy pełną gamę akcesoriów idealnie dopasowanych do obu linii.

03.

Łatwość obsługi

Panel sterowania został zaprojektowany z myślą o przyjaznym stosowaniu procesów Cook & Chill.

04.

Projekt

Dopracowane linie tworzą zintegrowany system w kuchni.

Seria ATA

Kolumna 6 GN 1/1



ATA-061

ATA-101

ATA-102

ATA 061 + PIEC

ATA 102 + PIEC

System piętrowy 6G-GN1/1 dla niewielkich przestrzeni.

Ogólna charakterystyka

- Modele mieszane posiadające zarówno cykle chłodzenia (+3°C) jak i zamrażania (-18°C).
- Dwie opcje pracy: proces chłodzenia i zamrażania
- Cykl mocny: dla produktów zwartych o grubości powyżej 2 cm
- Cykl łagodny dla produktów o grubości poniżej 2 cm lub produktów o niskiej gęstości. Cykl przebiega w dwóch zaprogramowanych etapach. Cykl łagodny zapobiega zamarzaniu produktu.
- Czas trwania cyklu:
 - Cykl chłodniczy: 90 minut.
 - Cykl mroźniczy: 240 minut.
- Elektroniczny zegar i czujnik temperatury.
- Cykle mogą być kontrolowane przez czas lub temperaturę zgodnie z odczytem czujnika temperatury wewnątrz produktu (kontrola czasu jest automatycznie stosowana, gdy nie jest używana sonda).
- Po zakończeniu cyklu chłodzenia urządzenie działa jako szafa chłodnicza, a temperatura pozostaje pomiędzy +2 a +4°C, lub jako zamrażarka, w temperaturach poniżej -18°C.
- Hermetycznie uszczelniony kompresor z wentylowanym skraplaczem.
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R-452A (bez CFC).
- Nastrzykiwana poliuretanowa izolacja o grubości 60 mm.
- Gęstość 40 kg. Bez CFC.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi kłapami.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia wewnątrz.
- Automatyczny system odszraniający aktywowany przez użytkownika oraz urządzenie odparowujące wodę bez zużycia energii (wszystkie modele oprócz ATA-102).
- Wewnętrzne prowadnice tac w zestawie.

Dodatkowe opcje:

- Podgrzewana sonda potrawy.
- Port USB.

MODEL	HZ.	KOD	POZIOMY			WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL) *		NAPIĘCIE	MOC (W)		WYMIARY (mm)
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	SCHŁADZ.	ZAMRAŻ.		ELEK.	CHŁOD.	
ATA-061	50	19018754	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105
ATA-101	50	19020653	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766
ATA-102	50	19033204	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766

