



Gewerbliche Kältetechnik



Europas führender Hersteller
von Kälteanlagen





*You make
it happen*

Index

Gewerbliche Kältetechnik
07

iKOLD Generierung
08

Kühlschränke
22

Kühltische
27

Zubereitungstische
31

Vitrinen
34

Kühler
39

Eisbereiter
42





Europas führender Hersteller für gewerbliche Kältetechnik

Als größter europäischer Hersteller kommerzieller Kälteanlagen können wir die notwendigen Investitionen in Technologie, Forschung und Entwicklung und Produktionskapazität tätigen. Aus diesem Grund kann Ihnen Fagor Professional eines der umfassendsten und umfangreichsten Sortiments an kommerziellen Kühlgeräten auf dem Markt anbieten. Kunden können wählen, ob sie diese breite Modellpalette mit den neuesten kohlenwasserstoffarmen Kältemitteln (R-600a und R-290) benötigen, die eine Energieeffizienzklasse „Klasse A“ für Spitzenmodelle erreichen.

Ihre Garantie: die Erfahrung einer Marke mit 4 Kältetechnikwerken rund um den Globus und mehr als 1. 000 Vertriebspunkten. Das Werk in Lucena (Córdoba) verfügt über einen 85. 000 m2 großen Industriekomplex mit 2 Produktionsstätten, 10 Labors, 1 Showroom und einem Lager.



Kühlschränke



Kühltische



Zubereitungstische



Vitrinen



Kühler



Eisbereiter

i K L D

GENERATION

Von Profi zu Profi.

Die iKOLD-Kühlgerätegeneration wurde speziell für die Anforderungen in der Profi-Küche entwickelt. Eine effizientere Kältetechnik, die eine optimale Konservierung von Lebensmitteln zu den niedrigsten Kosten garantiert. Mit einer erneuerten Ästhetik in der Linie der Marke Fagor Professional und unserem Produktangebot im Bereich Hotel- und Gaststättengewerbe. Elegantes, einzigartiges und hocheffizientes Design für eine lange Nutzungsdauer.



Effizienz

Geringe Stöße und bis zu 65 % geringerer Verbrauch.



Leistung

Haltbarkeit und Qualität, Garantie für die Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel.



Hygiene

Sein effizientes Design ermöglicht eine einfache Reinigung.

Ein Design, das perfekt mit unserer Küchenausstattung für die Profi-Küche im Hotel- und Gaststättengewerbe harmoniert (Kochblöcke, Backöfen, Kühlung, neutrale Möbelemente usw.). Mit Blick auf Ihre Anforderungen und unserer Erfahrung als Europas führender Hersteller von Gewerbekälte entstand so die iKOLD-Generation.

Ihr Ziel, unser Ziel: Ihre Auswahl zum Erfolg zu machen.



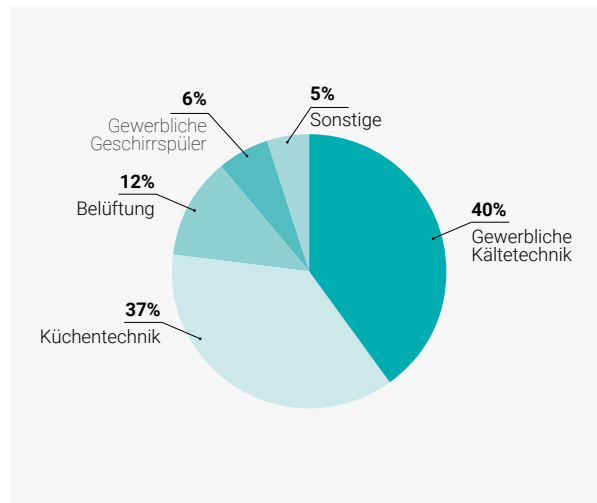


iKold, ein Einsatz für Effizienz und Nachhaltigkeit

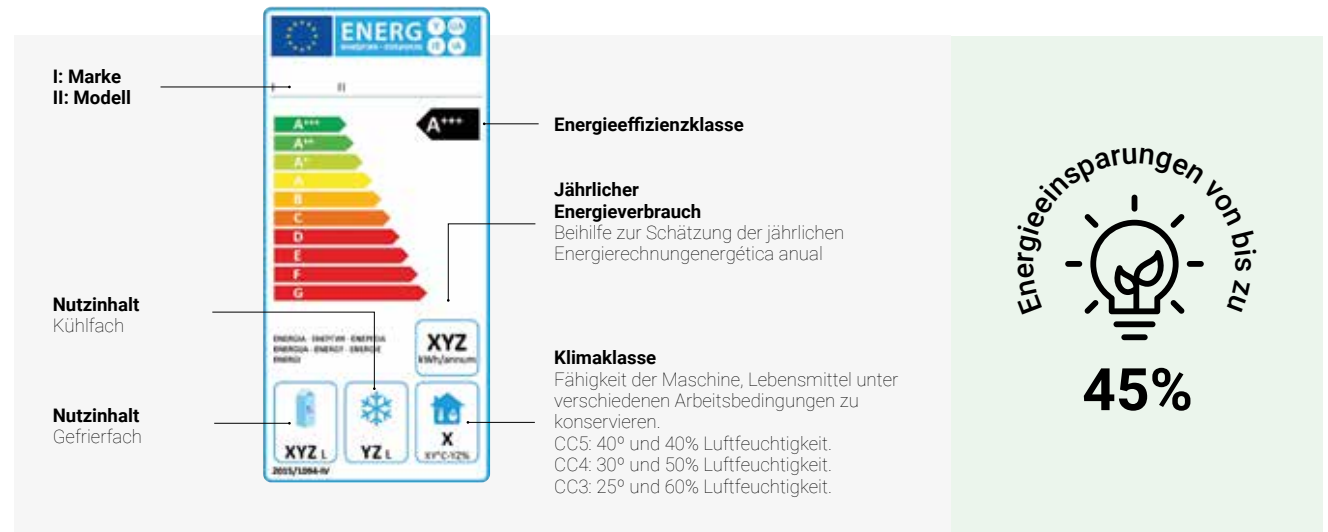
Energieeffizienz kann definiert werden als die Fähigkeit eines Gerätes, alle seine Funktionen mit dem geringstmöglichen Energieverbrauch zu erfüllen. Je weniger Energie Sie verbrauchen, desto effizienter wird das Gerät.

