



HEISSLUFTDÄMPFER | OPTIMA



OPTIMIEREN SIE IHREN PLATZ,  
OPTIMIEREN SIE IHRE INVESTITION



**O P T I M A**

## INHALT

OPTIMIEREN SIE IHREN PLATZ,  
OPTIMIEREN SIE IHRE INVESTITION

04

MODELLE MIT DER MÖGLICHKEIT DER  
DAMPFERZEUGUNG IM BOILER (ADVANCE)  
UND DURCH EINSPRITZUNG (CONCEPT)

06

FUNKTIONEN, DIE  
HERAUSRAGENDE QUALITÄT  
UND HÖCHSTE EFFIZIENZ GEWÄHRLEISTEN

08

PERFEKTE  
GARERERGEBNISSE

10

EIN ROBUSTER UND  
BELASTBARER HEISSLUFTDÄMPFER,  
DER LANGE HÄLT

12

ZUBEHÖR UND EXTRAS

14

TECHNISCHE DATEN

22

**O P T I M A**  
KOMPAKTDÄMPFER  
VON FAGOR.



OPTIMIEREN SIE IHREN PLATZ,  
OPTIMIEREN SIE IHRE  
INVESTITION.

**OPTIMIEREN SIE IHREN PLATZ**

Optima ist die perfekte Lösung, wenn der Platz in Ihrer Küche begrenzt ist. Mit weniger als 600 mm Tiefe passt er perfekt in jede Küche, jedoch mit derselben Garleistung und Belastbarkeit wie die größeren Kombidämpfer der Advance-Generation.

**OPTIMIEREN SIE IHRE INVESTITION**

Optima ist die beste Wahl für alle Köche, die sich die Merkmale eines großen Kombidämpfers zu einem erschwinglicheren Preis und mit niedrigerem Energieverbrauch wünschen.

EINE DER WENIGEN KOMPAKTDÄMPFER-REIHEN AUF DEM MARKT,  
DIE MODELLE MIT DER MÖGLICHKEIT DER DAMPFERZEUGUNG  
IM BOILER (ADVANCE) UND DURCH EINSPRITZUNG (CONCEPT)  
ANBIETET

**ADVANCE**  
O P T I M A

PREIS-LEISTUNGSVERHÄLTNIS MIT  
DAMPFERZEUGER UND VIEL MEHR.

Die Heißluftdämpfer ADVANCE sind die ideale Lösung für Profis, die einen  
erschwinglichen Ofen mit fortgeschrittenen Leistungen benötigen,  
der perfekte Ergebnisse und einfache Handhabung gewährleistet.



MODELL	BESCHREIBUNG	KAPAZITÄT	LEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)
AE-623	Advance 6 x GN2/3 Compact Combi Oven	6 - GN 2/3	5,7	657(B) x 563(T) x 570(H)

**CONCEPT**  
O P T I M A

EINFACH, ERSCHWINGLICH UND ZUGLEICH LEISTUNGSSTARK  
UND SEHR BELASTBAR.

Die Heißluftdämpfer CONCEPT sind die perfekte Option für Profis, die  
einen einfachen, günstigen, leistungsstarken und robusten Ofen suchen.



MODELL	BESCHREIBUNG	KAPAZITÄT	LEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)
ACE-623	Concept 6 x GN2/3 Compact Combi Oven	6 - GN 2/3	5,7	657(B) x 563(T) x 570(H)

ALLE FUNKTIONEN, DIE HERAUSRAGENDE QUALITÄT UND HÖCHSTE EFFIZIENZ GEWÄHRLEISTEN, JEDOCH MIT GERINGEREM PLATZBEDARF



## HEISSLUFTDÄMPFER | OPTIMA



### DAMPFGAREN

Dampf ist grundlegend, um bei Gemüse und Fisch ausgezeichnete Ergebnisse zu erzielen und zugleich die Eigenschaften dieser Lebensmittel zu erhalten. Mit ECO-STEAM bietet Fagor hochwertiges Dampfgaren für ihre Heißluftdämpfer Optima Advance. Dank des Dampferzeugers werden die Speisen bei niedriger Temperatur ausgezeichnet dampfgegart. Diese Garteknik ist zudem perfekt für das Garen im Vakuumbbeutel (Sous-Vide-Verfahren).