(*) Produkcje obliczone zgodnie z EN 17032

Opcje – montowane fabrycznie

OPIS
Podgrzewana sonda potrawy
Port USB



Akcesoria do pieców konwekcyjno- parowych

O P T I M A



Poszczególne akcesoria

Akcesoria do pieców 0623



SH-23

SH-23-R

SH-23-B

SH-23-RB

MSH-23

SHP-23

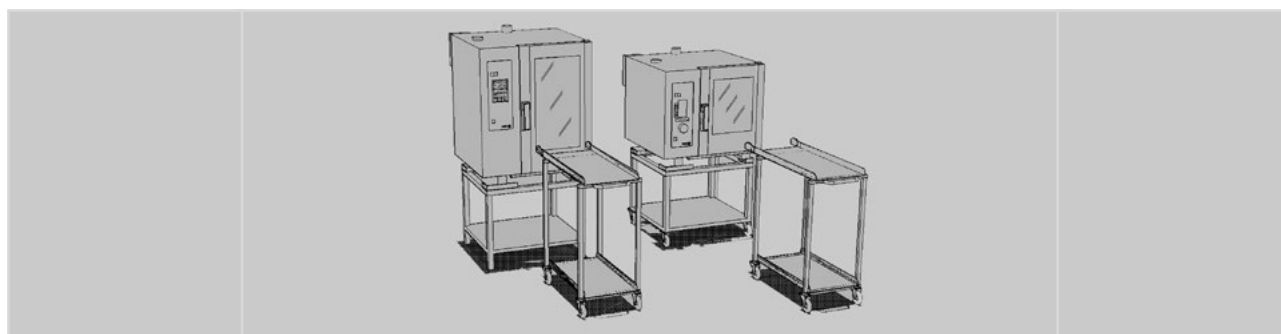
STHH-23

EX-23 + SH-23

	MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (mm)
PODSTAWY				
	SH-23	19073068	PODSTAWA Wysokość = 850 mm. 2 półki.	625x415x850
	SH-23-R	19073069	RUCHOMA PODSTAWA Wysokość = 850 mm. 2 półki. 4 kółka, 2 z hamulcem.	625x415x850
	SH-23-B	19073080	PODSTAWA Wysokość = 850 mm. 2 półki. 2 zestawy prowadnic dla 4 poziomów GN-2/3. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 62 mm)	625x415x850
	SH-23-RB	19073081	RUCHOMA PODSTAWA Wysokość = 850 mm. 2 półki. 2 zestawy prowadnic dla 4 poziomów GN-2/3. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 62 mm) 4 kółka, 2 z hamulcem.	625x415x850
	MSH-23	19059319	PODSTAWA do pieca 0623 w przypadku instalacji urządzeń w kolumnie – jedno na drugim lub na blacie kuchennym	625x415x150
UCHWYT ŚCIENNY				
	SHP-23	19073082	PODSTAWA NAŚCIENNA. Z wiszącymi elementami.	
OKAP KONDENSACYJNY				
	EXH-23	19066599	OKAP DO PIECA dla pieców 0623. Z kontrolą prędkości.	660x600x255
ZESTAWY MONTAŻOWE				
	STHH-23	19059364	ZESTAW CZĘŚCI dla dwóch pieców 0623	
	STHA-23	19066344	Zestaw części COOK & CHILL dla pieca 0623 + szybkoskładzarki 031.	
INNE AKCESORIA				
	GD-AD	19004504	RĘCZNY SPRYSKIWACZ - zewnętrzna instalacja. (tylko dla modelu ACE).	

Nowość

Akcesoria do modeli 061 i 101

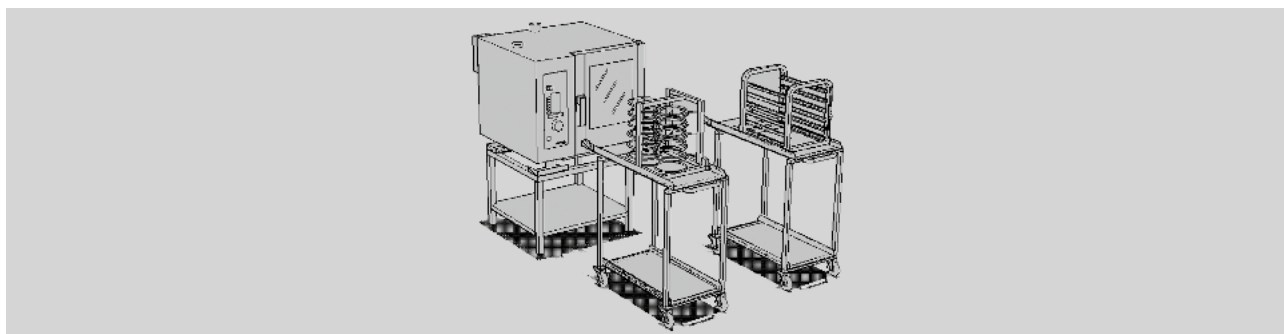


	MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (MM)
PODSTAWY				
	MH-11	19013205	PODSTAWA Wysokość = 650 mm.	815x724x650
	MH-11-R	19013208	PODSTAWA Z KÓŁKAMI Wysokość = 650 mm. kółka, 2 z hamulcem.	815x724x650
	MH-11-B H650	19013401	PODSTAWA – Wysokość = 650 mm. 2 zestawy przewodnic dla 6 poziomów GN-1/1. (Wysokość pomiędzy przewodnikami 68 mm)	815x724x650
	MH-11-B H850	19079874	PODSTAWA – Wysokość = 850 mm. 2 zestawy przewodnic dla 6 poziomów GN-1/1. (Wysokość pomiędzy przewodnikami 68 mm)	815x724x850
	MH-11-RB	19013402	PODSTAWA Z KÓŁKAMI – Wysokość = 650 mm. kółka, 2 z hamulcem. 2 zestawy przewodnic dla poziomów G GN 1/1. (Wysokość pomiędzy przewodnikami 68 mm)	815x724x650
WÓZKI NA STELAŻE				
	CP-11	19013352	(*) PODSTAWA DO STELAŻA Do montażu konstrukcji typu 061 i 101 w piecach umieszczonych na podstawach MH-11.	530x840x1.020
	CP-11-R	19018752	(*) REGULOWANA PODSTAWA DO STELAŻA Do montażu konstrukcji typu 061 i 101 w piecach umieszczonych na innych podstawach na różnej wysokości.	530x840x1.020
	GE-101	19011569	PROWADNICA SZYNOWA DO STELAŻA Do umieszczenia w komorze gotowania dla stelaża typu 061 i 101.	420x590x113
INNE AKCESORIA				
	GD-AD	19004504	SPRYSKIWACZ RĘCZNY (Tylko dla wersji ACE i ACG)	-
	AP-10	19004439	ZESTAW ELEMENTÓW MOCUJĄCYCH Zestaw elementów do montażu nóg do blatu. (Nie jest konieczne dla podstaw pieców MH).	-
		19069736	ZESTAW DO MOCOWANIA PODWÓJNEJ BLOKADY DRZWI	-