Die Generation iKOLD verkörpert unser Engagement für eine nachhaltige Zukunft. Durch das fortschrittliche Design unserer Geräte und die Verwendung von Kohlenwasserstoffgasen erreichen wir den Buchstaben „A“, einen sehr effizienten Verbrauch, sowohl bei Tischen als auch bei Schränken unserer Advance-Reihe. Das ist wirklich wichtig, denn der Verbrauch von Kühlgeräten macht durchschnittlich 40% des Gesamtverbrauchs von Großküchen aus und ist rund um die Uhr an 365 Tagen im Jahr angeschlossen.

% des Verbrauchs in Großküchen



Vergleich zwischen ADVANCE- und CONCEPT-Modellen



Vorteile von Kohlenwasserstoffgasen (HC)

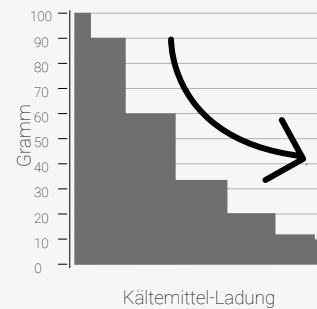
HC-Erdgase mit geringeren
Umweltauswirkungen.

Kältemittel	GWP
R12 (CFC)	10.900
R22 (HCFC)	1.810
R404A (HFC)	3.920
R134A (HFC)	1.430
R290 (HC)	3
R600A (HC)	3

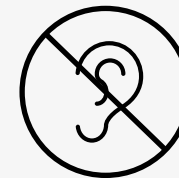
Verbesserung des
Energieeffizienzindex (EEI) um
<15%.



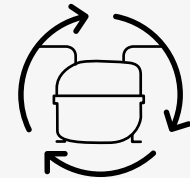
30%-40% weniger
Kältemittelfüllung.



Weniger Lärm,
mehr Komfort.



Sie sind weniger aggressiv und
tragen dazu bei, die Lebensdauer
von Kompressoren zu verlängern.



Effizient. Rentabel. Nachhaltig.

Unsere ständige Innovation ermöglicht es uns, unsere Kältetechnik zu verbessern und gleichzeitig die geltenden Vorschriften zur Energieeffizienz zu erfüllen. Eine Generation, die Ihr perfekter Verbündeter in Sachen Qualität, Langlebigkeit, Kostenersparnis und Nachhaltigkeit werden soll.

Energieklasse A

Die ADVANCE-Reihe steht für unser Engagement für Innovation und Technologie und zeichnet sich durch die anspruchsvollste Energieklasse auf dem Markt aus, die Klasse A.



A

Zero Impact

Natürliche Kohlenwasserstoffgase (R290 und R-600a), die eine geringere Umweltbelastung aufweisen und das Intervall der Kältemittelbefüllung verringern. FCKW-freie, hochdichte (40 kg/m³), wasserbasierte, unter hohem Druck eingespritzte Polyurethan-Dämmung.



30-40 % Reduzierung der Kältemittelbelastung.
Kohlenwasserstoffgase mit GWP= 3.

Höhere Dämmstärken

Eine ausreichende Isolierstärke ist ein Schlüsselfaktor zur Vermeidung von Kälteverlusten des Geräts. Die neue iKOLD-Generation erhöht die Isolationswerte aller Mittelklassegeräte und sorgt so für eine höhere Kühleffizienz.



Advance-Modelle

80 mm

Concept-Modelle

60 mm

ECO-Funktion

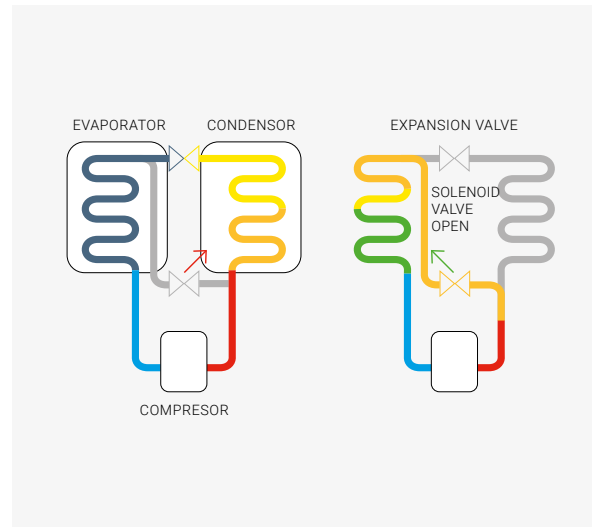
Die ECO-Funktion optimiert die Leistung unserer Geräte und sorgt für eine höhere Effizienz des Kühlaggregats in Zeiten, in denen die Gerätetüren nicht geöffnet werden.



