

FAGOR





Cook & Chill



Cook & Chill

Fornos iKORE.....	142
Acessórios Fornos	164
Cook & Chill	180
Rebatedores de temperatura	186
Acessórios Rebatedores.....	193
Embaladoras a vácuo.....	197
Acessórios embaladoras a vácuo.	199



Um novo conceito de cozinha



Descubra!



Acesso à web



Folheto comercial



Funcionalidades

Forno iKORE

Funcionalidades e características	142
A conectividade FagorKonnect	145
Fornos iKORE ADVANCE.....	147
Fornos iKORE CONCEPT	155

Funcionalidades e características

Cooking Control

Marcar a diferença é essencial para nós, por isso, garantimos a maior precisão durante o cozinhado para conseguir o resultado ideal. Medimos a humidade e a quantidade de oxigénio através do iClima, assegurando a pureza do vapor com o PureSteam e a divisão de calor uniforme com HA Control. E certificamo-lo, através da gama EZ Sensor, várias sondas ergonómicas com as quais medimos a temperatura do núcleo dos alimentos para assegurar-nos de que estão a ser cozinhados com o calor necessário. A exatidão irá assegurar os melhores resultados.

iCooking

Nova tecnologia de cozedura inteligente. De forma rápida e intuitiva, permite selecionar o produto e acabamentos que pretende obter, o forno ajusta as fases e os parâmetros adequados. Durante a execução, o forno recaculta de forma automática e contínua a temperatura, humidade, velocidade do ar e tempo necessários para obter o produto com o acabamento ideal e o mínimo consumo energético. Além disso, durante a execução é possível modificar o acabamento. iCooking reajusta rapidamente os parâmetros para obter o resultado desejado.

User experience

Intuitivo, simples e claro. O nosso forno é o guia perfeito para ajudá-lo na sua cozinha. Contém um extenso livro de receitas com todos os níveis de cozedura e os resultados possíveis para o seu prato. Um ajudante de cozinha excepcional que se transformará num elemento gastronómico indispensável para qualquer chef. Para facilitar e divulgar as receitas mais elaboradas, cozinhadas no ponto certo e com a maior precisão, graças aos programas automáticos "Easy Cooking" e "Fagor Cooking".

A geração Advance conta com o sistema Fagor Touch, um ecrã táctil completamente vedado em vidro, muito fácil de limpar, resistente à água e às manchas de gordura e muito resistente aos riscos. Uma tecnologia que fará com que o forno pense por si para facilitar o seu dia a dia.

Food Safety

Elevar a forma para assegurar a limpeza do forno, e o registo dos processos de cozedura, através do controlo do sistema HACCP. O design do forno foi idealizado para garantir a máxima higiene, juntamente com um bom funcionamento e cozedura. Além disso, com o seu sistema de limpeza inteligente iWASHING conseguirá chegar a todas as superfícies do forno.

Uma metodologia automática, com diferentes programas de lavagem, que zela pela segurança do consumidor. O ciclo de lavagem realiza-se através de um sistema hidráulico completo que se adapta às necessidades do profissional. Finalmente, uma desinfecção máxima para um rendimento único.

Robust design

Construídos ao detalhe e com aço inoxidável da maior qualidade. Um design robusto fabricado para a sua durabilidade no tempo, sem que a máquina se deteriore apesar da utilização contínua. Sólidos e ergonómicos, os nossos fornos são muito resistentes.

Estrutura do forno em aço inoxidável AISI-304 (interior polido espelhado). Design especial para garantir uma distribuição uniforme do calor em toda a câmara, juntamente com o HA Control.

FagorKonnect

FagorKonnect permite uma ligação única entre você e o seu forno. Permite ligar-se à sua cozinha, supervisionar e gerir a mesma onde quer que esteja e em qualquer momento. Com ela, poderá gerir e monitorizar os seus processos de cozedura à distância.

Aceder aos painéis de controlo, rever os dados históricos e otimizar o uso dos seus fornos iKORE. Por fim, o passo de que necessitava para ser mais eficiente e livre.



A conectividade na Fagor Professional.

Perspetiva de Negócios de Restauração

- Eficiência e conveniência na ponta dos seus dedos
- Faça a gestão remota de todos os seus equipamentos Fagor através da nossa aplicação baseada na nuvem
- Equipamento de negócios de Restauração e Lavandaria
- FagorKonnект está aqui



Principais benefícios

Distribuidor

a) Melhoria do seu serviço ao cliente
graças à rapidez de resposta do serviço pós-venda: conheça os alarmes dos fornos instantaneamente, analise as possíveis causas e os vídeos de resolução, inspecione a máquina em tempo real a partir de qualquer lugar com a potente "área de trabalho remota" e antecipe assim a identificação da peça de substituição que pode ser necessário para a intervenção. No

fim das contas, certifique-se de que os equipamentos do seu cliente estão fora de serviço no menor tempo possível.

b) Eficiência nos seus processos e consequente poupança em custos:
Poupança no serviço pós-venda: menos visitas, maior probabilidade de encontrar a peça de substituição certa.

Notificação em tempo real das intervenções necessárias de manutenção preventiva e reativa.

Gestão centralizada e remota das atualizações de software.

c) FagorKonnект oferece a base tecnológica para tratar de novos serviços para os seus clientes, como o renting, os serviços de manutenção "conectado", etc.

Proprietário

a) Melhora a gestão do seu negócio:
FagorKonnект oferece um Painel de Controlo completamente personalizável que lhe permite monitorizar, num instante e em tempo real, tudo relacionado com os seus fornos para poder tomar as decisões mais acertadas.
· Controla o "Estado Atual" das máquinas selecionadas (disponível, erro, execução, offline) e reduz os tempos de indisponibilidade.
· Gera a produção analisando os ciclos executados e quais são as receitas mais utilizadas de todos esses ciclos.

· Gere a ocupação dos seus equipamentos, visualizando de forma intuitiva quanto tempo estiveram ocupadas e quanto tempo livres num dado período.

b) Garantia dos processos:
valida que os diferentes processos de cozedura estão a ser realizados corretamente, para assegurar a higiene e a segurança alimentar. Controla a rastreabilidade HACCP sendo possível visualizar todos os ciclos em função dos gráficos.

c) Eficiência e comodidade:
gere todos os seus equipamentos da Fagor desde qualquer lugar, com qualquer dispositivo. importa/exporta receitas; visualiza o estado operacional e os erros, se existirem; executa processos remotamente como a execução de uma lavagem automática ou assume o controlo remoto do próprio forno.

Acessórios para conectividade

ESPECTRO	MODELO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO	€
Advance	Kit de cabo Ethernet	19095311	Cabo e prensa-cabo para retirar a tomada Ethernet do forno.	-
Advance	Kit para ligação Wi-Fi gama Advance	-	Kit para ligação Wi-Fi dos fornos à Internet	-

Funcionalidades

	DISTRIBUIDOR	PROPIETARIO
 Painel		
Personalize os gráficos para ver a informação desejada sobre as suas máquinas e gerir o seu negócio	•	•
 Devices		
Visualize os seus fornos ligados numa lista ou faça a geolocalização dos mesmos num mapa	•	•
Organize as suas máquinas por grupos como desejar, com o sistema "label"	•	•
Verifique o estado operacional dos seus fornos em tempo real	•	•
Assuma o "controlo remoto" do seu forno e opere o painel táctil como se estivesse em frente do mesmo	• (*)	•
Atualize a versão do software com FagorKonnect, conforme necessário	-	•
 Receitas		
Crie receitas detalhadas de forma amigável: com imagens, os acessórios necessários, lista de ingredientes, elaboração, fases de cozédura	-	•
Exporte/importe receitas para/desde qualquer forno remotamente, quando o forno ligado à Internet (ou por USB, se não estiver ligado)	-	•
Use os filtros avançados para selecionar as suas receitas desejada ou simplesmente escolha as suas "favoritas"	-	•
 Higiene		
Complete a gestão de HACCP: um ficheiro para cada ciclo, filtros avançados, importar conforme necessário, visualizar gráficos e dados no FagorKonnect ou carregar para ficheiro PDF	•	•
Faça a gestão de HACCP remotamente se o forno estiver ligado à Internet ou por USB, se não estiver ligado	•	•
Monitorize a lavagem automática dos seus fornos e "inicie" um ciclo de lavagem remotamente, a partir da sua aplicação FagorKonnect, como desejar	-	•
 Serviço Técnico		
Visualize quais das suas máquinas ligadas estão com algum tipo de incidência em tempo real e faça a sua geolocalização	•	•
Aceda à lista detalhada de todas as incidências "em tempo real" comunicadas pelas máquinas	•	•
Receba as notificações desejadas das suas máquinas para a sua FagorKonnect	•	•
Aceda à secção "resolução de problemas" de cada alarme; encontrará os documentos técnicos necessários e um vídeo para lhe mostrar como resolver cada uma das possíveis causas do alarme.	•	-

(*) requer a validação do proprietário.

Processo de Registo

Como se registar como distribuidor na plataforma da FagorKonnect?

- 1 Entre em contacto com o seu responsável comercial da Fagor Professional
- 2 Receberá um e-mail com um link para concluir o registo
- 3 Preencha o formulário de registo
- 4 Bem-vindo a FagorKonnect!
Já pode permitir o acesso aos seus clientes

Como registar os seus clientes na plataforma da FagorKonnect?

- 1 Aceda a FagorKonnect e crie um convite para o seu cliente
- 2 Receberá um e-mail com um link para concluir o registo
- 3 Deverá preencher o formulário de registo
- 4 O seu cliente já tem acesso a FagorKonnect! Já pode registar as suas máquinas e começar a aproveitar todo o seu potencial.