Nowość

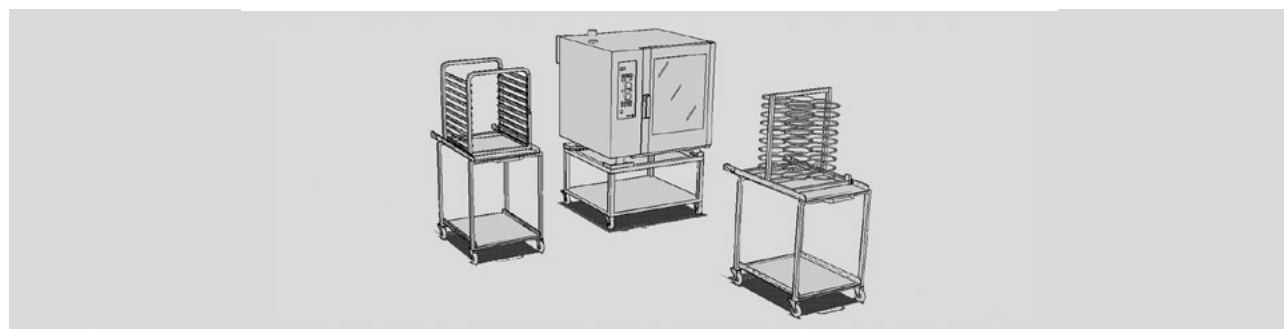
(*) : Obowiązkowe stosowanie przewodnic stelaży GE-101.

Akcesoria do modeli 061



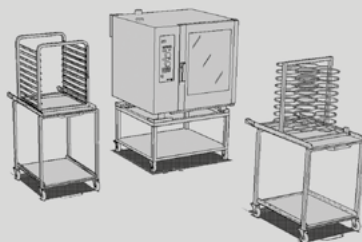
MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (MM)	
STELAŻE				
	EB-061	19011559	STELAŻ NA GASTROPOJEMNIKI Pojemność na 6 poziomów GN-1/1 lub 12 poziomów GN-1/2. Konieczna jest instalacja z prowadnicami szynowymi GE-101. (Wysokość pomiędzy tacami 62 mm)	398x584x458
	EP-061	19013353	STELAŻ NA TALERZE Pojemność na 18 potraw Ø 31 cm. Konieczna jest instalacja z prowadnicami szynowymi GE-101.	422x635x455
INNE AKCESORIA				
	LTE-061	19011738	POKRYWA TERMICZNA Do stelaża EP-061. Utrzymuje temperaturę posiłków 20°.	405x500x440
	GP-061	19011982	ZESTAW PROWADNIC PIEKARNICZYCH 5 poziomów 60 x 40 cm. (Wysokość pomiędzy tacami 85 mm)	-

Akcesoria do modeli 101



MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (mm)	
STELAŻE				
	EB-101	19011561	STELAŻ NA GASTROPOJEMNIKI Pojemność na 10 poziomów GN-1/1 lub 20 poziomów GN-1/2. Konieczna jest instalacja z prowadnicami szynowymi GE-101. (Wysokość pomiędzy tacami 62 mm)	398x584x730
	EP-101	19013354	STELAŻ NA TALERZE Pojemność na 30 potrawy Ø 31 cm. Konieczna jest instalacja z prowadnicami szynowymi GE-101.	422x635x725
INNE AKCESORIA				
	LTE-101	19011739	POKRYWA TERMICZNA Do stelaża EP-101. Utrzymuje temperaturę posiłków 20°.	405x500x700
	GP-101	19011983	ZESTAW PROWADNIC PIEKARNICZYCH 8 poziomów 60 x 40 cm. (Wysokość pomiędzy tacami 85 mm)	-