Die ECO-Funktion **spart 12 % Energie.**

Heißgasabtauung

Bei Gefriergeräten wird zum Abtauen anstelle von elektrischen Heizelementen das heiße Gas aus dem Kompressor verwendet, wodurch der Energieverbrauch optimiert und die Abtauzeit um die Hälfte reduziert wird.



Automatische Heißgasverdampfung

Automatische Verdunstung des Abtauwassers über die Heißgasleitung, wodurch die Effizienz des Kühlkreislaufts verbessert und der Energieverbrauch gesenkt wird.



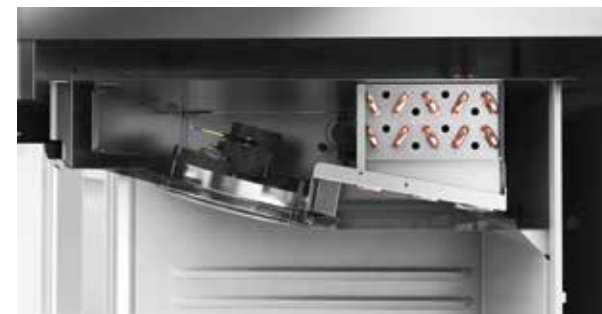
LED-Beleuchtung

LED-Leuchten sorgen für eine optimale Ausleuchtung des gesamten Fachs, verbrauchen wenig Energie und haben eine deutlich höhere Lebensdauer. Somit wird ein Energieeinspareffekt wirksam, da durch die Beleuchtung kein zusätzlicher Wärmeeintrag in das Gerät erfolgt.



Elektronische Ventilatoren

Elektronische Verdampferlüfter verbrauchen nicht nur weniger Energie, sondern verhindern auch die Erzeugung von Wärme im Inneren des Geräts.

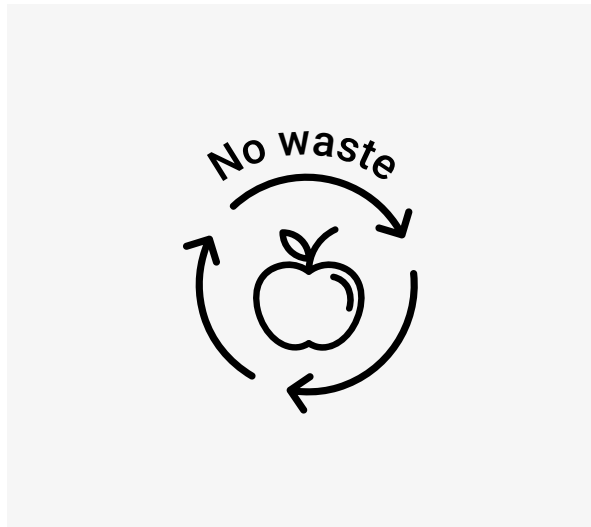


Perfekte Konservierung für ein hervorragendes Ergebnis

Im Lebensmittelsektor ist Kälte der Schlüssel, um das Bakterienwachstum in Produkten zu verlangsamen und so deren Verderb oder Verlust zu verhindern. Ein gutes Kühlsystem, das die Temperatur kontrolliert, garantiert uns die Sicherheit und optimale Konservierung unserer Lebensmittel. Ihre ordnungsgemäße Kontrolle ist unerlässlich, um die Haltbarkeit von Lebensmitteln unter optimalen Bedingungen zu verlängern.

Klimaklasse 5

Dank der Klimaklasse 5, der anspruchsvollsten auf dem Markt, ist eine optimale Konservierung von Lebensmitteln in Umgebungen mit hoher Temperatur und Feuchtigkeit gewährleistet.



Multiflow

Das Multiflow-System sorgt für eine optimale Luftzirkulation und gewährleistet so eine ausgewogene Verteilung im gesamten Gerät für eine konstant gleichmäßige Temperatur. Die Lebensmittel sind hierdurch länger haltbar.