	101	062	
Capacidade	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	6 GN-2/1	
Classe de energia			
Frequência	50/60Hz	50Hz	
Características			
MODELO			
Advance A, caldeira P, lavagem inteligente sólida SW, abertura direita R e duche S incluído	APW-101-E R SW S	APW-101-G NG R SW S	
Código	19078668	19088215	
Potência (Kw)	18,60	0,83	
Dimensões (mm)	898x867x1.117	922x898x1.150	
Versão Butano-Propano GLP 50Hz	APW-101-LPG 50Hz 19079387	-	
Configurar opções			
Código configurável	APW-101-E 18004289	APW-101-G 18004297	APW-062-E 18004273
Sistema de lavado Líquido LW	LW	LW	LW
Sistema de lavagem Básico BW	BW AP-101-E 18004288	BW AP-101-G NG 18004296	BW AP-0623 -E 18004272
Abertura oposta (esquerda) L	L	L	L
Sem chuveiro retrátil S	S	S	S
Bastidores de padaria B	B	B	B
1 unidade externa de sonda SousVide 1SV	1SV	1SV	1SV
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	2SV	2SV
1 unidade externa de sonda térmica 1ST	1ST	1ST	1ST
2 unidades externas de sonda térmica 2ST	2ST	2ST	2ST
1 unidade externa de sonda SousVide e 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	1SV1ST	1SV1ST
OPÇÕES DE TENSÃO			
Tensões elétricas			
Trifásica 230V	230V 3~	230V 3~	230V 3~
Monofásica 230V	230V 1N	230V 1N	230V 1N
Versão Marine	440V 3~ (NO N)	440V 3~ (NO N)	440V 3~ (NO N)
Tensões de gás			
60HZ	60HZ	60HZ	60HZ
Sem neutro 230V 1	230V 1~	230V 1~	230V 1~
Town Gas TG	TG	TG	TG
Acessórios			
Encontre os seus acessórios adequados	Ver pag. 166	Ver pag. 168	



	101	062
Capacidade	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	6 GN-2/1
Classe de energia	(P)	(A)
Frequência	50/60Hz	50Hz
Características		
MODELO		
Advance A, Injeção, lavagem inteligente sólida SW, abertura direita R e duche S incluído	AW-101-E R SW	€
Versão Butano-Propano GLP 50Hz	-	AW-101-LPG 50Hz 19079402
Potência (Kw)	18,60	0,83
Dimensões (mm)	898x867x1.117	922x898X1.150
Código	19078671	19088214
Código configurável	AW-101-E 18004287	AW-101-G 18004295
Sistema de lavado Líquido LW	LW	-
Sistema de lavagem Básico BW	BW A-101-E 18004286	-
Abertura oposta (esquerda) L	L	-
Duche retrátil S	S	-
Bastidores de padaria B	B	-
1 unidade externa de sonda SousVide 1SV	1SV	-
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	-
1 unidade externa de sonda térmica 1ST	1ST	-
2 unidades externas de sonda térmica 2ST	2ST	-
1 unidade externa de sonda SousVide e 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	-
OPÇÕES DE TENSÃO		
Tensões elétricas		
Trifásica 230V	230V 3~	-
Monofásica 230V	230V 1N	-
Versão Marine	440V 3~ (NO N)	-
Tensões de gás		
60HZ	60HZ	-
Sem neutro 230V 1	230V 1~	-
Town Gas TG	TG	-
Acessórios		
Encontre os seus acessórios adequados	Ver pag. 166	Ver pag. 168



201

202

Capacidade	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1	
Classe de energia	◎	◎	◎	
Frequência	50 Hz		50/60 Hz	50Hz
Características				
MODELO				
Advance A, caldeira P, lavagem inteligente sólida SW, abertura direita R e duche S incluído (1 Carro incluído 201-202)	APW-201-G NG R SW ST 19088272	€	APW-202-E R SW ST 19078839	€
Código	19088272	-	19078839	-
Potência (Kw)	1,545		67,20	1,545
Dimensões (mm)	929x964x1.841		1074x1162x1.841	1074x1162x1841
Versão Butano-Propano GLP 50Hz	APW-201-G LPG R SW ST 19081898	-	-	APW-202-G LPG R SW ST 19078832
Configurar opções				
Código configurável	APW-201-G 18004329		APW-202-E 18004337	APW-202-G 18004345
Sistema de lavado Líquido LW	LW	-	LW	-
Sistema de lavagem Básico BW	BW AP-201-G 18004328	-	BW AP-202-E 18004336	-
Abertura oposta (esquerda) E	E	-	E	-
Sem chuveiro retrátil S	S	-	S	-
Sem Carro T	T	-	T	-
Bastidores de padaria B	B (somente modelos sem carrinho)	-	B	-
1 unidade externa de sonda SousVide 1SV	1SV	-	1SV	-
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	-	2SV	-
1 unidade externa de sonda térmica 1ST	1ST	-	1ST	-
2 unidades externas de sonda térmica 2ST	2ST	-	2ST	-
1 unidade externa de sonda SousVide e 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	-	1SV1ST	-
OPÇÕES DE TENSÃO				
Tensões elétricas				
Trifásica 230V	230V 3~	-	230V 3~	-
Monofásica 230V	230V 1N	-	230V 1N	-
Versão Marine	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	-
Tensões de gás				
60HZ	60HZ	-	60HZ	-
Sem neutro 230V 1	230V 1~	-	230V 1~	-
Town Gas TG	TG	-	TG	-
Acessórios				
Encontre os seus acessórios adequados		Ver pag. 169		Ver pag. 169



201

202

Capacidade	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1	
Classe de energia				
Frequência	50 Hz	50/60 Hz	50Hz	
Características				
MODELO				
Advance A, Injeção, lavagem inteligente sólida SW, abertura direita R e duche S incluído (1 Carro incluído 201-202)	AW-201-G NG R SW T 19091667	€	AW-202-E RSWT 19078837	€
Código	19091667	-	19078837	-
Potência (Kw)	1,545		67,20	1,545
Dimensões (mm)	964x930x1.870		1074x1162x1.841	1074x1162x1.870
Versão Butano-Propano GLP 50Hz	AW-201-G LPG R SW T 19091668	-		AW-202-G LPG R SW T 19078830
Configurar opções				
Código configurável	AW-201-G 18004327		AW-202-E 18004335	AW-202-G R SW T 18004343
Sistema de lavado Líquido LW	LW	-	LW	-
Sistema de lavagem Básico BW	BW A-201-G 18004326	-	BW A-202-E 18004334	BW A-202-G 18004342
Abertura oposta (esquerda) E	E	-	E	-
Duche retrátil S	S	-	S	-
Sem Carro T	T	-	T	-
Bastidores de padaria B	B (somente modelos sem carrinho)	-	B (somente modelos sem carrinho)	-
1 unidade externa de sonda SousVide 1SV	1SV	-	1SV	-
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	-	2SV	-
1 unidade externa de sonda térmica 1ST	1ST	-	1ST	-
2 unidades externas de sonda térmica 2ST	2ST	-	2ST	-
1 unidade externa de sonda SousVide e 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	-	1SV1ST	-
OPÇÕES DE TENSÃO				
Tensões elétricas				
Trifásica 230V	230V 3~	-	230V 3~	-
Monofásica 230V	230V 1N	-	230V 1N	-
Versão Marine	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	-
Tensões de gás				
60HZ	60HZ	-	60HZ	-
Sem neutro 230V 1	230V 1~	-	230V 1~	-
Town Gas TG	TG	-	TG	-
Acessórios				
Encontre os seus acessórios adequados			Ver pag. 169	Ver pag. 169



	101	062				
Capacidade	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	6 GN-2/1 - 12 GN-1/1				
Classe de energia						
Frequência	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz			
Características						
MODELO						
Concept C, caldeira P, lavagem inteligente sólida SW, abertura direita R e duche S incluído	CPW-101-E RSW S	€	CPW-101-G NG R SW S	€	CPW-062-E R SW S	€
Código	19072806	-	19088212	-	19087480	-
Potência (Kw)	18,60		0,83		22,2	
Dimensões (mm)	898x867x1.117		922x898x1.150		1130x1063x878	
Versão Butano-Propano GLP 50Hz	-		CPW-101-G 19078761	-		
Configurar opções						
Código configurável	CPW-101-E 18004285		CPW-101-G NG 18004293		CPW-062-E 18004269	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	-	LW	-	LW	-
Sistema de lavagem Básico BW	BW CP-101-E 18004284	-	BW CP-101-G 18004292	-	BW CP-062-E 18004268	-
Abertura oposta (esquerda) L	L	-	L	-	L	-
Sem chuveiro retrátil S	S	-	S	-	S	-
Bastidores de padaria B	B	-	B	-	B	-
1 unidade externa de sonda SousVide 1SV	1SV	-	1SV	-	1SV	-
1 unidade externa de sonda térmica 1ST	1ST	-	1ST	-	1ST	-
OPÇÕES DE TENSÃO						
Tensões elétricas						
Trifásica 230V	230V 3~	-	230V 3~	-	230V 3~	-
Monofásica 230V	230V 1N	-	230V 1N	-	230V 1N	-
Versão Marine	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	-
Tensões de gás						
60HZ	60HZ	-	60HZ	-	60HZ	-
Sem neutro 230V 1	230V 1~	-	230V 1~	-	230V 1~	-
Town Gas TG	TG	-	TG	-	TG	-
Acessórios						
Encontre os seus acessórios adequados			Ver pag. 167			Ver pag. 168



	101		062	
Capacidade	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2		6 GN-2/1 - 12 GN-1/1	
Classe de energia				
Frequência	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Características				
MODELO				
Concept C, Injeção, lavagem inteligente sólida SW, abertura direita R e duche S incluído	CW-101-ERSW	€	CW-101-G NG R SW	€
Código	19073625	-	19088211	-
Potência (Kw)	22,20		0,83	22,2
Dimensões (mm)	898x816x1.117		824x898x1.150	1130x1069x878
Versão Butano-Propano GLP 50Hz	-		CW-101-LPG 50Hz 19079344	-
Configurar opções				
Código configurável	CW-101-E 18004283		CW-101-G 18004291	CW-062-E 18004267
Sistema de lavado Líquido LW	LW	-	LW	-
Sistema de lavagem Básico BW	BW C-101-E 18004282	-	BW C-101-G NG 18004290	BW C-062-E 18004266
ABERTURA OPOSTA (esquerda) L	L	-	L	-
DUCHE RETRÁTIL S	S	-	S	-
Bastidores de padaria B	B	-	B	-
1 unidade externa de sonda SousVide 1SV	1SV	-	1SV	-
1 unidade externa de sonda térmica 1ST	1ST	-	1ST	-
OPÇÕES DE TENSÃO				
Tensões elétricas				
Trifásica 230V	230V 3~	-	230V 3~	-
Monofásica 230V	230V 1N	-	230V 1N	-
Versão Marine	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	-
Tensões de gás				
60HZ	60HZ	-	60HZ	-
Sem neutro 230V 1	230V 1~	-	230V 1~	-
Town Gas TG	TG	-	TG	-
Acessórios				
Encontre os seus acessórios adequados	Ver pag. 167		Ver pag. 168	

CONCEPT

DirectSteam

Modelos de injeção.
Painel de controle digital.