Akcesoria do modeli 102



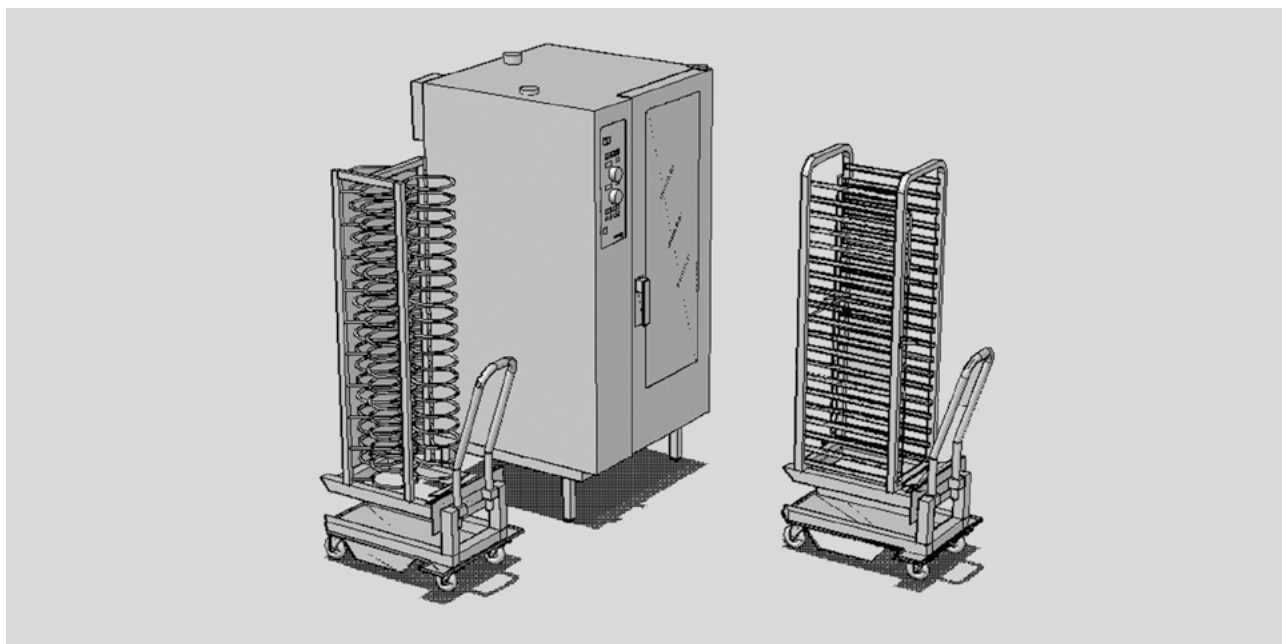
	MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (mm)
PODSTAWY				
	MH-102	19013212	PODSTAWA Wysokość = 650 mm.	1.043x870x650
	MH-102-R	19013211	PODSTAWA Z KÓŁKAMI Wysokość = 650 mm. kółka, 2 z hamulcem.	1.043x870x650
	MH-102-B	19013403	PODSTAWA – Wysokość = 650 mm. Dwa zestawy prowadnic, jeden dla 6 poziomów GN-1/1 drugi dla 6 poziomów GN-2/1. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 68 mm)	1.043x870x650
	MH-102-RB	19013404	PODSTAWA Z KÓŁKAMI – Wysokość = 650 mm. kółka, 2 z hamulcem. Dwa zestawy prowadnic, jeden dla 6 poziomów GN-1/1, drugi dla 6 poziomów GN-2/1. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 68mm)	1.043x870x650
STELAŻE I WÓZKI				
	EB-102	19011562	STELAŻ NA GASTROPOJEMNIKI Pojemność na 10 GN-2/1 levels or 20 GN-1/1. Konieczna jest instalacja prowadnic szynowych GE-102. (Wysokość pomiędzy tacami 62 mm)	605x714x730
	EP-102	19013356	STELAŻ NA TALERZE Pojemność na 52 potrawy Ø 31 cm. Konieczna jest instalacja prowadnic szynowych GE-102.	620x790x720
	GE-102	19011570	PROWADNICE SZYNOWE DO STELAŻA Do umieszczenia w komorze gotowania dla stelaża typu 102.	630x790x113
	CP-102	19013355	(*) WÓZEK DO STELAŻA Aby umieścić stelaże typu 102 w piecach umieszczonych nad podstawami MH-102.	742x965x1.018
	CP-102-R	19018751	(*) REGULOWANA PODSTAWA DO STELAŻA Aby umieścić stelaże typu 102 w piecach umieszczonych nad innymi podstawami na różnych wysokościach.	742x965x1.018
INNE AKCESORIA				
	LTE-102	19011740	POKRYWA TERMICZNA Do stelaża EP-102. Utrzymuje temperaturę posiłków 20°.	610x720x710
	GP-102	19012134	ZESTAW PROWADNIC PIEKARNICZYCH 16 poziomów 60 x 40 cm. (Wysokość pomiędzy tacami 85 mm)	-
	GD-AD	19004504	SPRYSKIWACZ RĘCZNY (Tylko dla wersji ACE i ACG).	-
	AP-10	19004439	ZESTAW ELEMENTÓW MOCUJĄCYCH Zestaw elementów do montażu nóg do blatu. (Nie jest wymagane do podstaw pieców MH).	-
		19069736	ZESTAW DO MOCOWANIA PODWÓJNEJ BLOKADY DRZWI	

