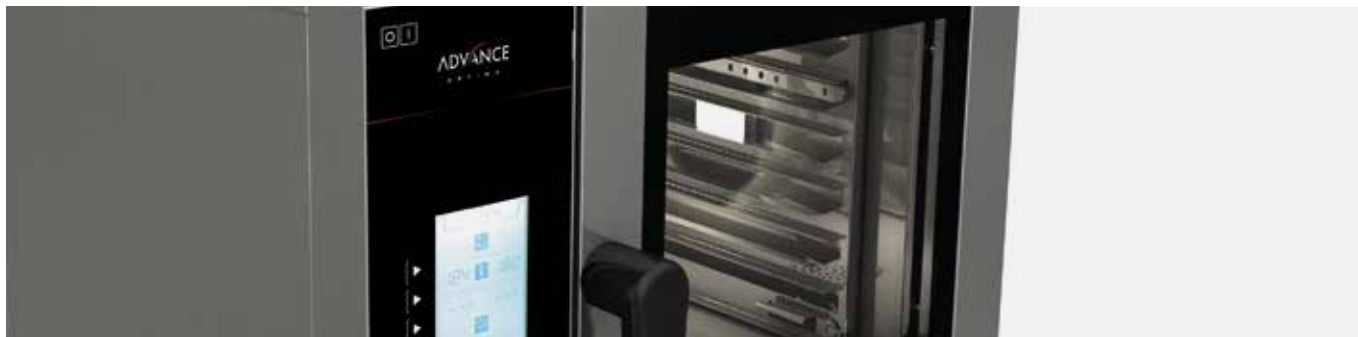




FORNI | OPTIMA

FAGOR



OTTIMIZZA IL TUO SPAZIO,
OTTIMIZZA IL TUO INVESTIMENTO



O P T I M A

INDICE

OTTIMIZZA IL TUO SPAZIO,
OTTIMIZZA IL TUO INVESTIMENTO
04

MODELLI CON LA POSSIBILITÀ DI GENERARE VAPORE
NEL BOILER (ADVANCE)
E A INIEZIONE (CONCEPT)
06

FUNZIONI CHE ASSICURANO
UNA GRANDE QUALITÀ
E LA MASSIMA EFFICIENZA
08

RISULTATI
DI COTTURA PERFETTI
10

UN FORNO ROBUSTO
E RESISTENTE PENSATO
PER DURARE A LUNGO
12

ACCESSORI ED EXTRA
14

DATI TECNICI
22

O P T I M A
FORNO COMPATTO
DI FAGOR.



OTTIMIZZA IL TUO
SPAZIO, OTTIMIZZA IL TUO
INVESTIMENTO.

OTTIMIZZA IL TUO SPAZIO

Optima è la soluzione perfetta in caso di avere uno spazio limitato in cucina. Con una profondità inferiore a 600 mm, entrerà perfettamente in qualsiasi cucina, ma con la stessa potenza di cottura e solidità dei forni misti e una capacità maggiore della generazione Advance.

OTTIMIZZA IL TUO INVESTIMENTO

Optima è l'opzione migliore per coloro che cercano le caratteristiche di un grande forno misto, ma a un prezzo più basso e con un consumo energetico ridotto.

UNA DELLE POCHE GAMME DI FORNI COMPATTI DEL MERCATO CHE
OFFRE MODELLI CON LA POSSIBILITÀ DI GENERARE VAPORE NEL BOILER
(ADVANCE) E A INIEZIONE (CONCEPT)

ADVANCE
O P T I M A

RELAZIONE QUALITÀ-PREZZO CON GENERATORE
DI VAPORE E MOLTO ALTRO ANCORA.

I forni ADVANCE sono la soluzione ideale per i professionisti che cercano
un forno accessibile, ma con prestazioni avanzate e che assicuri risultati perfetti
e versatilità.



MODELLO	DESCRIZIONE	CAPACITÀ	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)
AE-623	Advance 6 x GN2/3 Compact Combi Oven	6 - GN 2/3	5,7	657(W) x 563(D) x 570(H)

CONCEPT
O P T I M A

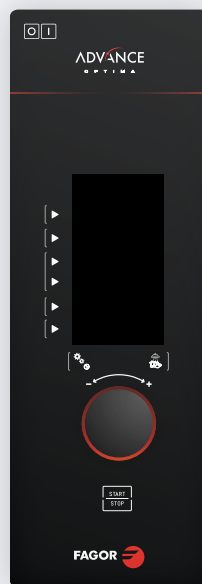
SEMPLICE E ACCESSIBILE OLTRE AD ESSERE POTENTE
E CON UNA GRANDE RESISTENZA.