102 a 202



102

201

Capacidade	10 GN-2/1- 20 GN-1/1			20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Classe de energia	⊕	⊕	⊕	⊕	⊕
Frequência	50/60 Hz		50Hz		50/60 Hz
Características					
Modelo	CW-102-E R SW	€	CW-102-G NG R SW	€	CW-201-E R SW T
Concept C, Injeção, lavagem inteligente sólida SW, abertura direita R e duche S incluído (T Carro incluído 201-202)					€
Código	19079564	-	19088217	-	19079085
Potência (Kw)	33,60		0,83		37,2
Dimensões (mm)	1130x1063x1117		1063x1130x1.150		929x964x1841
Versão Butano-Propano GLP 50Hz	-		CW-102-G LPG R SW 19084510	-	
Configurar opções					
Código configurável	CW-102-E 18004299		CW-102-G 18004307		CW-201-E 18004315
Sistema de lavado Líquido LW	LW	-	LW	-	LW
Sistema de lavagem Básico BW	BW C-102-E 18004298	-	BW C-102-G 18004306	-	BW C-201-E 18004314
Abertura oposta (esquerda) L	L	-	L	-	L
Duche retrátil S	S	-	S	-	S
Sem carro T	T	-	T	-	T
Bastidores de padaria B	B	-	B	-	B
1 unidade externa de sonda SousVide 1SV	1SV	-	1SV	-	1SV
1 unidade externa de sonda térmica 1ST	1ST	-	1ST	-	1ST
OPÇÕES DE TENSÃO					
Tensões elétricas					
Trifásica 230V	230V 3~	-	230V 3~	-	230V 3~
Monofásica 230V	230V 1N	-	230V 1N	-	230V 1N
Versão Marine	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)
Tensões de gás					
60HZ	60HZ	-	60HZ	-	60HZ
Sem neutro 230V 1	230V 1~	-	230V 1~	-	230V 1~
Town Gas TG	TG	-	TG	-	TG
Acessórios					
Encontre os seus acessórios adequados			Ver pag. 168		Ver pag. 169

(⊕) Eléctrico (gas) - Não disponível.

* Todos os fornos elétricos são fornecidos a 50/60Hz

* Todos os modelos disponíveis com o certificado WRAS. Verifique o preço.

* Para uso intensivo em modo de vapor, recomendamos os modelos PureSteam (com caldeira).



201

202

Capacidade	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-2/1- 40 GN-1/1	
Classe de energia	●	●	●	
Frequência	50 Hz	50/60 Hz	50 Hz	
Características				
Modelo	CW-201-GNGRSWT	€	CW-202-E R S W T	€
Concept C, Injeção, lavagem inteligente sólida SW, abertura direita R e duche S incluído (T Carro incluído 201-202)	19091665	-	19078517	-
Código	19091665	-	19078517	-
Potência (Kw)	1,545	67,20	1,545	
Dimensões (mm)	964x930x1.870	1074x1162x1.841	1074x1162x1.870	
Versão Butano-Propano GLP 50Hz	CW-201-G LPG R SW T 19091666	-	-	CW-202-G LPG R SW T 19078808
Configurar opções				
Código configurável	CW-201-G 18004323	CW-202-E 18004331	CW-202-G 18004339	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	-	LW	-
Sistema de lavagem Básico BW	BW C-201-G 18004322	-	BW C-202-E 18004330	-
Abertura oposta (esquerda) E	E	-	E	-
Duche retrátil S	S	-	S	-
Sem carro F	F	-	F	-
Bastidores de padaria B	B	-	B	-
1 unidade externa de sonda SousVide 1SV	1SV	-	1SV	-
1 unidade externa de sonda térmica 1ST	1ST	-	1ST	-
OPÇÕES DE TENSÃO				
Tensões elétricas				
Trifásica 230V	230V 3~	-	230V 3~	-
Monofásica 230V	230V 1N	-	230V 1N	-
Versão Marine	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	-
Tensões de gás				
60HZ	60HZ	-	60HZ	-
Sem neutro 230V 1	230V 1~	-	230V 1~	-
Town Gas TG	TG	-	TG	-
Acessórios				
Encontre os seus acessórios adequados		Ver pag. 169	Ver pag. 169	



Uma das gamas mais amplas do mercado.



Descubra!



Acesso à web

Acessórios para forno iKORE

Acessórios específicos.....	165
—— Modelo 0623	165
—— Modelo 061 e 101	166
—— Modelo 061.....	167
—— Modelo 101.....	167
—— Modelo 062 e 102	168
—— Modelo 201 e 202	169
Acessórios para o cozinhado	171
Montagens em coluna	172
Montaje em coluna “Cook & Chill”	172
Kits de transformação	173
Acessórios de limpeza.....	174

Acessórios específicos

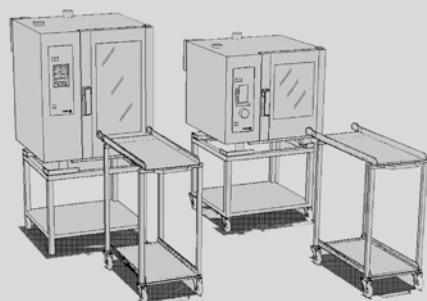
Acessórios para modelos 0623



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
Suportes			
	SH-23	19058933 Suporte de altura = 850 mm. 2 prateleiras.	-
	SH-23-R	19058940 Soporte móvil de altura = 850 mm. 2 prateleiras. Cuatro ruedas, duas con freno.	-
	SH-23-B	19058941 Soporte de altura = 850 mm. 2 prateleiras. Provisto de dois kits de guías de 4 niveis GN-2/3. (Altura entre guías 62 mm)	-
	SH-23-RB	19058943 Soporte móvil de altura = 850 mm. 2 prateleiras. Lados fechados. Provisto de dois kits de guías de 4 niveis GN-2/3. (Altura entre guías 62 mm) Cuatro ruedas, duas con freno.	-
	SH-23-RBM	19079266 Carrinho móvel para uso exterior, ideal para o serviço de catering ou banquetes em espaços ao ar livre. Inclui 2 garrafas de 15 litros, uma para água potável e outra para drenagem. Por isso, apenas é necessário o acesso à eletricidade.	-
	MSH-23	19059319 Nível de apoio para colocar um forno 0623 sobre uma mesa ou base.	-
Soporte mural			
	SHP-23	19059282 Soporte mural. Para pendurar um forno 0623 na parede.	-
Capa de extração			
	EXH-23	19073213 Capa de extração para forno 0623.	-
Kit stacking (columna)			
	STHH-23	19059364 Kit stacking - coluna de dois fornos 0623 Kit de elementos para colocar dois fornos 0623 na coluna.	-
	STHA-23	19087772 Kit stacking - coluna de forno 0623 e Abatedor 031. Kit de elementos para colocar um forno 0623 e un abatedor 031 na coluna.	-
Outros acessórios			
	GD-AD	19004504 Kit torneira de chuveiro - Colocação externa. (Solo para fornos ACE e ACG de la gama Concept).	-
	BANDEJAS	Veja acessórios e bandejas	-
	KIT DE ÂNCORA DE FECHO DUPLO	19069736 Kit de âncora de fecho duplo	-
	KIT MARINE	19087161 Kit Marine 0623 440V 3 50/60HZ	-

Acessórios específicos

Acessórios para modelos 061 e 101

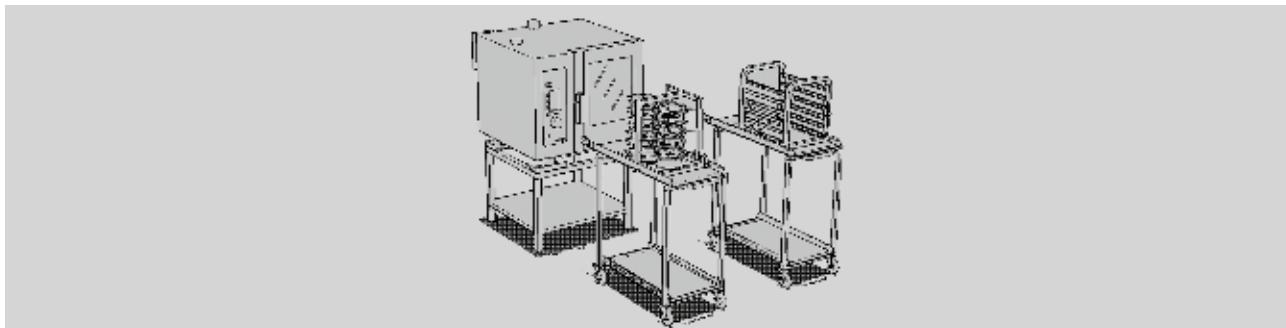


MODELO	CÓDIGO	€	DESCRIÇÃO	MODELO	CÓDIGO	€
Suportes						
					(Boiler)	
	SH-11 E iKORE	19082326	-	SH-11 G iKORE	19082327	-
	SH-11-R E iKORE	19083237	-	SH-11-R G iKORE	19083234	-
	SH-11-B E iKORE	19082006	-	SH-11-B-G iKORE	19082005	-
	SH-11-BR E iKORE	19083238	-	SH-11-BR G iKORE	19083239	-
	SH-11-B C iKORE	19084329	-	SH-101-G iKORE	19084543	-
	SH-101-E iKORE	19079211	-	SH-101-G iKORE	19079233	-
	HSO-061-101	19095861				
			Supporte quente - altura=650 mm. Portas batentes. Convecção forçada.			
Chariots pour structures						
	CP-11	19013352		(*) Carro portaestrutura. Para carregar as estruturas tipos 061 e 101 em fornos colocados nos suportes SH-11.		
	CP-11-R	19018752		(*) Carro portaestrutura ajustável Para carregar as estruturas tipos 061 e 101 em fornos colocados em outros apoios.		
	GE-101	19011569		Guias suporte para interior do forno. Para estruturas EB-061, EP-061, EB-101 y EP-101.		
Autres accessories						
	GD-AD	19004504		Kit torneira de chuveiro (Solo para fornos ACE e ACG de la gama Concept).		
	AP-10	19004439		Kit de amarrar a tabela Elementos para amarrar o forno na tabela. Não é necessário nos suportes SH.		
		19069736		Kit de fixação por fecho duplo		
KIT ZOCALO ENCIMERA		19087305		PureSteam. Kit de viagem 061 & 101 gás próximo		
		19087303		DirecSteam. Kit zocalo worktop 061 & 101 elec próximo		
Capô						
	EXH-061-101	19085190		Capô 061-101 Condensação elétrica		

(*) : Uso forçado com guias de suporte GE-101.