Nowość

(*) : Obowiązkowe stosowanie prowadnic stelaży GE-102.



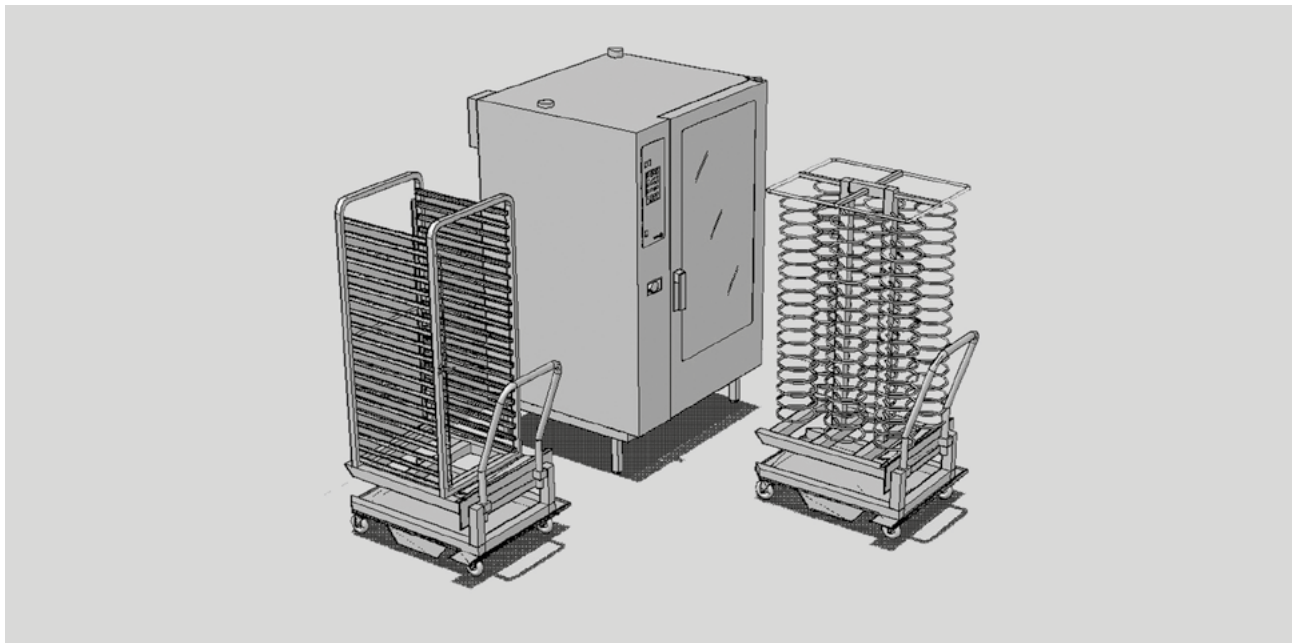
Akcesoria do modeli 201



	MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (MM)
	CEB-201	19011551	WÓZEK Z PROWADNICAMI NA GASTROPOJEMNIKI (ZAWARTY W GAMIE ADVANCE+ I ADVANCE) Dla 20 poziomów GN-1/1 lub 40 poziomów GN-1/2. (Wysokość pomiędzy tacami 63 mm)	560x769x1.750
	CEP-201	19013357	WÓZEK Z PROWADNICAMI NA TALERZE Dla 50 talerzy Ø 31 cm.	560x769x1.750
	LTE-201	19011741	POKRYWA TERMICZNA Dla stelaży CEP-201. Utrzymuje temperaturę posiłków 20 minut.	610x380x1.220
	R4-20	Prosimy o kontakt z biurem FAGOR	ZESTAW KÓŁEK 4 kółka, 2 z hamulcem. Dla modeli 201 i 202. (MONTOWANE FABRYCZNIE)	-
	AP-20	19012270	ZESTAW ELEMENTÓW MOCUJĄCYCH 2 części do przytwierdzenia nóg do podłogi. Dla modeli 201 i 202.	-
	GD-AD	19004504	SPRYSKIWACZ RĘCZNY ZEWNĘTRZNY. (Tylko dla wersji ACE i ACG).	-
	PRE-H201	19011979	ZESTAW PODGRZEWAJĄCY Elementy uszczelniające do podgrzewania pieca bez wózka.	-
	RH-201	19044716	RAMPA WJAZDOWA do wózków 201.	-
	GP-201	19076154	ZESTAW PROWADNIC PIEKARNICZYCH 17 poziomów dla tac 60 x 40 cm (Wysokość pomiędzy tacami 85 mm)	-

Nowość

Akcesoria do modeli 202



	MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (mm)
	CEB-202	19011550	WÓZEK Z PROWADNICAMI NA GASTROPOJEMNIKI (ZAWARTY W URZĄDZENIACH GAMY ADVANCE PLUS I ADVANCE) Dla 20 poziomów GN-2/1 lub 40 poziomów GN-1/1. (Wysokość pomiędzy tacami 63 mm)	764x915x1.810
	CEP-202	19011552	WÓZEK Z PROWADNICAMI NA TALERZE Dla 100 talerzy Ø 31 cm.	764x915x1.810
	LTE-202	19011742	POKRYWA TERMICZNA Dla stelaży CEP-202. Utrzymuje temperaturę posiłków 20 minut.	650x820x1.335
	R4-20	Prosimy o kontakt z biurem FAGOR	ZESTAW KÓŁEK 4 kółka, 2 z hamulcem. Dla modelu 201 i 202. (MONTOWANE FABRYCZNIE)	-