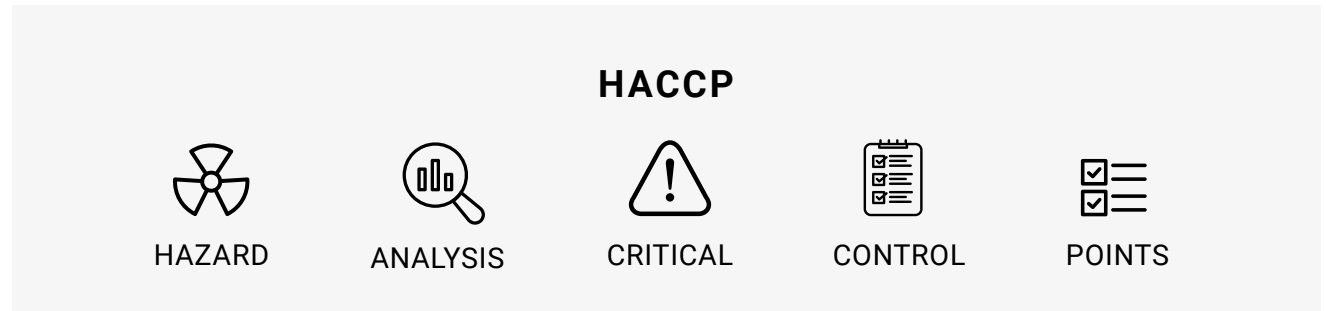
Front breathing

Durch das frontale Kondensationslüftungs-System kann der Einbau der Geräte ohne Beeinträchtigung der Leistung erfolgen und sorgt so für die korrekte Konservierung von Lebensmitteln in den anspruchsvollsten Arbeitsbereichen.



HACCP-SYSTEM

System zur Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP). Dieses System ermöglicht die kontrollierte Konservierung von Lebensmitteln durch die Überwachung der Gerätetemperaturen und Anzeige der aufgezeichneten Warnmeldungen.



Robust und ergonomisch von außen...

Unsere Priorität ist es, unseren Nutzern die Gewissheit zu geben, dass sie sich für ein zuverlässiges, langlebiges Produkt entschieden haben, das der intensiven Nutzung dieser professionellen Ausrüstung standhält und gleichzeitig die Qualität und Funktionalität des ersten Tages beibehält. Geräte, die Robustheit und Ergonomie kombinieren und die Arbeit agiler und komfortabler machen.

Bedienungsfreundliche elektronische Steuerung

Funktionelle und intuitive elektronische Steuerung mit kapazitiver Tastatur für den direkten Zugriff auf die verschiedenen Funktionen.



Breiter Türöffnungswinkel

Wir haben die Option der Pedalöffnung in das Sortiment der Schränke integriert, so dass Sie bequem auf den Innenraum zugreifen können, wenn Ihre Hände beschäftigt sind.



Anpassbare Lage: je nach Öffnungsrichtung der Tür.

Ergonomische Griffe

Das Design der integrierten Griffe, die senkrecht über die gesamte Länge der Tür verlaufen, bietet eine bequeme und problemlos zugängliche Grifffläche und vermeidet gleichzeitig mögliche Stöße.



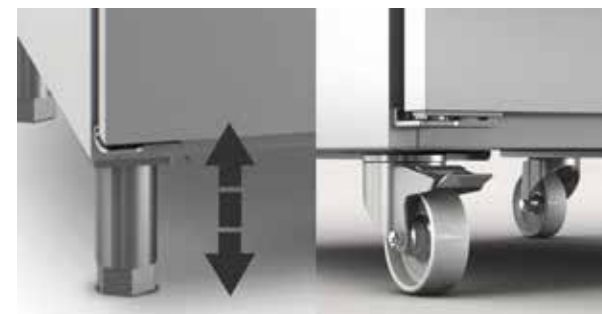
Einfacher Wartungszugang

Sowohl die Tische als auch die Schränke der iKOLD-Generation verfügen über ein aufklappbares Bedienfeld, das den Zugang für eventuelle Wartungsarbeiten erleichtert.



Maximale Stabilität

Standardmäßig mit von 130 mm bis 200 mm verstellbaren Edelstahlfüßen; wahlweise mit Lenkrollen oder Gerätefüßen zum Anschrauben.



...Funktionalität und leicht zu reinigen von innen.

Eine neue Produktgeneration, die auf die funktionellen und hygienischen Anforderungen der Branche zugeschnitten ist.

Eingelassene Führungsschienen

Die eingelassenen Führungsschienen erleichtern die Innenreinigung der Schränke. Sie ermöglichen darüber hinaus eine höhere Flexibilität bei der Lagerung und Anpassung an die Anforderungen des Benutzers.



Einbauschiensystem jetzt auch in Concept-Schränken.

Rückwand mit abgerundeten Kanten

Eingelassener Rückwände mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung.



Integrierter Ablauf

Integrierter geprägter Ablauf zur Abführung von eventuellem Restwasser aus dem Geräteinneren.



Abnehmbare Dichtungsstreifen

Abnehmbare magnetische Dichtungsstreifen gewährleisten eine ordnungsgemäße Reinigung.



Herausnehmbare Geräteteile

Alle im Inneren der Kühltische oder -schränke befindlichen Teile sind zur Erleichterung der Reinigung herausnehmbar.



Kühlschränke



Für jeden Bedarf der richtige Schrank.

Die gewerblichen Kühlschränke von Fagor Professional bieten dem Küchenprofi eine breite Palette von Lösungen für die Konservierung von Lebensmitteln in den unterschiedlichsten Anwendungen und entsprechen damit den Bedürfnissen des Marktes.

Mit einem breiten, auf dem Markt einzigartigen Sortiment bieten wir Schränke mit unterschiedlichen Abmessungen für die im Gastgewerbe verwendeten Standards (GN, Snack, Konditorei, Fisch) sowie die verschiedenen Optionen der Serien Advance und Concept an. Die breite Palette der gewerblichen Kühlschränke besteht aus Positiv-Temperatur-Modellen mit Edelstahl- und Glastüren sowie Negativ-Temperatur-Modellen für die Aufbewahrung von Tiefkühlprodukten. Es gibt auch andere Modelle mit nützlichen Schubladen oder Fächern zur Aufbewahrung unabhängig vom Rest des Schrankes.