Acessórios específicos

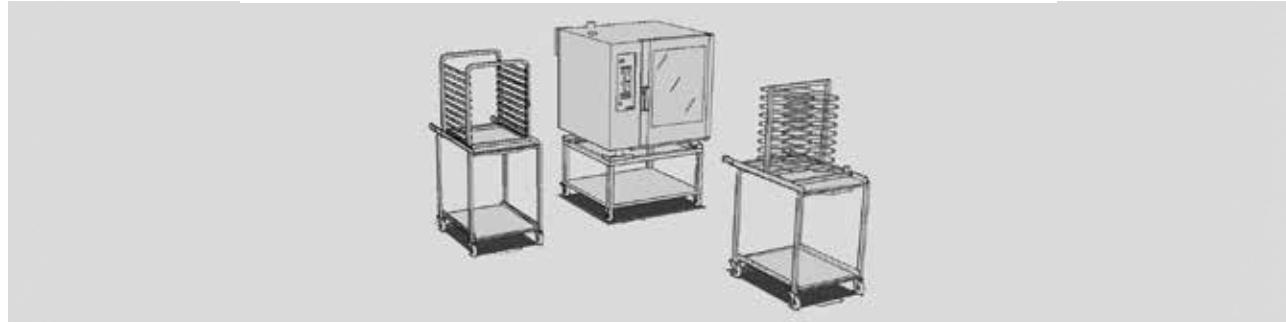
Acessórios para modelos 061



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES (mm)	€
Estruturas				
	EB-061	19011559 Estrutura portatabuleiros removível. Capacidade: 6 níveis GN-1/1 o 12 GN-1/2. Deve ser usado com as guías GE-101. (Altura entre bandejas 62 mm)	398x584x458	-
	EP-061	19013353 Estrutura portapratos removível. para 18 pratos Ø 31 cm. Deve ser usado com as guías GE-101.	422x635x455	-
Outros acessórios				
	LTE-061	19011738 Lona térmica para estrutura EP-061. Conserva a temperatura 20 minutos.	405x500x440	-
	GP-061	19011982 Kit de guías de pastelaria 5 níveis 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	-	-

Acessórios específicos

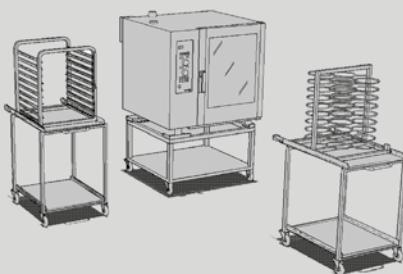
Acessórios para modelos 101



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES (mm)	€
Estruturas				
	EB-101	19011561 Estrutura portatabuleiros removível. Capacidade: 10 níveis GN-1/1 o 20 GN-1/2. Deve ser usado com as guías GE-101. (Altura entre bandejas 62 mm)	398x584x730	-
	EP-101	19013354 Estrutura portapratos removível para 30 pratos Ø 31 cm. Deve ser usado com as guías GE-101.	422x635x725	-
Outros acessórios				
	LTE-101	19011739 Lona térmica para estrutura EP-101. Conserva a temperatura 20 minutos.	405x500x700	-
	GP-101	19011983 Kit de guías de pastelaria 8 níveis 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	-	-

Acessórios específicos

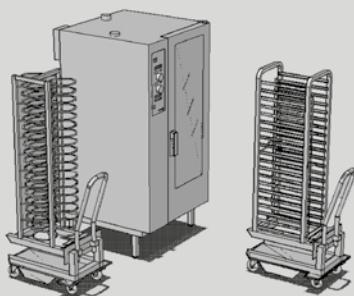
Acessórios para modelos 062 e 102



MODELO	CÓDIGO	€	DESCRIÇÃO	MODELO	CÓDIGO	€	
Suportes							
062						102	
	SH-102	19084190	-	Suporte - altura = 650 mm.		-	
	SH-102-R	19084191	-	Suporte com rodas - altura = 650 mm. Cuatro rodas, duas con freno.		-	
	SH-102-B	19083224	-	Suporte de altura = 650 mm. Provisto de kit de guías 6 niveis GN-1/1 e outro para 6 niveis GN-2/1. (Altura entre guías 68 mm)		-	
	SH-102-RB	19084192	-	Suporte com rodas de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. Kit guías 6 niveis GN-1/1 e outro para 6 niveis 2/1. (Altura entre guías 68 mm)		-	
	SH-102-B C	19084540	-	Suporte fechado com guías de altura=650 mm. Provisto de kit de guías 6 niveis GN-1/1 e outro para 6 niveis GN-2/1. (Altura entre guías 68 mm)		-	
	SH-102-B C P IKORE	19084190	-	Suporte fechado com guías e portas de altura=650 mm. Provisto de kit de guías 6 niveis GN-1/1 e outro para 6 niveis GN-2/1. (Altura entre guías 68 mm)		-	
	HSO-062-102	19095836	-	Suporte quente - altura=650 mm. Portas batentes. Convecção forçada.		-	
Estructuras y carros porta-estructuras							
	EB-062	19095517	-	Estrutura portatabuleiros removível. Capacidade: 10 níveis GN-2/1 ou 20 GN-1/1. Deve ser usado com as guías GE-102. (Altura entre bandejas 62 mm)	EB-102	19011562	-
	EP-062	19095518	-	Estrutura portapratos removível. para 52 pratos Ø 31 cm. Deve ser usado com as guías GE-102.	EP-102	19013356	-
	GE-062	19011570		Guías suporte para interior do forno. Para estructuras 102.			
	CP-102	19013355		(*) Carro portaestrutura Para carregar as estruturas tipos 102 em fornos colocados nos suportes SH-102.			
	CP-102-R	19018751		(*) Carro portaestrutura ajustável Para carregar as estruturas tipos 102 em fornos colocados em outros apoios.			
Outros acessórios							
	LTE-102	19011740		Lona térmica para estrutura EP-102. Conserva a temperatura 20 minutos.			
	GP-102	19095570	-	Kit de guías de pastelaria 16 niveis 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm)	GP-102	19012134	-
	GD-AD	19004504		Kit torneira de chuveiro (Solo para fornos ACE e ACG de la gama Concept).			
	AP-10	19004439		Kit de amarre a tabela Elementos para amarrar o forno na tabela. Não é necessário nos suportes SH.			
	Z-102	19087306		Kit zocalo para colocar um forno 102 sobre bancada.			
		19069736		Kit de fixação por fecho duplo			

(*) : Uso forçado com guias de suporte GE-101.

Accessoires pour Modèles 201 e 202



MODELO	CÓDIGO	€	DESCRIPÇÃO	MODELO	CÓDIGO	€	
Supports							
201						202	
	CEB-201	19011551	-	Carro com estrutura Portatabuleiros incorporada Para 20 tabuleiros GN-2/1 o 40 GN-1/1. (Já incluídos en gama Advance plus e Advance). (Altura entre bandejas 63 mm)	CEB-202	19011550	-
	CEP-201	19013357	-	Carro com estrutura portapratos incorporada Para 100 pratos Ø 31 cm. (Altura entre placas de 75 mm)	CEP-202	19011552	-
	LTE-201	19011741	-	Lona térmica para estrutura CEP-202. Conserva a temperatura durante 20 minutos.	LTE-202	19011742	-
R4-20	Consultar		Kit de rodas para fornos 201 e 202. 4 rodas, 2 com freio. (Montagem na fábrica).				
AP-20	19012270		Kit de amarrar ao chão Para fornos 201 y 202. 2 elementos para amarrar o forno ao chão.				
	GD-AD	19004504		Kit torneira de chuveiro Colocação exterior. (Solo para fornos ACE e ACG de la gama Concept).			
PRE-H201	19011979	-	Kit de preaquecimiento Elementos de encerramento para aquecer o forno sem carro.	PRE-H202	19011980	-	
	RH-201	19044716	-	Rampa de nivelamento para carros 202.	RH-202	19034438	-
GP-201	19076154	-	Kit de guías de pastelería 34 niveles para bandeja 60 x 40 cm. (Altura entre bandejas 85 mm). Kompatibel nur für Öfen OHNE Wagen.	GP-202	19076575	-	
KIT SOPORTE ASA	19087163		Griffhalterungssatz 201-202				



Acessórios para la confecção

Fumeiro



A fumagem é um método utilizado ao longo de séculos para permitir que os alimentos se conservem durante mais tempo ou para lhes dar um sabor diferente, sobretudo a carnes, peixes e legumes.

Ao utilizar o acessório smoker apresentado pela Fagor Professional, é possível otimizar o forno misto transformando-o num fumeiro, poupando assim espaço e tempo.

O utilizador pode conceder aos alimentos o sabor e aroma típicos dos fumados enquanto estes se confeccionam no forno, utilizando as raspas de madeira e as lenhas adequadas para cada cozedura.

Após introduzir o fumeiro no forno, é possível ajustar a temperatura e o tempo para regular a intensidade do fumo.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA W	VOLTAGEM	HZ	DIMENSÕES (mm)	€
SMOKER	19059112	250	230 V 1N	50 / 60	95 x 268 x 54	-

Kit de controle "sous vide"

MODELO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO	€
SOUS VIDE PROBE	19087745	Sonda especial de controle de temperatura para cozimento sous vide ("Sous-vide").	-
SONDA EXTERNA DE UM PONTO	19087746	Sonda de controle de ponto único.	-

* Modelos ADVANCE: possibilidade de trabalhar com uma sonda interna e até 2 sondas externas ao mesmo tempo (total de 3 sondas trabalhando ao mesmo tempo) Multitray.