	AP-20	19012270	ZESTAW ELEMENTÓW MOCUJĄCYCH 2 części do przytwierdzenia nóg do podłogi. For 201 i 202 modele.	-
	GD-AD	19004504	SPRYSKIWACZ RĘCZNY ZEWNĘTRZNY (Tylko dla wersji ACE i ACG).	-
	PRE-H202	19011980	ZESTAW PODGRZEWAJĄCY Elementy uszczelniające do podgrzewania pieca bez wózka.	-
	RH-202	19034438	RAMPA WJAZDOWA do wózków 202.	-
	GP-202	19076575	ZESTAW PROWADNIC PIEKARNICZYCH 34 poziomów dla tac 60 x 40 cm (Wysokość pomiędzy tacami 85 mm)	-

Nowość

Przybory kuchenne

Wędzarka



Wędzenie jest metodą konserwacji żywności za pomocą dymu, która jest znana od wieków, a która nadaje potrawom; zwłaszcza mięsnym, rybnym i warzywnym specyficzny, ceniony smak, aromat i barwę.

Akcesorium Wędzarki firmy Fagor pozwala zoptymalizować i przeobrazić piec konwekcyjno-parowy w wędzarkę, oszczędzając tym samym przestrzeń i czas. Urządzenie jest przenośne i wykonane ze stali nierdzewnej. Osiągnięcie charakterystycznego wędzonego smaku i aromatu dokonuje się poprzez dodanie różnorodnych zrębków drewna – odpowiednio dobranych dla poszczególnych dań. Czas i temperatura regulujące intensywność dymu może być regulowana po zamknięciu wędzarki wewnątrz pieca.

MODEL	KOD	MOC W	NAPIĘCIE	HZ	WYMIARY (mm)
WĘDZARKA	19059112	250	230 V 1N	50 / 60	95 x 268 x 54



Zestaw do gotowania próżniowego

MODEL	KOD	OPIS
SOUS-AD	19032607	Zestaw elementów pozwalający podłączyć sondę potraw umożliwiającą 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”

Montowanie urządzeń w kolumnie



Ogólna charakterystyka

- Zestaw do montowania w kolumnie zawiera części, które umożliwiają ustawienie dwóch pieców; jeden na drugim.
- Ten rodzaj montażu odbywa się za pomocą pieców półkowych 1/1 z dowolnej z trzech gam produktów.
- Kody dwóch pieców muszą zostać określone przy składaniu zamówienia, należy także podać kod zestawu części do przeprowadzenia montażu w kolumnie.