Eine Vielzahl von Details garantiert dem Küchenprofi ein robustes und ergonomisches Produkt mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis, das gleichzeitig funktionell und pflegeleicht ist.



FAGOR 

FAGOR
PROFESSIONAL 

ADVANCE

-12.5

ADVANCE

Innovation und Technologie.

Die Schränke ADVANCE verkörpern unser Engagement für Innovation und Technologie und sind stets bemüht, die Erwartungen der anspruchsvollsten Anwender zu erfüllen.

CONCEPT

Vielseitigkeit und Qualität.

Die CONCEPT-Schränke in der Gastronorm-Version bieten aufgrund ihrer Breite und Vielfalt Qualitätsprodukte, die für alle Geschäftsbereiche und Bedürfnisse geeignet sind.



ADVANCE



CONCEPT MONOBLOCK



CONCEPT



CONCEPT



GASTRONORM

SNACK

KONFITOREI

FISCH

Großartige Lösungen für die anspruchsvollsten Anforderungen

Die Erhaltung der Lebensmittelqualität ist eine Priorität. Deshalb bieten wir in der neuen iKOLD-Generation zwei Schranklinien an: ADVANCE und CONCEPT. Jede der Produktreihen ist so definiert, dass sie die unterschiedlichen Anforderungen der Benutzer erfüllt und immer die Garantie bietet, die wir als Hersteller garantieren. Die iKOLD-Kälteerzeugung verfügt über eine Technologie, die es ermöglicht, Lebensmittel länger bei geringerem Energieverbrauch zu lagern.

		KÜHLSCHRÄNKE GASTRONORM						KÜHLSCHRÄNKE SNACK		KÜHLSCHRÄNKE KONDITOREI	KÜHLSCHRÄNKE FISCH
		ADVANCE		CONCEPT MONOBLOCK		CONCEPT		CONCEPT		CONCEPT	CONCEPT
		AUP-11G	AUN-11G	MUP-11G	MUN-11G	CUP-11G	CUN-11G	CUP-11S	CUN-11S	CUP-11B	CUF-11
Allgemeine Merkmale	Abmessungen	693 x 875 x 2119	693 x 875 x 2119	653x800x1996	653x800x1996	653 x 842 x 2040	653 x 842 x 2040	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	760 x 729 x 2006	760 x 729 x 2006
	Kapazität (keine Tablettis / Tür)	24	24	23	23	23	23	18	18	20	7
	Größe der Ablagefächer	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	560 x 542	560 x 542	600x400	600x400
	Betriebstemperatur	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-4 / +4°C
Effizienz, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit	Energieeffizienzklasse	A	D	B	D	C	D	C	D	E	-
	Isolierung (mm)	80	80	60	60	60	60	50	50	50	50
	Kältemittel + / -	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R290	R290
	ECO-Modus	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
	Entleerung	Kompressor aus	Heißes Gas	Kompressor aus	Elektrische Heizung	Kompressor aus	Heißes Gas	Kompressor aus	Elektrische Heizung	Kompressor aus	Elektrische Heizung
Konservierung	Klimaklasse (1 Tür)	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4
	Multiflow	Ja	Ja	Ja	Ja	No	Ja	Nein	Nein	Nein	Nein
	Kühlsystem	Vorgesetzter	Vorgesetzter	Monoblock	Monoblock	Vorgesetzter	Vorgesetzter	Unterer	Unterer	Vorgesetzter	Vorgesetzter
	HACCP-System	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
Robustheit und Ergonomie	Elektronische Steuerung	Kapazitiv 5"	Kapazitiv 5"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"
	Schloss (große Tür)	Ja	Ja	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
	Schutzgrad	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Funktionalität und Sauberkeit	Innenbereich	Eingebaute Führungen	Eingebaute Führungen	Eingebaute Führungen	Eingebaute Führungen	Eingebaute Führungen	Eingebaute Führungen	Zahnstangen und Führungen	Zahnstangen und Führungen	Zahnstangen und Führungen	Zahnstangen und Führungen

FAGOR 



Kühltische

i K ❄️ L D
GENERATION

Effizienz und Qualität für die Bedürfnisse der Profis.

Mit unserem umfangreichen Katalog an gewerblichen Kühltischen bieten wir eine Antwort auf jede Art von Bedarf. Die Kühlmöbel von Fagor Professional bieten Profis eine Reihe von Lösungen für ihre tägliche Arbeit. Ein Produkt, das Probleme wie die Reduzierung des Platzbedarfs, Probleme im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit oder die Notwendigkeit einer konstanten Produktion ohne jegliche Unterbrechung löst.

Mit einer auf dem Markt einzigartigen Sortimentsvielfalt bieten wir Kühltische in verschiedenen Abmessungen für die im Gastgewerbe verwendeten Standards (GN-700, Snack-600 und Konditorei) sowie die verschiedenen Optionen der Serien Advance und Concept an. Jeder Tisch kann mit verschiedenen Optionen wie Glastüren oder Schubladen, unterschiedlichen Möbelhöhen je nach Arbeitsebene usw. ausgestattet werden.