* Modelos CONCEPT: possibilidade de trabalhar com sonda interna ou externa (1 sonda em funcionamento).

Fornos Sobrepostos



Características gerais

- Os kits para fornos em coluna são compostos por um conjunto de elementos que permite colocar dois fornos sobrepostos.
- Este tipo de montagem realiza-se com fornos de tabuleiros 1/1, de qualquer das três gamas elétricas.
- No momento de fazer o pedido, deve-se especificar os códigos dos dois fornos, assim como o código do kit de elementos para realizar a montagem em coluna.

- A Fagor Industrial fornece desde fábrica a coluna de fornos já montada e terminada.
- Válido apenas para modelos eletrônicos.
- Montagem na fábrica sob pedido.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	PARA FORNOS:	€
2AD-6161 R iKORE	19087274	KIT 2AD-6161 DCHA- iKORE	061-R + 061-R	-
2AD-610 iKORE	19087272	KIT 2AD-610 DCHA- iKORE	061-R + 101-R	-
2AD-6161 L iKORE	19087275	KIT 2AD-6161 IZDA- iKORE	061-L + 061-L	-
2AD-610 L iKORE	19087273	KIT 2AD-610 IZDA- iKORE	061-L + 101-L	-
2AD-62 R iKORE	19087551	KIT 2AD-62 DCHA- iKORE	062-R + 062-R	-
2AD-62 L iKORE	19088030	KIT 2AD-62 IZDA- iKORE	062-L + 102-L	-
2AD-62_102 R iKORE	19088031	KIT 2AD-62_102 DCHA- iKORE	062-R + 102-R	-
2AD-62_102 L iKORE	19088032	KIT 2AD-62_102 IZDA- iKORE	062-L + 102-L	-

Coluna "Cook & Chill"



Características gerais

- O kit "Cook & Chill" é composto por um conjunto de elementos que permite colocar um forno sobre um abatedor.
- No momento de fazer o pedido de uma coluna "Cook & Chill", deve-se especificar:
 - Código do forno.
 - Código do abatedor.

- Código do correspondente kit de elementos para realizar a montagem em coluna.
- A Fagor Professional fornece desde fábrica a coluna de fornos já montada e terminada.
- Montagem na fábrica sob pedido.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	PARA FORNOS:	€
KIT C&C-0623 iKORE	19087772	Forno de empilhamento do resfriador rápido 0623 iKORE	Forno 0623 + resfriador rápido 031	-
KIT C&C-061 E iKORE	19088139	Kit de resfriador rápido-610e iKORE	061 com forno elétrico + resfriador rápido ABCO-061	-
KIT C&C-061 G iKORE	19095521	Kit Chiller-610g iKORE (Boiler)	061 com forno a gás + resfriador rápido ABCO-061 (Boiler)	-

Kits de Transformação

Kit cortatiros (hornos a gás)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
KIT DE TIRO 061-101 iKORE	19095581	KIT DE TIRO 061-101 iKORE	-
KIT DE TIRO 102 iKORE	19095590	KIT DE TIRO 102 iKORE	-
KIT DE TIRO 201 iKORE	19095591	KIT DE TIRO 201 iKORE	-
KIT DE TIRO 202 iKORE	19095592	KIT DE TIRO 202 iKORE	-

Kits (vários)

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
ADVANCE Kit de painel de controle de toque para exposições	19095582	ADVANCE Kit de painel de controle de toque para exposições	-
Kit de painel de controle digital CONCEPT para exposições	19095583	Kit de painel de controle digital CONCEPT para exposições	-

Kit de bateria reserva

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
KIT BACK-UP BATTERY	19084561	Kit back-up battery	-

Kit de transformação de lavagem sólida SW para lavagem líquida LW

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
KIT iWASHING LÍQUIDO	19087788	Kit de transformação de lavagem sólida SW para lavagem líquida LW	-

Produtos de limpeza

Utilizados para a limpeza interior da câmara de confecção.



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
Lavagem sólida SW			
BALDE DE PASTILHAS DE DETERGENTE	19086761	Balde de pastilhas de detergente 56 unidades	-
BALDE DE PASTILHAS DE ABRILHANTADOR	19086763	Cubo pastilla abrillantador 56 unidades	-
AB BOOST	19084643	Detergente em pó - tambor de 8 kg	-
Lavagem líquida LW			
DET. LÍQUIDO 10L	19086053	Detergente líquido 10L	-
ABRILH. LÍQUIDO 10L	19086054	Abrilhantador líquido 10L	-
Lavagem básica - Modo spray			
KOI PLUS	19084644	Desengordurante - jarro de 6kg	-
Duche			
Kit duche	19004504	Kit duche externo	-

Contenedores gastronorm

Construção em aço inoxidável AISI-304 de 1 mm de espessura.

De acordo com a legislação en 631.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDADE (L)	TIPO	FUNDO (mm)	DIMENSÕES (mm)	€
--------	--------	----------------	------	------------	----------------	---

Contenedores lisos



	GN-23-20 OPTIMA	19058658	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
	GN-23-40 OPTIMA	19058659	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
	GN-11-20	19001669	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	-
	GN-11-40	19048493	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
	GN-11-65	19048494	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	-
	GN-11-100	19048495	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	-
	GN-21-20	19001673	3,00	GN-2/1	20	650x530x20	-
	GN-21-40	19001674	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	-
	GN-21-65	19001675	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	-
	GN-21-100	19001672	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	-

Contenedores perfurados



	GNP-23-20 OPTIMA	19058660	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
	GNP-23-40 OPTIMA	19058661	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
	GNP-11-40	19001677	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
	GNP-11-65	19048496	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	-
	GNP-11-100	19001676	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	-
	GNP-21-40	19001680	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	-
	GNP-21-65	19001681	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	-
	GNP-21-100	19001679	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	-

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDADE (L)	TIPO	FUNDO (mm)	DIMENSÕES (mm)	€
--------	--------	----------------	------	------------	----------------	---

Contenedores de granito



TP23-20	OPTIMA	19058663	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
TP23-40	OPTIMA	19059569	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
TP11-20		19001978	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	-
TP11-40		19001979	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
TP11-65		19001980	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	-
TP21-20		19001981	3,50	GN-2/1	20	650x530x20	-
TP21-40		19001982	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	-
TP21-65		19001983	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	-

Tabuleiros pastelaria



	BPA-23	OPTIMA	19058657	Pastry roasting	GN-2/3 - Flat	325x354	-
	BPP-23	OPTIMA	19058656	Pastry cooking	GN-2/3 - Perforated	325x354	-
	BPA-11		19000313	Pastry roasting	GN-1/1 - Flat	325x530	-
	BPP-11		19000314	Pastry cooking	GN-1/1 - Perforated	325x530	-
	BB-11		19000279	Baguettes - Bread	GN-1/1 - 4 loaves	325x530	-

Tabuleiros

MODELO	CÓDIGO	PARA COZINHAR	CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES (mm)	€
Tabuleiros para ovos, omeletes e crepes Fabricado em alumínio esmaltado com revestimento antiaderente sobre a superfície.					
	MOLDE-23	19059113	Ovos fritos Omeletes Crepes	GN-2/3 5 ocos x Ø 12,5 cm	325x354
	MOLDE-11	19001410	Ovos fritos Omeletes Crepes	GN-1/1 6 ocos x Ø 12,5 cm	325x530
	MOLDE-21	19001411	Ovos fritos Omeletes Crepes	GN-2/1 12 ocos x Ø 12,5 cm	650x530
Recipiente para cremes, pudins e bolos Fabricado em silicone.					
	MUFFIN-6	19001459	Cremes Pudins Bolos	SET 3 PIEZAS MUFFIN-6 6 ocos x (Ø 7 cm x H=4 cm)	325x175
Tabuleiro para batatas fritas e outros fritos Fabricado em malha de aço inoxidável. Para cozinhar fritos. Introdução do produto congelado na bandeja e colocando-a no forno.					
	FRI-23	19058655	Batatas fritas Fritos	GN-2/3	325x354
	FRI-11	19012415	Batatas fritas Fritos	GN-1/1	325x530

Grelhas Gastronom

MODELO	CÓDIGO	PARA COZINHAR	CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES (mm)	€
Construção em aço inoxidável AISI-304.					
	GRELHA GN-23	19058664	Grelha suporte	GN-2/3	325x354
	PRATELEIRA DE AÇO INOXIDÁVEL EVI 1/1	19085067	Grelha suporte	GN-1/1	325x530
	PRATELEIRA DE AÇO INOXIDÁVEL EVI 2/1.	19085068	Grelha suporte	GN-2/1	650x530
Grelhas para torrar frangos e costelas Construção em aço inoxidável AISI-304.					
	PO-GN-2/3	19068400	6 frangos	GN-2/3 Para colocar 6 frangos verticalmente	373x266
	PO-GN-1/1	19001496	8 frangos	GN-1/1 Para colocar 8 frangos verticalmente	325x530
	CO-GN-1/1	19000545	Frango e costelas	GN-1/1 Para colocar os alimentos verticalmente	325x530
Grelhas "grill" para torrar e marcar Fabricado em alumínio com revestimento antiaderente.					
	MULTIGRILL 2/3	19058654	Marcação e torrado	Grelha com dois lados: lisa, para torrar e ondulada, para marcação	325x354
	GRILL-1/1	19002844	Marcação	Grelha ondulada	325x530
	MULTIGRILL 1/1	19001460	Marcação e torrado	Grelha com dois lados: lisa, para torrar e ondulada, para marcação	325x530
	FRY GRILL 2/3	19059568	Marcação	Grelha ondulada	325x354
	FRY GRILL 1/1	19076583	Marcação	Grelha ondulada	325x530



Poupança de custos, otimização de recursos, segurança e saúde, e um produto saboroso acabado de fazer.

Otimize o trabalho e a produtividade de uma cozinha profissional.



Acesso à web

Nossas soluções Cook & Chill

Processo Cook & Chill.....	181
Soluções Cook & Chill.....	183

Nossas soluções Cook & Chill

A IMPORTÂNCIA DE UTILIZAR REBATEDORES DE TEMPERATURA.

Os rebatedores de temperatura são máquinas concebidas para baixar rapidamente a temperatura dos alimentos, para que possam passar dos 90 °C após serem cozinhados, a uma temperatura de refrigeração de +3 °C num tempo não superior a 90 minutos, impedindo assim que as bactérias se multipliquem.