- Fagor Industrial może dostarczyć kolumnę pieców gotowych do montażu i wykończenia z fabryki.
- Dostępne tylko dla modeli elektrycznych.
- Tylko wbudowane fabrycznie.

MODEL	KOD	OPIS	MODELE PIECÓW
STHH-23 	19059364	Zestaw elementów dla 2 pieców montowanych w kolumnie	0623 + 0623
2AD-66	19012191	Zestaw elementów dla 2 pieców montowanych w kolumnie	061 + 061
2AD-610	19012163	Zestaw elementów dla 2 pieców montowanych w kolumnie	061 + 101
2AD-66-I	19058005	Zestaw elementów dla 2 pieców montowanych w kolumnie, otwieranie z lewej strony	061-I + 061-I
2AD-610-I	19058004	Zestaw elementów dla 2 pieców montowanych w kolumnie, otwieranie z lewej strony	061-I + 101-I

Zestaw "Cook & chill"

w specjalnych warunkach cenowych



Ogólna charakterystyka

- Zestaw Cook & Chill zawiera części, które umożliwiają ustawienie pieca na szybkooschładzarkę.
- Przy składaniu zamówienia należy podać te dane:
 - Kod pieca.
 - Kod szybkooschładzarki.

- Kod elementów łączących.
- Fagor Industrial może dostarczyć kolumnę pieców gotowych do montażu i wykończenia z fabryki.
- Produkowane pod zamówienie.

MODEL	KOD	OPIS	MODELE PIECÓW
ZESTAW STHA-23	19066344	Zestaw elementów dla COOK & CHILL	Piec 0623 + szybkooschładzarka & zamrażarka 031
ZESTAW C&C-061 ELEC	19020971	Zestaw elementów dla COOK & CHILL	061 kolumna z piekarnikiem elektrycznym + szybkooschładzarka & zamrażarka ATA-061
ZESTAW C&C-061 GAZ	19020972	Zestaw elementów dla COOK & CHILL	061 kolumna z piekarnikiem gazowym + szybkooschładzarka & zamrażarka ATA-061
CP-11-R (*)	19018752	(*) REGULOWANY WÓZEK DO STELAŻA	Aby umieścić stelaż 061 i 101 w piecach umieszczonych nad innymi podporami na różnych wysokościach.

(*) : Obowiązkowe stosowanie prowadnic struktury GE-101.

Zestaw odpływowy

MODEL	KOD	OPIS
 DES-CN	19012125	Zaleca się dla prawidłowego montażu odpływu dla pieca.

Zestaw przerywaczy ciągu

MODEL	KOD	OPIS	DLA PIECÓW GAZOWYCH:
CEX-ADG-101	19012272	Zestaw elementów, które można zainstalować w piecu gazowym w celu podłączenia wyjść do zewnętrznego wyciągu.	061 – 101
CEX-ADG-102	19012273		102
CEX-ADG-201	19012290		201
CEX-ADG-202	19012291		202

Zestaw filtrów do tłuszczu

MODEL	KOD	OPIS
Kit fat filter ADV-10	19020765	Dla pieców 061 – 101 – 102
Kit fat filter ADV-20	19047250	Dla pieców 201 – 202

Nowość

Zestawy (różne)

MODEL	KOD	OPIS
Sirena Kit	19053202	Alarm dźwiękowy i wizualny tylko dla pieców APE i APG.
Sicotronic Kit	19053217	Zestaw do podłączenia systemu Sicotronic w celu optymalizacji zużycia energii. Tylko dla modeli elektrycznych.