ADVANCE

Das Beste in Gewerbliche Kältetechnik.

ADVANCE-Tische wurden mit dem Ziel entwickelt, ein effizienteres, kostengünstigeres und nachhaltiges Produkt zu bieten, das die täglichen Arbeitsbedingungen verbessert. Und das alles in zuverlässigen Laboren unter extremen Bedingungen, um sicherzustellen, dass wir jedem einzelnen unserer Kunden die passende Lösung bieten.

CONCEPT

Qualität als Maßstab.

Mit der CONCEPT-Reihe präsentieren wir einen der umfangreichsten Kühltisch-Kataloge auf dem Markt und bieten eine große Auswahl an Ausführungen und Optionen, um sich den Bedürfnissen jedes Anwenders anzupassen, mit einem robusten, ergonomischen und funktionalen Produkt.



ADVANCE



CONCEPT

GASTRONORM



CONCEPT

SNACK

KONDITOREI

Effizienz und Qualität für die Bedürfnisse der Profis

Die neue iKOLD Tischgeneration bietet die Baureihen ADVANCE und CONCEPT mit zahlreichen Varianten, Modularisierung und Optionen, damit der Anwender immer die Antwort auf seine Bedürfnisse findet.

		KÜHLTISCHE GASTRONORM				KÜHLTISCHE SNACK		KÜHLTISCHE KONDITOREI
		ADVANCE		CONCEPT		CONCEPT		CONCEPT
		ACP-3G	ACN-3G	CCP-3G	CCN-3G	CCP-3S	CCN-3S	CCP-3W
Allgemeine Merkmale	Abmessungen	1792 x 700 x 850		1792 x 700 x 850		2017 x 600 x 850		2017 x 800 x 850
	Kapazität (keine Tablett / Tür)	13	13	7	7	3	3	6
	Größe der Ablagefächer	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525		600 x 400
	Betriebstemperatur	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C
Effizienz, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit	Energieeffizienzklasse	A	D	C	D	C	D	-
	Isolierung (mm)	60	60	50	50	50	50	50
	Kältemittel + / -	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R290
	ECO-Modus	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
Konservierung	Entleerung	Kompressor aus	Heißes Gas	Kompressor aus	Elektrische Heizung	Kompressor aus	Elektrische Heizung	Kompressor aus
	Klimaklasse	5	5	4	4	4	4	4
	Multiflow	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
	Kühlsystem	Belüftung	Belüftung	Belüftung	Belüftung	Belüftung	Belüftung	Statisch
Robustheit und Ergonomie	HACCP-System	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
	Elektronische Steuerung	Kapazitiv 5"	Kapazitiv 5"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"
	Schloss	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
	Schutzgrad	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5



Zubereitungstische

Spezielle Tische für bestimmte Aufgaben.

Wir bieten spezielle Tische für die Zubereitung spezifischer Gerichte an: Pizza, Salat, Sandwiches.

Darüber hinaus bieten wir die Möglichkeit, Tische kundenspezifisch zu konfigurieren und optionale Elemente mit unseren Tischen zu kombinieren.

Zubereitungstische

Jede professionelle Küche braucht frische Zutaten zur Hand, aber jede Küche ist anders. Deshalb bieten wir eine große Auswahl an Vorbereitungstischen an, um sie an Ihren Raum anzupassen. Alle wurden entwickelt, um einen sofortigen Zugang zu den Zutaten zu gewährleisten und die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.



KONFIGURIERBARE TISCHE



KOMPACTE PROFI-TISCHE FÜR PIZZA



KOMPACTE TISCHE FÜR PIZZA



TISCHE FÜR SANDWICHES UND SALATE



SALATTHEKEN

Praktisch und effizient, um Ihnen das Leben leichter zu machen

		KÜHLTISCHE PIZZA				KÜHLTISCHE SALATE	SALADETTES	
		CONFIGURABLES		COMPACTAS				
		CCP-2G GR	CCP-2B GR	CPZC-2G	CPZ-2G	CPS-2G	CPSB-2G	CPSB-2G GR
Allgemeine Merkmale	Abmessungen	1342 x 700 x 850	1492 x 800 x 850	1590 x 700 x 854	1350 x 708 x 850	1342 x 700 x 850	906 x 700 x 1010	906 x 700 x 894
	Kapazität (keine Tablett / Tür)	3	3	3	3	3	2	2
	Beschwören	Granit	Granit	Granit	Nichtrostender Stahl	Nichtrostender Stahl	Polyamid	Granit
	Größe der Ablagefächer	GN 1/1	600x400	600x400	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Effizienz, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit	Isolierung	50	50	50	50	50	50	50
	Kältemittel + / -	R600a	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	ECO-Modus	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
	Verdampfer	INTERNO	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL
Robustheit und Ergonomie	Elektronische Steuerung	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"
	Schloss	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
	Schutzgrad	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
	Möbel für GN-Behälter	Optional SP /SPT	Optional SP /SPT	GN 1/4	GN 1/3	Unterkunft auf der Arbeitsplatte	Unterkunft auf der Arbeitsplatte	Unterkunft auf der Arbeitsplatte
	Abmessungen von GN-Behältern	GN 1/4	GN 1/4	GN 1/4	GN 1/3	Verschiedene Optionen	Verschiedene Optionen	Verschiedene Optionen
Funktionalität und Sauberkeit	Hintergrund mit abgerundeten Ecken	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
	Integrierte Entwässerung	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja

Vitrinen

Unverzichtbar für eine attraktive Produktpräsentation

Im Gastronomiebereich erfordern bestimmte Lebensmittel besondere Aufmerksamkeit, wenn es darum geht, diese zu konservieren und zu präsentieren.