As nossas diferentes gamas de rebatedores mistos, com ciclo de congelação incorporado, podem fazer descer a temperatura do produto até alcançar -18 °C num tempo de 4 horas, com o que se consegue uma congelação do alimento muito rápida, evitando ainda o aumento da flora bacteriana, a formação de macrocristais.



Réfrigération
sûre, efficace et
respectueuse avec
votre nourriture.



Acesso à web

Processo Cook & Chill

O uso combinado dos fornos e rebatedores permite-lhe ser mais eficiente, pois facilita programar o trabalho na cozinha. O correto uso de rebatedores com fornos mistos proporciona menos defeitos, poupança de tempo e um produto no ponto certo servido no momento.

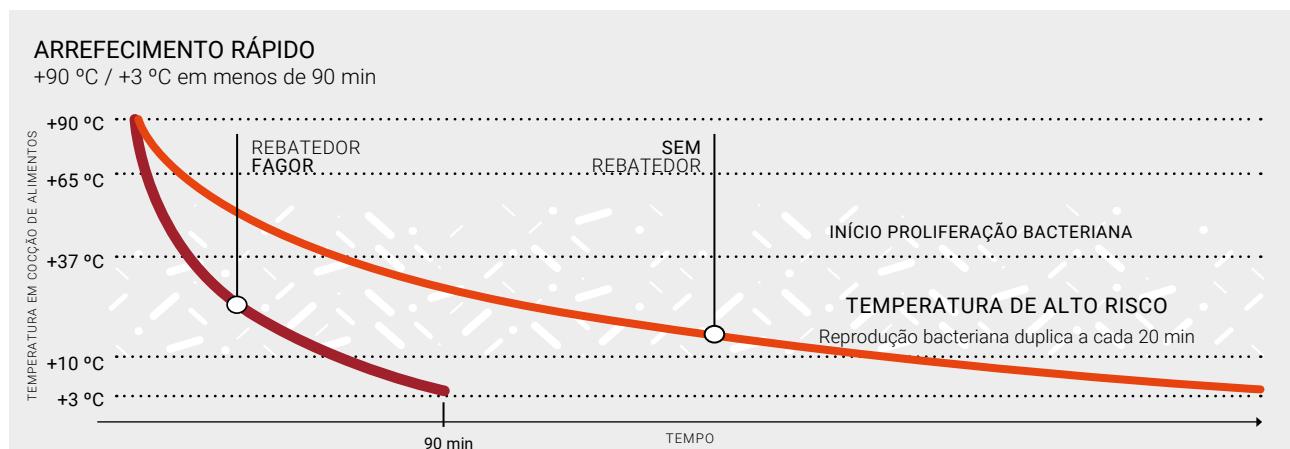
Blast chilling rebatimento de refrigeração

Ciclo suave (standard) - 90'

É um ciclo adequado para alimentos suaves, 'light' ou finos e de pouco tamanho ou volume.

Ciclo forte (intensivo) - 90'

É adequado para produtos de alta densidade ou tamanho grosso, assim como para preparar comida embalada.



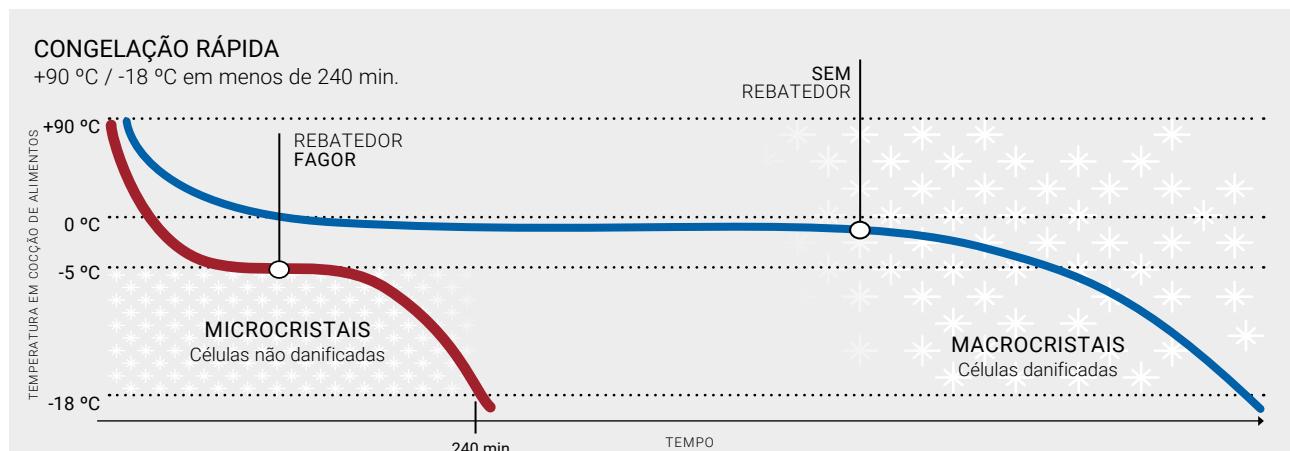
Rebatimento de congelação

Ciclo suave (standard) - 240'

Este ciclo congela o alimento de forma muito homogénea, pelo que é adequado para alimentos que não devem sofrer saltos bruscos de temperatura, ou que são confeccionados com diferentes ingredientes.

Ciclo forte (intensivo) - 240'

É o ciclo ideal para congelar refeições semi-acabadas ou pratos semi-preparados. Também é o adequado para alimentos crus. Permite manter stock de produtos congelados durante muito tempo, para usar no decurso do ano.



Nossas soluções Cook & Chill

Cook & Chill 0623

25 ÷ 40 refeições por dia



Cook & Chill 061

40 ÷ 60 refeições por dia



Cook & Chill 101

60 ÷ 100 refeições por dia



Soluções cook & chill 0623

Forno elétrico



APW-0623-E 18004353
CPW-0623-E 18004349

Kit stacking 0623



Modelos elétricos e a gás
19087772

Abatedor 0623



ABCO-06 2/3 50Hz
19087540

Embaladoras a vácuo (**)



SVS-1-310/8 19074224
SVS-1-410/10 19074237

Soluções cook & chill 061

Forno elétrico



APW-061-E 18004257
CPW-061-E 18004253

Forno a gás (*)

APW-061-G NG 18004265
CPW-061-G NG 18004261

Kit stacking 061

Modelos elétricos:
19088139 KIT ABATIDOR-610E
Modelos a gás
19095521 KIT ABATIDOR-610G

Abatedor 061



19091409 ABCO-061 50Hz
19091440 ABCO-061 60Hz

Embaladoras a vácuo (**)



SVS-1-310/8 19074224
SVS-1-410/10 19074237

Carro porta-estrutura



CP-11-R
19018752



Estrutura bandejas
EB-061 19011559
ESTRUTURA PRATOS
EP-061 19013353



Guías estructura
GE-101 19011569



Lona térmica
LTE-061 19011738

Soluções cook & chill 101

Forno elétrico



APW-101-E 18004289
CPW-101-E 18004285

Forno a gás (*)

APW-101-G 18004297
CPW-101-G 18004293

Kit stacking 101

19079211 SH-101-E IKORE
19079233 SH-101-G IKORE



Abatedor 101

19091441 ABCO-101 50Hz
19091442 ABCO-101 60Hz



Embaladoras a vácuo (**)

SVS-1-410/20 19074242
SVS-2-410/20 19075911



Carro porta-estrutura

CP-11
19013352



Estrutura bandejas
EB-101 19011561
ESTRUTURA PRATOS
EP-101 19013354



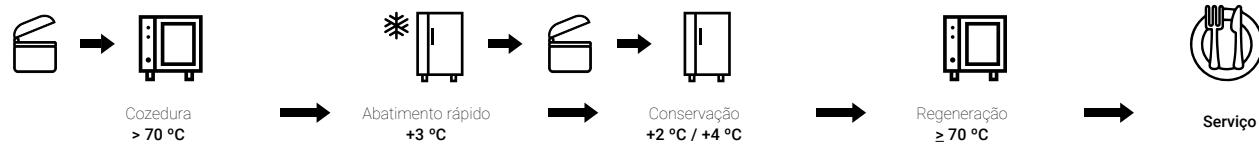
Guías estructura
GE-101 19011569



Lona térmica
LTE-101 19011739

(*): Consultar gases e frequências.

(**): Consulte os mesmos modelos com gás.



Cook & Chill 102

100 ÷ 150 refeições por dia



Soluciones Cook & Chill 102



- Forno elétrico**
 APW-102-E 18004305
 CPW-102-E 18004301
- Forno a gás(*)**
 APW-102-G 18004313
 CPW-102-G 18004309

Kit stacking 102

SOPORTE DE HORNO
 SH-102 19082394



Abatedor 102

19091443 ABCO-102 50Hz
 19091444 ABCO-102 60Hz



- Embaladoras a vácuo (**)**
 SVS-2-410/20 19075911
 SVP-2-455/25 19075913
 SVP-2-520/25 19074279



- Carro porta-estrutura**
 CP-102
 19013355



- Estrutura bandejas**
 EST. BANDEJAS EB-102
 19011562
 EST. PLATOS EP-102
 19013356



- Guías estructura**
 GE-102 19011570



- Lona térmica**
 LTE-102
 19011740

Cook & Chill 201

150 ÷ 200 refeições por dia



Soluciones Cook & Chill 201



- Forno elétrico**
 APW-201-E 18004321
 CPW-201-E 18004317
- Forno a gás(*)**
 APW-201-G 18004329
 CPW-201-G 18004325

Celulas de refrigeración 201

RBP-201 19089779
 RBM-201 19089788

Cook & Chill 202

200 ÷ 360 refeições por dia



Soluciones Cook & Chill 202



- Forno elétrico**
 APW-202-E 18004337
 CPW-202-E 18004333
- Forno a gás(*)**
 APW-202-G NG 18004345
 CPW-202-G NG 18004341