I forni CONCEPT sono la scelta perfetta per qualsiasi professionista
che cerca un forno semplice, economico, potente e solido.



MODELLO	DESCRIZIONE	CAPACITÀ	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)
ACE-623	Concept 6 x GN2/3 Compact Combi Oven	6 - GN 2/3	5,7	657(W) x 563(D) x 570(H)

TUTTE LE FUNZIONI CHE ASSICURANO UNA GRANDE QUALITÀ E LA MASSIMA EFFICIENZA, MA IN UNO SPAZIO RIDOTTO



COTTURA VERTICALE | OPTIMA



COTTURA AL VAPORE

Il vapore è essenziale se desideri ottenere risultati eccellenti nella cottura di verdure e pesce, senza alterarne le proprietà. Grazie a ECO-STEAM, Fagor offre una cottura al vapore di grande qualità con i forni Optima Advance. Ottieni un'eccellente cottura al vapore a bassa temperatura grazie al generatore di vapore. È lo strumento di cucina ideale per la tecnica «sous vide» o della cottura sottovuoto.



COTTURA MISTA

Per quando devi cucinare con calore secco e vapore allo stesso tempo, una tecnica utilizzata soprattutto per la carne arrosto e il pesce o i cibi gratinati. Evita che gli alimenti si seccino, ne rispetta le proprietà e riduce al minimo gli scarti, consentendo una cottura più veloce e omogenea.



COTTURA CON CALORE SECCO

Ideale per cucinare piatti arrosto, alla griglia o fritti o per dare croccantezza e succosità a carne e pesce arrosto. Se la ricetta richiede un calore costante, aumenta l'aria secca a una temperatura di 300 °C. Il controllo «Heat & Air» (controllo HA) aiuta a mantenere la temperatura e a ottimizzare il flusso dell'aria. Ideale per la funzione di disidratazione.



RIGENERAZIONE

I forni Optima di Fagor assicurano la rigenerazione con un prodotto finale di grande qualità e una temperatura calcolata alla perfezione per il tipo di alimento che desideri rigenerare, combinando un processo di cottura mista che consente di adeguare la temperatura in base alle preferenze.



SISTEMA DELTA T

Grazie al sistema Delta T, potrai ottenere una cottura omogenea, utile soprattutto per i cibi di grosse dimensioni. Questo sistema mantiene una differenza di temperatura costante tra il nucleo dell'alimento e la camera di cottura, ottenendo arrosti cotti lentamente e mantenendo inalterati tutti i nutrienti.

ΔT regolabile in Advance.

RISULTATI DI COTTURA PERFETTI



COTTURA VERTICALE | OPTIMA

ECO
STREAMING



* Solo in **Advance**.

VAPORE CONTINUO: COTTURA PERFETTA E CIBI SANI

Indipendente e separato dalla camera di cottura, il potente generatore di vapore dei forni Advance fornisce sempre vapore fresco per una **qualità di cottura perfetta**, migliorando in questo modo la succosità dei cibi.

Il sistema assicura il **rinnovo continuo dell'acqua ogni 24 ore** di cottura, mantenendo sempre una qualità elevata e garantendo la pulizia all'interno della camera. Massima saturazione di vapore anche a basse temperature, come quando si cucina sottovuoto.

HA
CONTROL



CONTROLLO DELLA TEMPERATURA: SAPORE E PROFUMO SENZA EGUALI

HA Control assicura una **temperatura uniforme e costante** con cui si ottengono i risultati migliori: cibi con aspetto, sapore e profumo senza eguali.

Il **sistema di ventilazione bidirezionale** crea un ottimo flusso d'aria che assicura una cottura perfetta. La velocità delle ventole è regolabile in base alle necessità culinarie di ogni momento. I carichi completi sono garantiti mediante HA.

EZ
SENSOR



PRECISIONE MIGLIORE PER RISULTATI OTTIMI

Semplice e facile da usare, la sonda Advance permette di controllare la temperatura nel nucleo dei cibi e con 4 PUNTI DI MISURAZIONE assicura la precisione durante il processo di cottura.

EZ Sensor ha un design ergonomico, più facile da manipolare, e assicura la sicurezza del punto di cottura desiderato dal cuoco e, soprattutto, contribuisce a risparmiare tempo e sforzo evitando errori e consumi eccessivi.