### GAREN IM KOMBIMODUS

Für gleichzeitiges Garen mit Heißluft und Dampf, eine Technik, die vor allem für gebratenes Fleisch, für Fisch oder zum Gratinieren Verwendung findet. Dadurch wird ein Austrocknen der Lebensmittel vermieden, und ihre Eigenschaften bleiben erhalten. Der Abfall wird auf ein Minimum verringert, und die Speisen werden schneller und gleichmäßiger gegart.



### DELTA-T-GAREN

Durch Delta-T-Garen wird ein gleichmäßiger Garvorgang erzielt. Dies ist besonders nützlich für großes Gargut. Das System hält die Differenz zwischen der Kerntemperatur des Lebensmittels und der Temperatur des Garraums konstant. Dadurch werden Braten langsam gegart, und alle Nährstoffe bleiben erhalten.

**Einstellbares  $\Delta T$  bei Advance.**



### REGENERIEREN

Die Heißluftdämpfer Optima von Fagor gewährleisten gleichmäßiges Regenerieren mit hochwertigen Endprodukten und mit für die zu regenerierenden Lebensmittel perfekt berechneten Temperaturen. Durch den kombinierten Garvorgang lässt sich die Temperatur dem individuellen Geschmack genau anpassen.

## PERFEKTE GARERGEBNISSE



### HEISLUFTDÄMPFER | OPTIMA

ECO  
STREAMING



\* Nur bei **Advance**.

#### DAUERDAMPF: PERFEKTES GAREN UND GESUNDE SPEISEN

Der vom Garraum unabhängige und getrennte leistungsstarke Dampferzeuger der Heißluftdämpfer Advance liefert jederzeit Frischdampf für **perfekte Garqualität**, so dass die Speisen noch saftiger werden.

Das System garantiert **kontinuierliche Wassererneuerung alle 24 Stunden** Garzeit und sorgt auf diese Weise für gleichbleibend hohe Qualität und Hygiene im Garraum. Maximale Dampfsättigung beim Dampfgaren selbst bei niedrigen Temperaturen.

HA  
CONTROL



#### TEMPERATURKONTROLLE: UNVERGLEICHLICHER GESCHMACK UND AROMA

HA Control gewährleistet eine **gleichmäßige und konstante Temperatur**, mit der sich die besten Resultate erzielen lassen: Speisen mit unvergleichlichem Erscheinungsbild, Geschmack und Aroma.

Die **Lüftung in zwei Richtungen** erzeugt einen optimalen Luftstrom für perfektes Garen. Die Drehzahl der Lüfter lässt sich ganz nach den jeweiligen kulinarischen Bedürfnissen regeln. Mit der HA Control kann der Herd immer voll bestückt werden.

EZ  
SENSOR



#### HÖHERE PRÄZISION FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

Das Advance-Speisethermometer zur Kontrolle der Kerntemperatur der Speisen ist einfach und komfortabel im Gebrauch und sorgt mit 4 MESSPUNKTEN für hohe Präzision während des gesamten Garvorgangs.

Mit seinem ergonomischen Design ist der EZ-Sensor einfacher zu handhaben und gewährleistet die Einhaltung des vom Küchenchef gewünschten Garpunkts. Er trägt insbesondere dazu bei, Zeit und Mühe zu sparen und Fehler und Beeinträchtigungen zu verhindern.

In Kombination mit der in allen Fagor-Kombidämpfern enthaltenen Positionierungshilfe des mittleren Fühlers ermöglicht der EZ-Sensor die perfekte Kontrolle der Mitteltemperatur auch für nichtfeste Produkte.

# EIN ROBUSTER UND BELASTBARER HEISSLUFTDÄMPFER, DER LANGE HÄLT



01.