Celulas de refrigeración 202

RBP-202 19089782
 RBM-202 19089790



- Embaladoras a vácuo (**)**
 SVP-2-560/100 19075919
 SVP-2-950/100 19074281



- Carro porta-estrutura**
 CEB-201 19011551
 CEB-202 19011550



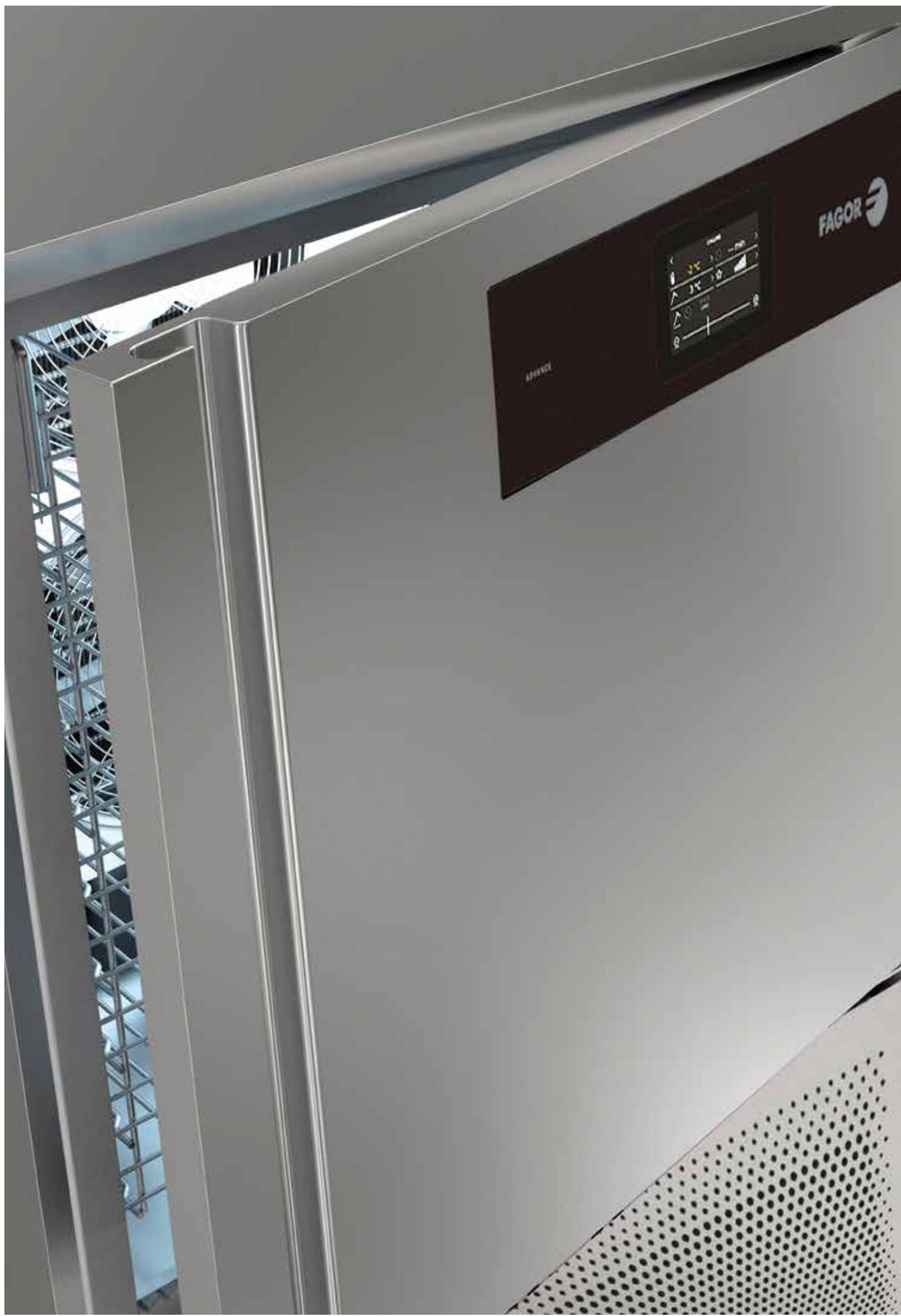
- Estrutura bandejas**
 CEP-201 19013357
 CEP-202 19011552



- Lona térmica**
 LTE-201 19011741
 LTE-202 19011742

(*): Consultar gases e frequências.

(**): Consulte os mesmos modelos com gás.



Rebatedores de temperatura

Gama Cook & Chill.....	187
Gama Advance	189
Gama Concept.....	195

Gama Cook & Chill | Rebatedores de temperatura



Características gerais

- Abatedores de temperatura com painel de controlo tátil de 5".
- Ciclos de abatimento de refrigeração e congelamento, configuráveis para poder geri-los por tempo ou sonda de temperatura que é colocada no centro do alimento (Se a sonda não for usada, o ciclo passa automaticamente a ser gerido por tempo).
- Tanto em refrigeração como em congelação podem ser realizados dois tipos de ciclos de rebatimento:
- Ciclo forte: Definido por defeito nos ciclos de congelamento, realiza o ciclo mantendo a temperatura da câmara constante a -20°C.

- Ciclo suave: Definido por defeito nos ciclos de refrigeração, realiza um ciclo inicial mantendo a temperatura da câmara a 0°C.
- Duração dos ciclos:
 - Ciclos de Refrigeração: 90 minutos.
 - Ciclos de Congelação: 240 minutos.
 - 5 ciclos especiais adicionais para a gestão de descongelamento, endurecimento de gelado, secagem, sanitização do peixe e aquecimento de sonda de ponta.
 - Ao acabar o ciclo, o rebatedor funciona como um armário de refrigeração, mantendo a temperatura entre +2 e +4 °C, ou como um de manutenção de congelados, abaixo de -18 °C.
 - Compressor hermético com condensador ventilado.

- Refrigerante ecológico R-452A sem CFC.
 - Isolamento de poliuretano injetado de 60 mm de espessura.
 - Densidade de 40 kg. Sem CFC.
 - Evaporador de tubo de cobre e asas de alumínio.
 - Refrigeração por lanço forçado.
 - Dispositivo com descongelamento ativado pelo utilizador. Evaporação automática da água da condensação sem consumo de energia elétrica
 - Guias internas incluídas.
 - Sonda calefactada.
- Opções por encomenda:
- Saída de dados USB.

Série ABCO



ABCO-06 2/3

ABCO-061

ABCO-101

ABCO-102

ABCO 061 + FORNO

REBATEDOR ABCO 202 + FORNO

Solução em stacking 6G-GN1/1 para
espaços reduzidos.

Solução em linha para equipamentos forno +
rebatedor tamanhos 101 e 102.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NÍVEIS			PRODUÇÃO (KG/CICLO) *		TENSÃO	POTÊNCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
			GN-2/3	GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.		ELÉTRICA	FRIGORÍFICA		
ABCO-06 2/3	50	19087540	6	-	-	-	12	6	230V-1N	410	565	656x633x630
	50	19091409	-	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105
ABCO-061	60	19091440										
	50	19091441	-	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766
ABCO-101	60	19091442										
	50	19091443	-	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766
ABCO-102	60	19091444										

(*) Produções calculadas de acordo com a norma EN 17032

Opciones bajo pedido - montaje em fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Puerto USB para datos	-

ADVANCE | Rebatedores de temperatura



Características gerais

- Cellules de refroidissement avec panneau de commande tactile de 5".
- En mode réfrigération ou en mode surgélation, deux types de cycles de refroidissement peuvent être effectués : Tanto em refrigeração como em congelação podem ser realizados dois tipos de ciclos de rebatimento:
- Cycle fort : Défini par défaut dans les cycles de surgélation, le cycle est effectué en gardant la température de la chambre constante à -20 °C.
- Cycle doux : Défini par défaut dans les cycles de réfrigération, un cycle initial est effectué en gardant la température de la chambre à 0 °C.
- Durée des cycles de refroidissement selon la gestion par le temps :

- Ciclos de Refrigeração: 90 minutos.
- Ciclos de Congelação: 240 minutos.
- 5 cycles spéciaux supplémentaires pour la gestion du dégivrage, le durcissement de la glace, le séchage, le nettoyage du poisson et le chauffage de la sonde à piquer.
- Ao acabar o ciclo, o rebatedor funciona como um armário de refrigeração, mantendo a temperatura entre +2 e +4 °C, ou como um de manutenção de congelados, abaixo de -18 °C.
- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-452A sem CFC.
- Modelo ABC-031 com gás HC R-290.
- Isolamento de poliuretano injetado de 60 mm (exceto modelos 031, de 35 mm). Densidade de 40 kg. Sem CFC.

- Evaporador de tubo de cobre e asas de alumínio.
- Refrigeração por lanço forçado.
- Dispositif avec dégivrage activé par l'utilisateur. Évaporation automatique de l'eau de la condensation sans alimentation électrique.
- Guias internas incluídas.
- Sonde chauffante.

Opções por encomenda:

- Conexão USB para extração de dados.
- Kit rodas (montagem na fábrica).



MODELO	REFRIGERADOR	HZ.	CÓDIGO	NÍVEIS			PRODUÇÃO (KG/CICLO)*		TENSÃO	POTÊNCIA (W)		DIMENSÕES (MM)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉTRICA	FRIGORÍFICA		
ABC-031	R-290	50	19089755	3	-	-	12	6	230V-1N	365	565	590x700x520	-
ABC-031	R-452A	50	19089756	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
ABC-051	R-452A	50	19089759	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	-
ABC-081	R-452A	50	19089761	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
ABC-101	R-452A	50	19089763	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
ABC-121	R-452A	50	19089765	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	-
ABC-161	R-452A	50	19089767	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	-
ABC-102	R-452A	50	19089769	20	10	20	100	65	400V-3N	-	5450	1.200x1.090x1.766	-

(*) Produções calculadas de acordo com a norma EN 17032

Opções possíveis e suplemento de preço na solicitação - montagem de fábrica

DESCRIÇÃO	€
Conexão USB para extração de dados	-
Kit rodas (montagem na fábrica)	-

ADVANCE | Células rebatedoras para carros



Características gerais

- Fabricadas interior e exteriormente em aço inoxidável austenítico de alta qualidade.
- Isolamento de poliuretano injetado de 70 mm em refrigeração e 100 mm em modelos mistos, com 40 kg/m³ de densidade superior em 20% à média do utilizado no mercado, e proporcionando um melhor trabalho, particularmente em congelação, bem como uma poupança notável em consumo.
- Refrigerante ecológico R-452A.
- Refrigeração por lanço forçado com circulação de ar otimizada.
- Grupo tropicalizado. Preparado para trabalhar com temperatura ambiente de 43 °C e 65 % H (humidade).
- Compressor hermético/scroll/semi hermético, com condensador ventilado.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura de eliminação de gelo excessivo.
- Alarme para evitar uma abertura de porta prolongada.
- Sistema de rastreabilidade HACCP, com registo de alarmes e histórico de temperaturas. Opcionalmente pode ser instalada uma impressora para extrair os dados.
- Extração de dados USB.
- Sonda aquecida.
- Solos:
 - Modelos CSK: células de refrigeração sem solo. No fundo têm uma chapa de aço inoxidável de 2 mm de espessura.
 - Modelos CMK: células mistas. Apenas com isolamento de poliuretano injetado de 100 mm de espessura.
- Painel de controlo do tipo "Touch screen".