Il sensore EZ combinato con il dispositivo di posizionamento della sonda centrale, incluso in tutti i forni combinati Fagor, assicura il controllo perfetto della temperatura centrale anche con cibi non solidi.

UN FORNO ROBUSTO E RESISTENTE PENSATO PER DURARE A LUNGO



01.

MANIGLIA PIÙ
ERGONOMICA



Tutti i forni sono dotati di una maniglia più ergonomica e robusta. Dispongono, inoltre, di un sistema duale che permette l'apertura verso entrambi i lati.

04.

STRUTTURA 100%
IN ACCIAIO INOSSIDABILE



Fabbricati completamente in acciaio inossidabile austenitico; interno in acciaio inossidabile aisi-304. Corpo completo fabbricato in acciaio inossidabile austenitico con una camera di cottura con finitura lucida AISI-304 di alta qualità. Design speciale per garantire una distribuzione uniforme del calore in tutta la camera e controllo di HA.

02.

GIUNTURA
RIMOVIBILE



La giuntura è facilmente rimovibile per essere sostituita, utile per la pulizia e manutenzione.

05.

PORTA
RINFORZATA



Con un design elegante, la porta è stata pensata per un uso intensivo e prolungato in una cucina professionale. La solidità si deve a un sistema di cerniere, alla struttura in acciaio inossidabile e al doppio vetro refrattario che offre una visibilità perfetta.

Una porta fabbricata con doppio vetro che riduce la perdita di calore e, di conseguenza, il consumo di energia.

03.

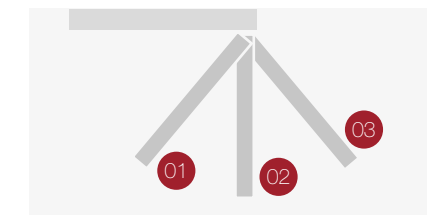
CONTENITORE
DELLA CONDENSA



Contenitore della condensa sia per lo sportello che per il corpo del forno.

06.

SISTEMA
HOLD-OPEN DOOR



Il sistema Hold-Open Door si basa su una cerniera dentellata che evita la chiusura accidentale della porta, assicurando un maggiore controllo di apertura e sicurezza. Dispone di apertura a tre fasi:

01. **Posizione di visualizzazione:** il primo punto consente allo chef di vedere lo stato delle teglie GN senza dover aprire la porta completamente.
02. **Estrazione:** questo secondo punto si fissa per rimuovere comodamente le teglie dall'interno.
03. **Sicurezza:** la terza posizione completamente aperta evita che la porta si chiuda accidentalmente e che si apra eccessivamente, offrendo, quindi, maggiore sicurezza.

ESISTE UN'OTTIMA SOLUZIONE PER OGNI NECESSITÀ

01.

FLUSSI DI LAVORO FLESSIBILI E VERSATILI

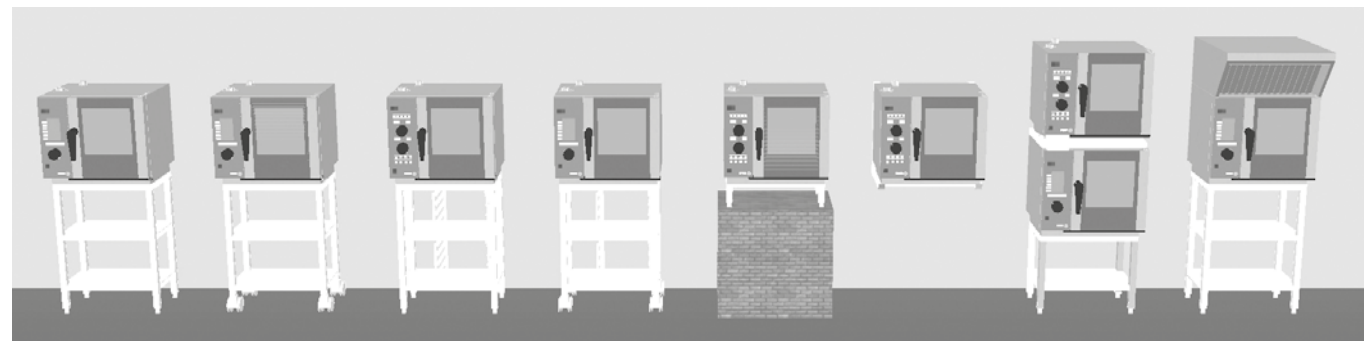
La dimensione ridotta dei forni Optima si adatta bene alle porzioni di piccola taglia. Accentua la flessibilità grazie alla combinazione delle diverse modalità di cottura.