ERGONOMISCHERER  
HANDGRIFF



Der Handgriff aller Heißluftdämpfer ist jetzt noch ergonomischer und robuster. Die Tür lässt sich außerdem durch Drehen des Griffs nach beiden Seiten hin öffnen.

04.

VOLLSTÄNDIG AUS EDELSTAHL  
GEFERTIGT



Die Öfen sind vollständig aus austenitischem Edelstahl gefertigt; das Innere besteht aus Edelstahl AISI-304. Gehäuse vollständig aus austenitischem Edelstahl und Garraum in Glanzausführung aus hochwertigem Stahl AISI-304. Spezielles Design, durch das in Kombination mit der HA Control die Hitze gleichmäßig im gesamten Garraum verteilt wird.

02.

ABNEHMBARE  
DICHTUNG



Die Türdichtung lässt sich für Reinigungs- und Wartungsarbeiten ganz einfach herausnehmen.

05.

VERSTÄRKTE  
TÜR



Durch ihre erlesene Konstruktion mit speziellen Scharnieren, Edelstahlrahmen und Doppelscheibe aus feuerfestem Glas mit perfektem Durchblick für den Küchenchef ist die Tür für langjährigen intensiven Gebrauch in gewerblichen Küchen ausgelegt.

Die doppelverglaste Tür verringert die Wärmeverluste und damit den Energieverbrauch.

03.

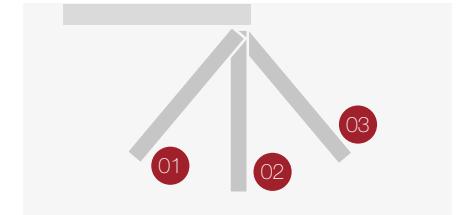
TROPFSCHALE



Tropfschale zum Sammeln des Kondensats der Tür und des Gehäuses.

06.

HOLD-OPEN DOOR  
SYSTEM



Das System Hold-Open Door beruht auf einem gezahnten Scharnier, durch das ein versehentliches Schließen der Tür verhindert wird. Diese Vorrichtung sorgt für mehr Sicherheit und bessere Kontrolle beim Öffnen. Die Tür verfügt über drei geöffnete Stellungen:

01. **Sichtkontrolle:** in der ersten Stellung kann der Küchenchef den Garpunkt sämtlicher GN-Bleche einsehen, ohne die Tür vollständig öffnen zu müssen.
02. **Auszug:** in dieser zweiten Stellung können die Bräter bequem herausgenommen werden.
03. **Sicherheit:** die dritte, vollständig geöffnete Stellung sorgt für mehr Sicherheit und verhindert, dass die Tür versehentlich geschlossen oder noch weiter geöffnet wird.

## EINE OPTIMALE LÖSUNG FÜR JEDEN BEDARF

01.

### FLEXIBLE UND VIELSEITIGE ARBEITSWEGE

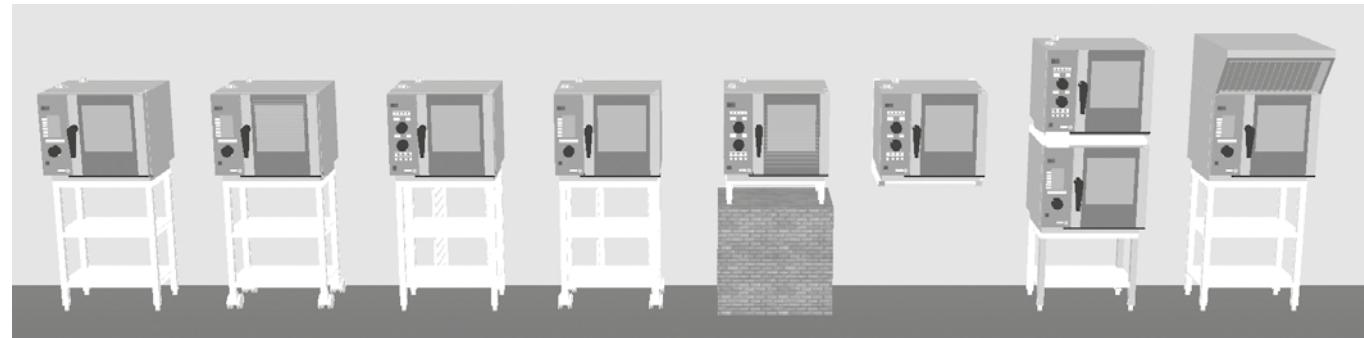
Die verringerte Größe der Heißluftdämpfer Optima passt sich gut den Erfordernissen der Rationen und Portionen an. Sie bieten noch mehr Flexibilität für unterschiedliche Chargen und ermöglichen die Kombination verschiedener Garmethoden.