Aus diesem Grund bietet Fagor Professional verschiedene Lösungen für Kühlvitri-
nen an.





FAGOR



Ausstellungsvitrinen für tapas

Fagor Professional bietet Vitrinen an, die ausschließlich für diese Produkte entwickelt wurden.



Reinigung

Innenschale aus Edelstahl mit eingebautem Boden für die Aufnahme von GN 1/3 Eimern (Boden 40 mm) und zugänglich durch eine Glasschiebetür. Die Geräte verfügen über einen eingebauten Ablauf für die Abwasserentsorgung.

Vielfalt

Wir haben verschiedene Glasgrößen und -formen (flach oder gebogen in einem Stück).

Beleuchtung

Aufgrund unserer Umweltpolitik reduzieren wir den Energieverbrauch unserer Geräte durch die Integration von LED-Beleuchtung auf ein Minimum.

Ausstellungsvitrinen für sushi

Die speziell für die Ausstellung von Sushi entwickelten Vitrinen verfügen über ein statisches Kühlsystem mit doppeltem Verdampfungssystem, das in die untere Wanne integriert und an der gebogenen Glasabdeckung befestigt ist. Es ermöglicht uns, eine optimale Betriebstemperatur (-1 °C bis 2 °C) zu erzeugen, um empfindliche Lebensmittel konservieren.



Reinigung

Wir haben einen Notablauf für die Abwasserentsorgung eingebaut und damit eines der hygienischsten auf dem Markt.

Beleuchtung

Aufgrund unserer Umweltpolitik reduzieren wir den Energieverbrauch unserer Geräte durch die Integration von LED-Beleuchtung auf ein Minimum.





Kühler

**Kompakte und zuverlässige Elemente,
ideal für die Konservierung von Getränken.**

Große Auswahl an Kühlgeräten, die
speziell für die Kühlung von Flaschen
entwickelt wurden.

Kühltische



Mit allen Eigenschaften der Kühltische der Serie Snack. Die Theken-Kühlschränke haben eine Höhe von 1,045 mm. Diese Höhe macht sie zum idealen Element in Kombination mit unseren Kaffeetischen und Kühlregalen.

Wandkühlregale

Neue Reihe von Kühlhausstellern zur Wandaufstellung in zeitgemäßem und elegantem Design mit mehreren Optionen und Ausführungen, um den unterschiedlichen Bedürfnissen Ihres Lokals gerecht zu werden.



Einfacher Zugang zur Wartungsarbeiten

Kompaktes externes Kühlaggregat mit Kassettensystem für mehr Platz im Innenraum. Einfache Entnahme durch Öffnen der Gittertür, was sowohl die Wartung als auch die Reinigung verbessert.

Energiesparend

Unsere Türen sind doppelt verglast mit Argongas, was eine optimale Isolierung und eine Senkung des Stromverbrauchs ermöglicht.

Beleuchtung

Aufgrund unserer Umweltpolitik reduzieren wir den Energieverbrauch unserer Geräte durch die Integration von LED-Beleuchtung auf ein Minimum.

Getränke- kühltruhen

Unsere langjährige Erfahrung in der Herstellung von Flaschenkühlschränken garantiert ein Produkt von hoher Qualität und Zuverlässigkeit. Produkt zur optimalen Lagerung von Flaschen in den Einrichtungen.



Sortimentsvielfalt

Wir verfügen über zwei verschiedene Versionen, um uns an die unterschiedlichen Bedürfnisse unserer Kunden anpassen zu können. Die aus Edelstahl gefertigten Geräte haben das Kühlaggregat im rechten Teil des Möbels während es sich bei der Serie in Skin Plate-Ausführung im unteren Teil befindet.

Funktionalität

Schiebetüren mit integriertem Griff, die einen bequemen und praktischen Zugang ermöglichen. Darüber hinaus ist der Innenraum mit vertikalen Trennwänden aus plastifiziertem Stahlrohr ausgestattet, um den Inhalt besser organisieren zu können.

Gewerbliche kühlschränke

Wir präsentieren die neue Serie professioneller Kühlschränke mit großer Kapazität und verschiedenen Ausführungen, um eine bessere Anpassung an Ihr Unternehmen zu ermöglichen.



Sortimentsvielfalt

Wir verfügen über zwei verschiedene Versionen, um uns an die unterschiedlichen Bedürfnisse unserer Kunden anpassen zu können: Verkleidungen aus Edelstahl und aus weißem Epoxid. In beiden Versionen bieten wir verschiedene Modelle für positive und negative Temperaturen an. In der Version mit Verkleidung aus weißem Epoxid bieten wir auch Kühlregale mit Glastüren an.

Funktionalität

Schiebetüren mit integriertem Griff, die einen bequemen und praktischen Zugang ermöglichen. Darüber hinaus ist der Innenraum mit vertikalen Trennwänden aus plastifiziertem Stahlrohr ausgestattet, um den Inhalt besser organisieren zu können.