Il forno consente di ottimizzare i flussi di lavoro e la distribuzione in cucina considerando che lo spazio verticale diventa un grande alleato negli spazi ridotti.

02.

SI ADATTA ALLE ESIGENZE DI SPAZIO

I forni Optima offrono diverse soluzioni di montaggio per agevolare la ricerca di quella che si adatta meglio allo spazio. La facile collocazione migliora la disposizione dei componenti della cucina, riducendo gli spostamenti inutili del personale, evitando incidenti e la perdita delle risorse.



SH-23

SH-23-R

SH-23-B

SH-23-RB

MSH-23

SHP-23

STHH-23

EX-23 + SH-23

UN'AMPIA GAMMA DI ACCESSORI ED EXTRA

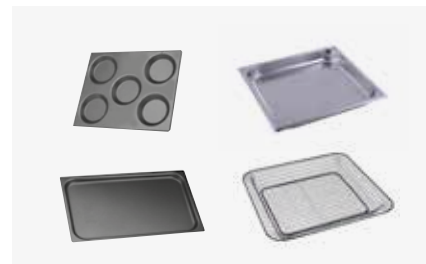
I Forni Optima vantano una **grande varietà di accessori e recipienti** che rispondono alle necessità più esigenti e che ti permettono di sfruttare al meglio i nostri forni, migliorando in questo modo l'ergonomia e l'agilità delle operazioni in una cucina professionale.



SUPPORTI



CAPPA

KIT DI MONTAGGIO
A COLONNATEGLIE GN
E PASTICCERIASTRUMENTI
PER LA COTTURAPRODOTTI
PER PULIZIA E IGIENE

SUPPORTI


I forni Optima offrono diverse possibilità di montaggio per permetterti di trovare la soluzione che si adatta meglio al tuo spazio. Puoi posizionarlo su un supporto e montarlo su un supporto da parete o su un ripiano.

MODELLO	DESCRIZIONE	DIMENSIONI (mm)
SUPPORTI VERTICALI		
SH-23	SUPPORTO verticale = 850 mm. 2 ripiani intermedi	625x415x850
SH-23-R	SUPPORTO verticale = 850 mm. 2 ripiani intermedi Dotato di 4 rotelle pivotanti, due con freno	625x415x850
SH-23-B	SUPPORTO verticale = 850 mm. 2 ripiani intermedi. 2 kit di guide per 4 GN-2/3.	625x415x850
SH-23-RB	SUPPORTO verticale = 850 mm. 2 ripiani intermedi. 2 kit di guide per 4 GN-2/3. Dotato di 4 rotelle pivotanti, due con freno.	625x415x850
MSH-23	SUPPORTO per collocare un forno 0623 su un mobile o una pedana di lavoro	625x415x150

CAPPA

La cappa per la condensa del vapore assorbe e condensa il vapore che esce dal forno attraverso la canna fumaria.

Facile da montare, evita, inoltre, che il vapore fuoriesca all'esterno. Può essere montata dopo il forno.
Questa soluzione consente di posizionare i forni in luoghi senza aspirazione, offrendo diverse possibilità.

MODELLO	DESCRIZIONE	DIMENSIONI (mm)
CAPPA		
	EX-23 CAPPA PER FORNO 0623.	660x800x400

MONTAGGIO
A COLONNA

FORNO SU FORNO

La soluzione ideale per cucine con spazio ridotto. Offre maggiore flessibilità in termini di modalità di cottura e carico indipendente dei cibi.

CARATTERISTICHE GENERALI

- I kit per i forni a colonna sono costituiti da un gruppo di elementi che permettono di collocare due forni sovrapposti.

MODELLO	DESCRIZIONE	PER FORNI:
STHH-23	Kit di elementi per 2 forni a colonna, modelli:	0623 + 0623



COOK&CHILL (FORNO SU ABBATTITORE)

La soluzione perfetta per cucina con spazio ridotto. Riduce il movimento e agevola il processo tra forno e abbattitore. Ottimizza lo spazio in senso verticale.


CARATTERISTICHE GENERALI

- Il kit "Cook & Chill" è costituito da un gruppo di elementi che consente di collocare un forno su un abbattitore.