Mit diesem Heißluftdämpfer werden die Arbeitswege und Küchenaufteilungen optimiert, da die senkrechte Anordnung in kleinen Küchen sehr vorteilhaft ist.

02.

### PASST SICH DEM VERFÜGBAREN PLATZ AN

Die Heißluftdämpfer Optima bieten mehrere Installationslösungen, um sich Ihrem zur Verfügung stehenden Platz bestens anzupassen. Ihre einfache Aufstellung verbessert die Anordnung der Küchenmöbel, minimiert unnötige Wege des Personals und vermeidet dadurch Unfälle und Zeitverluste.



SH-23

SH-23-R

SH-23-B

SH-23-RB

MSH-23

SHP-23

STHH-23

EX-23 + SH-23

## EIN UMFANGREICHES SORTIMENT MIT ZUBEHÖR UND EXTRAS



UNTERGESTELLE



KONDENSATIONSHAUBE

SETS FÜR  
SÄULENMONTAGEGN-BEHÄLTER  
UND BACKBLECHE

KÜCHENGERÄTE

REINIGUNGS-  
UND PFLEGEPRODUKTE

## UNTERGESTELLE

Die Heißluftdämpfer Optima bieten mehrere Installationsmöglichkeiten, damit Sie sich diejenige aussuchen können, die am besten in Ihre Küche passt. Sie können den Dämpfer auf ein Untergestell, eine Wandhalterung oder eine Arbeitsplatte stellen.

	MODELL	BESCHREIBUNG	ABMESSUNGEN (mm)
<b>UNTERGESTELLE</b>			
	SH-23	UNTERGESTELL mit Höhe 850 mm. 2 Einlegeböden	625x415x850
	SH-23-R	UNTERGESTELL mit Höhe 850 mm. 2 Einlegeböden Mit 4 Lenkrollen, zwei mit Bremse.	625x415x850
	SH-23-B	UNTERGESTELL mit Höhe 850 mm. 2 Einlegeböden. 2 Schienen-Sets für 4 GN-2/3.	625x415x850
	SH-23-RB	UNTERGESTELL mit Höhe 850 mm. 2 Einlegeböden. 2 Schienen-Sets für 4 GN-2/3. Mit 4 Lenkrollen, zwei mit Bremse.	625x415x850
	MSH-23	UNTERGESTELL zur Aufstellung eines Heißluftdämpfers 0623 auf ein Möbel oder einen gemauerten Sockel	625x415x150

## KONDENSATIONSHAUBE

Die Dampfkondensationshaube saugt den aus dem Abzug des Heißluftdämpfers austretenden Dampf auf und kondensiert ihn. Sie ist einfach zu installieren und verhindert eine Dampfausbreitung in der Küche. Die Haube kann nach dem Heißluftdämpfer installiert werden.

Diese Lösung erlaubt den Betrieb von Heißluftdämpfern an Orten ohne Abzug und bietet dadurch vielerlei Möglichkeiten.

	MODELL	BESCHREIBUNG	ABMESSUNGEN (mm)
<b>KONDENSATIONSHAUBE</b>			
	EX-23	KONDENSATIONSHAUBE FÜR HEISLUFTDÄMPFER 0623.	660x800x400

## SÄULENMONTAGE

### MONTAGE VON HEISLUFTDÄMPFERN ALS SÄULE



### ZWEI HEISLUFTDÄMPFER ÜBEREINANDER

Perfekte Lösung für Küchen mit wenig Platz; sie bietet mehr Flexibilität hinsichtlich der Garmethoden und des unabhängigen Einschubs der Garprodukte.