Barkühlschränke

Ist die ideale Ergänzung in Bars und Cafeterien, um kalte Getränke unter besten Bedingungen zu servieren. Dank seiner kompakten Größe ist er das am besten geeignete Modell für Räume mit begrenztem Platzangebot.



Beleuchtung

Aufgrund unserer Umweltpolitik reduzieren wir den Energieverbrauch unserer Geräte durch die Integration von LED-Beleuchtung auf ein Minimum.

Kondensationsschutzsystem

Dreifach verglaste Tür mit einem Anti-Kondensationssystem, das eine perfekte Sicht garantiert und es uns ermöglicht, das Phänomen des Abtauens zu beobachten.

Eisbereiter

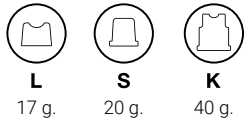
Eine große Auswahl an Arten und Größen von Eis.

Geräte mit übergroßem Kondensator, ideal für heiße Klimazonen, sowohl in luft- als auch in wassergekühlter Ausführung. Das Eisherstellungssystem ist einfach und zuverlässig und wurde für Gebiete mit sehr kalkhaltigem Wasser und schwierigen Arbeitsbedingungen entwickelt.



Eisbereiter

Massiveisstückebereiter



Kristalline und kompakte Gourmet-Eiswürfel kühlen das Getränk für lange Zeit langsam ab, bevor sie schmelzen. Die großen und kompakten Gourmet-Eiswürfel sind die beliebtesten Eiswürfel bei Profis und Verbrauchern. Sie sind ideal für die Verwendung in alkoholfreien Getränken und Spirituosen. Die Eiswürfel schmelzen sehr langsam, sodass die Kunden ihre kalten Getränke entspannter genießen können.



- Restaurants
- Kneipen
- Hotels
- Diskotheken
- Cocktailbars

Hohleisstückebereiter

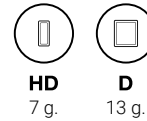


Hohleiswürfel, die das Getränk aufgrund ihrer größeren Kontaktfläche schnell abkühlen. Hergestellt mit leistungsstarken elektromechanischen Geräten und Palettentechnologie der neuesten Generation, die bei hartem (kalkhaltigem) Wasser auch ohne Filter funktioniert. Neues Verdampferdesign für hervorragende Leistung bei Kalkwasser.



- Traditionelle Bars
- Cafeterias

Eiswürfelbereiter



Würfel und Halbwürfel in Standardgröße zum schnellen Abkühlen des Getränks in Lokalen mit hohem Eisbedarf. Hergestellt mit Hochleistungsmaschinen mit vertikaler Verdampfertechnologie, die in der Lage sind, Eis in kürzeren Zyklen zu produzieren und schnell bereitzustellen. Daher eignen sie sich ideal für Verkaufspunkte, die große Mengen an Eis benötigen.



- Fast-Service-Restaurants
- Convenience-Stores

Nugget-Eismaschinen



Eine Eisart mit einer charakteristischen Form, auf halbem Weg zwischen Schuppeneis und Würfel. Der Verdampfer zeichnet sich durch einen hohen Wirkungsgrad, einen geringen Energieverbrauch und eine hohe Eisproduktion aus. Der Bestand wird durch ein präzises optisches Kontrollsystem reguliert. Ideal für großvolumige Einrichtungen und Gesundheitszentren.



- Fast-Service-Restaurants
- Convenience-Stores
- Gesundheitszentren
- Cafeterias und Kantinen

Flockeneismaschinen



F

Flaches, trockenes und sehr kaltes Eis, das sich durch seine schuppige Form auszeichnet; seine Dicke kann zwischen 1,5 und 3 mm betragen. Der Verdampfer ist der effizienteste auf dem Markt, mit einem geringeren Energieverbrauch und einer höheren Eisproduktion. Große Präzision und Kontrolle, erkennt die Edelstahl-Maschine den Mangel an Wasserstand und Temperaturanstieg.



- Lebensmittelindustrie
- Verkehr
- Lebensmittelgeschäfte und Märkte
- Baugewerbe
- Sanitäranlagen

Eissplitterbereiter



G

Diese Geräte erzeugen Eisgranulat mit einem vertikalen zylindrischen Verdampfersystem und einer Spindel mit hohem Widerstand. Das Eisgranulat kann aus zwei Arten bestehen, Trockeneis für Cocktails und Schmelzgranulat für Fischgeschäfte, Obstläden...



- Supermärkte
- Transport von Fisch
- Obst und Gemüse
- Lebensmittel-Displays
- Gesundheit und Wohlbefinden

Tanks für modulare Hersteller (Silos)

Die Eisbehälter garantieren einen Vorrat für eine korrekte Versorgung des Lokals, indem sie die Eisproduktion der modularen Geräte in Zeiten geringen Verbrauchs für den Fall lagern, dass Spitzen auftreten und große Mengen an Eis in kurzer Zeit benötigt werden.



Wir haben eine breite Palette von Tanks für jede Eismaschine. Jeder Tank kann eine oder zwei Maschinen aufnehmen, je nachdem, welche modulare Ausrüstung wir wählen.



L
14 gr



S
22 gr



K
40 gr



C
20 gr



HD
6 gr



D
12 gr



G
Granular



N
Nugget



F
Flake