Células rebatedoras para carros



202



201

Nº DE PORTAS	TAMANHO DE CARRO	ELEMENTO	DE REFRIGERAÇÃO		MISTAS	
			ESTÁNDAR	POTENCIADO	ESTÁNDAR	POTENCIADO
1 porta	201 (GN-1/1)	Célula	CSK-201	CSKP-201	CMK-201	CMKP-201
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CSK-202	CSKP-202	CMK-202	CMKP-202
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 portas (Passante)	201 (GN-1/1)	Célula	CSK-201-D	CSKP-201-D	CMK-201-D	CMKP-201-D
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CSK-202-D	CSKP-202-D	CMK-202-D	CMKP-202-D
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Células rebatedoras de refrigeração

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUÇÃO (KG)/CICLO		TENSÃO	HZ. (*)	UNIDADE CONDENSAÇÃO	Z	€
			+90 / +3 °C						
RBP-201	19089779	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-	
RBP-201H	19089780	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-	
RBP-202	19089782	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-	
RBP-202H	19089783	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-	
RBP-201C	19089784	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-	
RBP-201HC	19089785	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-	
RBP-202C	19089786	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-	
RBP-202HC	19089787	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-	

Unidades condensadoras para células rebatedoras de refrigeração

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (W)		HZ. (*)	PESO (KG)	DIMENSÕES (MM)	€
		FRIGORÍFICA	ELÉTRICA - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

Células rebatedoras mistas

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUÇÃO (KG)/CICLO		TENSÃO	HZ. (*)	UNIDADE CONDENSAÇÃO	DIMENSÕES (MM)	€
			+90/+3 °C	+90/-18 °C					
RBM-201	19089788	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
RBM-201H	19089789	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
RBM-202	19089790	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
RBM-202H	19089791	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-
RBM-201 C	19089792	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
RBM-201HC	19089793	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
RBM-202 C	19089794	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
RBM-202HC	19089795	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-

Unidades condensadoras para células rebatedoras mistas

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (W)		HZ. (*)	PESO (KG)	DIMENSÕES (MM)	€
		FRIGORÍFICA	ELÉTRICA - 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

* Para outro tipo de tensões e frequências, consultar a fábrica.

Rampas de acesso para células

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	LARGURA (MM)	€
RC-700	19015797	Rampa de acesso para células tipo 201 com apenas	700	-
RC-800	19015798	Rampa de acesso para células tipo 202 com apenas	800	-

CONCEPT | Rebatedores de temperatura



Características gerais

- Interior e exterior construídos em aço inoxidável austenítico de alta qualidade.
- Interior fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10.
- Estrutura compacta totalmente injetada.
- Incorpora suporte-guias em aço inoxidável
- Isolamento de poliuretano injetado de 60 mm. Densidade de 40 kg. Sem CFC.
- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Painel de controlo do tipo "Touch screen"
- Refrigerante ecológico R-452A sem CFC.
- Painel de controlo de fácil manuseamento, tipo ECO.
- Controlo de ciclos com termostato com alarme sonoro no final do ciclo.
- O controlo dos ciclos pode realizar-se por tempo ou através da temperatura que regista a sonda ao colocar-se no coração do alimento (se não se usar a sonda, o controlo passa automaticamente a ser por tempo).
- Ao acabar o ciclo, o rebatedor funciona como um armário de refrigeração, mantendo a temperatura entre +2 e +4 °C, ou como um de manutenção de congelados, abaixo de -18 °C.
- Dispõem de sonda de temperatura sem aquecer.
- Dispositivo automático de eliminação de gelo excessivo activado pelo usuário. Evaporação automática da água da condensação sem contribuição de energia elétrica.
- Kit rodas (montagem na fábrica).

Concept



CBD - 031

CBC - 051

CBC- 081

CBC - 101

Controlados eletronicamente, permitem realizar ciclos de rebatimento de refrigeração (+3 °C) ou de congelação (-18 °C).

	MODELO	HZ.	CÓDIGO	NÍVEIS			PRODUÇÃO (KG/CICLO)*		TENSÃO	POTÊNCIA (W)		DIMENSÕES (MM)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉTRICA	FRIGORÍFICA		
	CBC-031	50	19089771	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
		60	19089772										
	CBC-051	50	19089773	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	-
		60	19089774										
	CBC-081	50	19089775	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
		60	19089776										
	CBC-101	50	19089777	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
		60	19089778										

(*) Produções calculadas de acordo com a norma EN 17032

Embaladoras a vácuo



Características gerais

- Embaladoras a vácuo com comandos digitais, controladas por sensor.
- Fabricadas em aço inoxidável, sem arestas e com bordos arredondados.
- 2 UDS placas de enchimento em policarbonato de alta qualidade. Microprocessador de alta precisão que controla a percentagem de vácuo na câmara, permitindo assim resultados sempre precisos e consistentes, independentemente do tipo/quantidade do produto que vai ser embalado.
- Painel de controlo digital com visor incluído.
- Memória de fácil programação para 10 programas.
- Possibilidade de realizar um vácuo extra de 60".
- Possibilidade de embalar líquidos.
- Programa H2Oout para a desumidificação da bomba.
- Programa para embalagem externa, tanto em sacos como em recipientes.
- Todos os modelos incluem bombas Busch.
- Sensor reed magnético para o início automático do ciclo de vácuo ao fechar a tampa.
- Tampa com amortecedores a gás para uma abertura suave.
- Pistão com dupla posição: funcionamento e repouso. Em posição de repouso, a tampa não tem tensão provocada pelo pistão, assegurando que não há deformidade com o tempo de uso.
- Barras de selagem sem cabos, com pistões pneumáticos. A sua forma assegura uma selagem hermética, mesmo em múltiplas embalagens (2-3 sacos).
- Proteção contra a possível entrada de água na máquina.
- Os modelos G, graças à injeção de gás inerte, permitem embalar produtos delicados ou moles.
- Visor do nível de óleo.
- Alarmes acústicos e visuais: alarme de vácuo (advertência no caso de não atingir o nível de vácuo configurado) e mudança de óleo.
- Visualização dos ciclos totais da máquina.
- Sistema de abertura inclinável que permite um acesso fácil a todas as peças, para a sua manutenção.
- Cartões eletrónicos internos, protegidos por uma caixa hermética (impermeável e à prova de fogo).
- Substituição fácil do teflon da barra de selagem.

Completa o processo

A constante evolução das técnicas culinárias requer sistemas de conservação fiáveis e de fabricos precisos que se apoiam na inovação tecnológica.

A nova geração de embaladoras industriais é absolutamente precisa, graças ao controlo por sensor e às bombas Busch, líder indiscutível em bombas de vácuo, que destacam-se pela sua grande fiabilidade e qualidade.

As novas embaladoras a vácuo profissionais da Fagor Professional permitem aumentar o tempo de conservação dos alimentos, preservando o sabor e as qualidades organoléticas dos mesmos, além de ampliar as possibilidades de cozinhado, otimizando os processos culinários.



MODELO	CÓDIGO	N.º BARRAS DE SOLDA	COMPRIMENTO DE BARRA (mm)	CAPACIDADE DA BOMBA (M3/H)	DIMENSÕES DA CÂMARA (mm)	POTÊNCIA (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
SVS-1-310/8	19074224	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
SVS-1-310/8 G	19075908	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
SVS-1-410/10	19074237	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
SVS-1-410/10 G	19075909	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
SVS-1-410/20	19074242	1	410 _	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVS-1-410/20 G	19075910	1	410 _	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVS-2-410/20	19075911	2	410 +410 =	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVS-2-410/20 G	19075912	2	410 +410 =	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVP-2-455/25	19075913	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-455/25 G	19075914	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-520/25	19074279	2	520 + 520 II	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-520/25 G	19075915	2	520 + 520 II	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-505/63	19075916	2	505 + 505 II	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-505/63 G	19075917	2	505 + 505 II	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-620/63	19074280	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-620/63 G	19075918	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-560/100	19075919	2	560 + 560 II	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
SVP-2-560/100 G	19075920	2	560 + 560 II	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
SVP-2-950/100	19074281	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
SVP-2-950/100 G	19075921	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-

G: Modelos com entrada de gás inerte

Acessórios para máquinas de embalagem a vácuo

CÓDIGO	DESCRIPÇÃO	ADEQUADO PARA MODELOS	€
Carrinhos para modelos de mesa			
19076888	Carrinho com 4 rodas 590x550x610h mm	SVS-1-310/8	-
19076889	Carrinho com 4 rodas 690x730x610h mm	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	-
Estantes planas inclinadas para a embalagem de líquidos			
19076890	Estante plana inclinada de aço inoxidável para a embalagem de líquidos	SVS-1-310/8	-
19076891	Estante plana inclinada de aço inoxidável para a embalagem de líquidos	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	-
19076892	Estante plana inclinada de aço inoxidável para a embalagem de líquidos	SVP-2-520/25	-
19076893	Estante plana inclinada de aço inoxidável para a embalagem de líquidos	SVP-2-620/63	-
19076897	Funil de aço inoxidável para líquidos		-
Tubo de aspiração para vácuo em recipientes			
19076894	Tubo de aspiração para vácuo em recipientes externos		-
Válvulas SYV para sensores de temperatura do núcleo			
19076895	Válvula para sensores de temperatura do núcleo para cozedura a vácuo de aço inoxidável.		-
19076896	Jogo de juntas para a válvula (10 peças)		-