#### ALLGEMEINE MERKMALE

- Die Sets zur Säulenmontage bestehen aus den notwendigen Elementen zur Installation zweier Heißluftdämpfer übereinander.

MODELL	BESCHREIBUNG	FÜR HEISLUFTDÄMPFER:
STHH-23	Teileset zur Säulenmontage von 2 Heißluftdämpfern, Modelle:	0623 + 0623

### SÄULENMONTAGE „COOK & CHILL“



### COOK&CHILL (HEISLUFTDÄMPFER AUF SCHOCKKÜHLER)

Die perfekte Lösung für Küchen mit wenig Platz; sie minimiert die Wege und erleichtert den Übergang vom Heißluftdämpfer zum Schockkühler. Optimierte den Platz in der Senkrechten.

#### ALLGEMEINE MERKMALE

- Das Set „Cook & Chill“ besteht aus den notwendigen Elementen zur Installation eines Heißluftdämpfers auf einem Schockkühler.

MODELL	BESCHREIBUNG
SET STHA-23	Teileset zur Säulenmontage COOK & CHILL für Heißluftdämpfer 0623 + Schockkühler 031

## GN-BEHÄLTER UND BACKBLECHE

### GLATTE BEHÄLTER

	MODELL	KAPAZITÄT (L)	TYP	HÖHE (mm)	ABMESSUNGEN (mm)
	GN-23-20	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
	GN-23-40	3,20	GN-2/3	40	325x354x40

### GELOCHTE BEHÄLTER

	MODELL	KAPAZITÄT (L)	TYP	HÖHE (mm)	ABMESSUNGEN (mm)
	GNP-23-20	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
	GNP-23-40	3,20	GN-2/3	40	325x354x40

### GRANITBEHÄLTER

	MODELL	KAPAZITÄT (L)	TYP	HÖHE (mm)	ABMESSUNGEN (mm)
	TP23-20	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
	TP23-40	3,20	GN-2/3	40	325x354x40

	MODELL	FUNKTION	MERKMALE	ABMESSUNGEN (mm)
	BPA-23	Braten / Backwaren	GN-2/3 - Glatt	325x354
	BPP-23	Garen / Backwaren	GN-2/3 - Gelocht	325x354



### BLECHE FÜR EIER, OMELETTE ODER PFANNKUCHEN

	MODELL	FUNKTION	MERKMALE	ABMESSUNGEN (mm)
	MOLDE-23	Spiegeleier Omelette Pfannkuchen	GN-2/3 5 Vertiefungen x Ø 12,5 cm	325x354

### BLECH FÜR POMMES FRITES UND ANDERE FRITTÜREN

	MODELL	FUNKTION	MERKMALE	ABMESSUNGEN (mm)
	FRI-23	Pommes frites Frittüren	GN-2/3	325x354

### GASTRO-NORM-BRATROSTE

	MODELL	FUNKTION	MERKMALE	ABMESSUNGEN (mm)
	PARRILLA GN-23	Bratrost	GN-2/3	325x354

### GRILLPLATTEN ZUM BRATEN ODER ANBRATEN

	MODELL	FUNKTION	MERKMALE	ABMESSUNGEN (mm)
	GRILL-2/3	Anbraten	Gerillt	354x325
	MULTIGRILL 2/3	Anbraten und Braten	Grillplatte mit zwei Seiten: glatt zum Braten und gerillt zum Anbraten.	354x325

## KÜCHENGERÄTE

### RÄUCHERBOX - SMOKER



Räuchern ist ein Jahrhunderte altes Verfahren zur Konservierung oder Aromatisierung von Lebensmitteln, das vor allem für Fleisch, Fisch und Gemüse verwendet wird.

Mit der Räucherbox „Smoker“ von Fagor Industrial lässt sich der Kombidämpfer als Smoker einsetzen und damit Platz und Zeit sparen.

Tragbares Gerät. Räucherbox aus Edelstahl.