Transformacja na inne napięcia – napięcie na statkach

MODEL	KOD	OPIS	DLA PIECÓW ELEKTRYCZNYCH
400 V-AD Zestaw do transformacji dla statków 400 V – 3 phase 50 / 60 Hz	19012546	Przy zamawianiu maszyn przeznaczonych na statki, 400 V – 3 fazy, należy podać poniższe dane: Kod dla standardowego urządzenia + Kod dla 400 V. Zestaw 3 fazowy.	061 – 101 – 102
400 V-AD Zestaw do transformacji dla statków 400 V – 3 phase 50 / 60 Hz	19035948	Maszyna zostanie wysłana z fabryki przygotowanej na to napięcie.	201 – 202

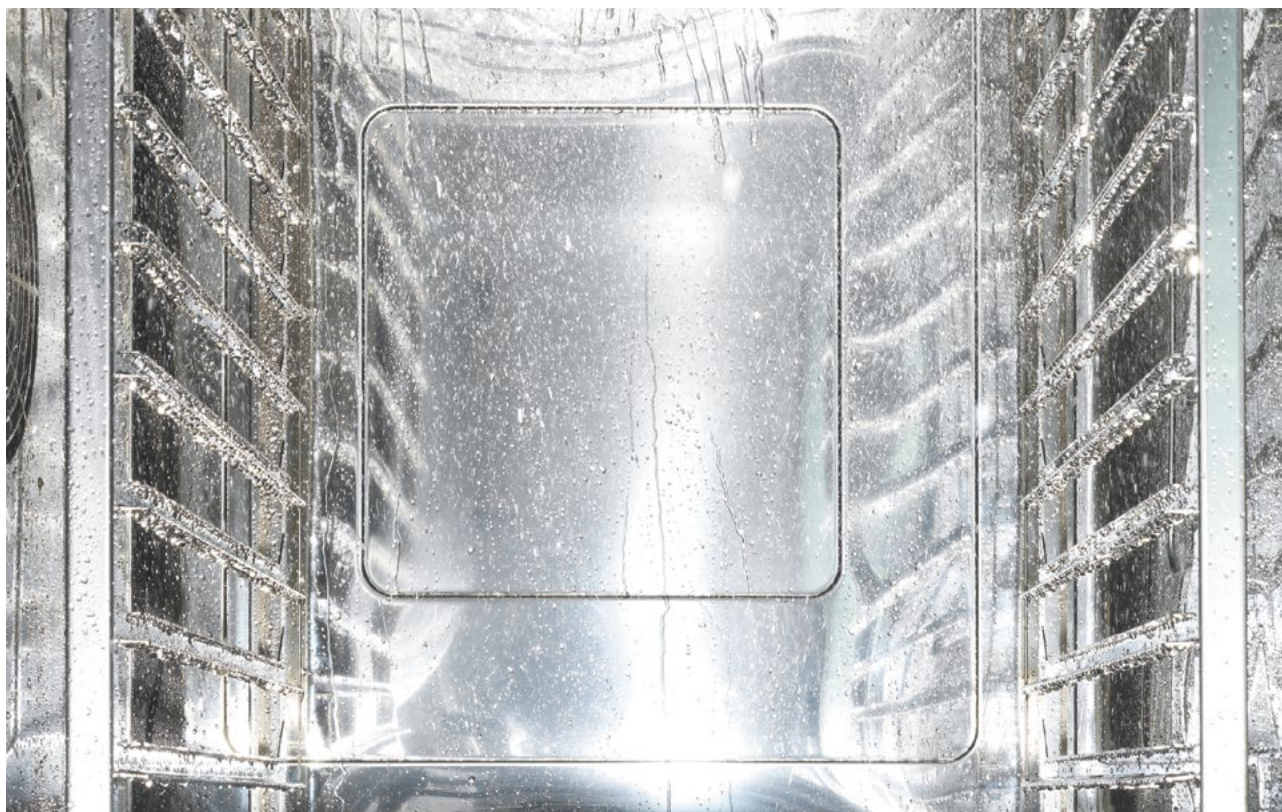
Zestaw „neutral + uziemienie” do pieców gazowych

MODEL	KOD
Zestaw „neutral + uziemienie” do pieców gazowych	19013247

Akcesoria do czyszczenia

Detergenty

Do czyszczenia wewnętrznej komory pieca.



MODEL	KOD	OPIS	POJEMNOŚĆ (KG)
AB BOOST	12038038	Proszek do mycia pieca – 8 kg do zastosowania w piecach Advance+	8,00

Zmiękcacz do wody

Ogólna charakterystyka

- Zmiękczacze do wody stosowane są w przypadku używania twardej wody.
- Działają przez zamianę wapnia i magnezu w wodzie na sól.
- 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.

MODEL	KOD	OPIS
KING B65 	12183849	Zmiękcacz do wody. Wymiary (gł./szer./wys.): 410/280/535 mm.