Mit den für den jeweiligen Garvorgang passenden Holzspänen kann der Benutzer den Speisen den typischen Geschmack und Geruch von Geräuchertem verleihen, während sie im Heißluftdämpfer gegart werden.

Nach dem Einlegen der Räucherbox in den Heißluftdämpfer lässt sich die Rauchintensität durch Einstellen der Temperatur und der Zeit regeln.

MODELL	LEISTUNG W	SPANNUNG	Hz	ABMESSUNGEN (mm)
SMOKER	250	230 V 1N	50 / 60	95 x 268 x 54



## REINIGUNGS- UND PFLEGEPRODUKTE

### SCHLAUCHBRAUSE



- Nur für die Modelle der Reihe Concept.
- Kann in der Küche des Kunden installiert werden.

### DRUCKSPRÜHER FÜR REINIGUNGSMITTEL



- Robust und vielseitig, speziell für Entfetter konzipiert.
- Entlüftbares Sicherheitsventil.
- Große Einfüllöffnung.
- Durchsichtiger Behälter mit Füllskala.
- Einfache werkzeuglose Montage und Zerlegung zur Reinigung.

## TECHNISCHE DATEN

-

TECHNISCHE DATEN	AE-0623	ACE-0623
<b>NETTOABMESSUNGEN</b>		
Tiefe mm	563	563
Breite mm	657	657
Höhe mm	570	570
<b>BRUTTOABMESSUNGEN</b>		
Tiefe mm	776	776
Breite mm	670	670
Höhe mm	715	715
<b>KAPAZITÄT</b>		
NETTO-/BRUTTOGEWICHT kg	68/73	65/70
MATERIAL INNENRAUM	AISI-304	AISI-304
MATERIAL AUSSENSEITEN	Nicht ferritisch	Nicht ferritisch
STROMANSCHLUSS V/Hz	3N ~ 400V 50/60 Hz (3/N/PE) 3 ~ 230V 50/60 Hz (3/PE)	3N ~ 400V 50/60 Hz (3/N/PE) 3 ~ 230V 50/60 Hz (3/PE)
LEISTUNG KW	5,7	5,7
BELEUCHTUNG	Halogen	Halogen
<b>ECO-STEAMING</b>		
Dampferzeuger mit Kalkdetektor	●	-
Automatische Entleerung des Dampferzeugers	●	-
Halbautomatische Entkalkungsanlage	●	-
EZ-SENSOR Multisensor-Temperaturfühler	●	●
MAXIMALE GARTEMperatur °C	300	300
<b>SCHNITTSTELLE</b>		
	ADVANCE	CONCEPT
<b>WESENTLICHE FUNKTIONEN</b>		
Garmethoden	5: Dampf, regelbarer Dampf, Regenerieren, Kombidampf, Heißluft	4: Dampf, Regenerieren, Kombidampf, Heißluft
Vorwärmen	●	●
Konfiguration Stufe-Geschwindigkeit	3 Geschwindigkeiten / 2 Stufen	2 Geschwindigkeiten / 2 Stufen
Cool-Down	●	●
Auto-Reverse	●	●
Delayed Start	●	●
Delta-T-Garen	●	●
Befeuchtung	●	●
<b>REINIGUNG</b>		
	Halbautomatisch	Halbautomatisch
<b>SONSTIGE FUNKTIONEN</b>		
Thermal Start	●	-
Überwachung und Wartung	●	●
Zyklusprotokoll	●	●
Fehlerprotokoll	●	●
Sprachen	25	-
Kundendienstmodus	●	●
Messemodus	●	●
Kalibrierung	Auto	Manuell
Externe Dusche	●	-
IPX-5	●	●
Fühlerpositionierhilfe	●	●



FAGOR INDUSTRIAL

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.  
Santxolopetegi auzoa, 22  
20560 Oiñati, Gipuzkoa (Spanien)  
T. (+34) 943 71 80 30  
F. (+34) 943 71 81 81  
info@fagorindustrial.com

[www.fagorindustrial.com](http://www.fagorindustrial.com)



ONNERA GROUP



12158804-2019-1