MODELLO	DESCRIZIONE
KIT STHA-23	Kit di elementi per colonna COOK & CHILL del forno 0623 + abbattitore 031

TEGLIE GN E
PASTICCERIA


TEGLIE LISCE

	MODELLO	CAPACITÀ (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONI (mm)
	GN-23-20	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
	GN-23-40	3,20	GN-2/3	40	325x354x40



TEGLIE FORATE

	MODELLO	CAPACITÀ (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONI (mm)
	GNP-23-20	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
	GNP-23-40	3,20	GN-2/3	40	325x354x40

TEGLIE IN GRANITO


	MODELLO	CAPACITÀ (L)	TIPO	FONDO (mm)	DIMENSIONI (mm)
	TP23-20	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
	TP23-40	3,20	GN-2/3	40	325x354x40

TEGLIE PASTICCERIA


	MODELLO	FUNZIONE COTTURA	CARATTERISTICHE	DIMENSIONI (mm)
	BPA-23	Arrosti pasticceria	GN-2/3 - Liscia	325x354
	BPP-23	Cottura pasticceria	GN-2/3 - Forata	325x354



TEGLIE PER UOVA, FRITTATE O CRÊPE

	MODELLO	FUNZIONE COTTURA	CARATTERISTICHE	DIMENSIONI (mm)
	STAMPO-23	Uova fritte Frittate Crêpe	GN-2/3 5 stampi x Ø 12,5 cm	325x354



TEGLIA PER PATATE FRITTE E ALTRE FRITTURE

	MODELLO	FUNZIONE COTTURA	CARATTERISTICHE	DIMENSIONI (mm)
	FRI-23	Patate fritte Fritture	GN-2/3	325x354

GRIGLIE GASTRONORM

	MODELLO	FUNZIONE COTTURA	CARATTERISTICHE	DIMENSIONI (mm)
	GRIGLIA GN-23	Griglia supporto	GN-2/3	325x354

PIASTRE "GRILL" PER ARROSTIRE O SCOTTARE

	MODELLO	FUNZIONE COTTURA	CARATTERISTICHE	DIMENSIONI (mm)
	GRILL-2/3	Scottata	Scanalata	354x325
	MULTIGRILL 2/3	Scottata e arrosto	Griglia con due lati: liscio, per arrosto e scanalatura, per scottatura.	354x325

STRUMENTI PER LA COTTURA

AFFUMICATORE - SMOKER



L'affumicatura è un metodo utilizzato da secoli per permettere di conservare i cibi più a lungo o per dargli un sapore diverso, soprattutto a carne, pesce e verdure.

Utilizzando lo "smoker" di Fagor Industrial è possibile ottimizzare il forno misto trasformandolo in un affumicatore, risparmiando in questo modo spazio e tempo.

Apparato portatile. Recipiente per affumicatura fabbricato in acciaio inossidabile.

L'operatore potrà dare il sapore e l'odore tipico dei cibi affumicati durante la cottura nel forno, utilizzando i trucioli di legno e la legna adatta a ogni cottura.

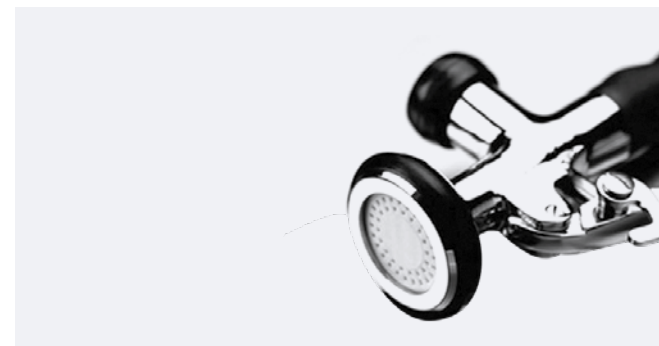
Dopo aver inserito l'affumicatore nel forno, è possibile regolare la temperatura e il tempo per regolare l'intensità del fumo.

MODELLO	POTENZA W	VOLTAGGIO	Hz	DIMENSIONI (mm)
SMOKER	250	230 V 1N	50 / 60	95 x 268 x 54



PRODOTTI PER LA PULIZIA E L'IGIENE

RUBINETTO DOCCIA



- Solo per i modelli della gamma Concept.
- Può essere montato nel luogo dei clienti.

NEBULIZZATORE DEL DETERSIVO



- Resistente e versatile, progettato appositamente per sgrassatori.
- Valvola di sicurezza depressurizzabile.
- Ampia bocca di riempimento.
- Deposito traslucido con indicatore di livello.
- Montaggio facile e smontaggio per manutenzione, senza strumenti.

DATI TECNICI

-

DATI TECNICI	AE-0623	ACE-0623
DIMENSIONI NETTE		
Profondità mm	563	563
Larghezza mm	657	657
Altezza mm	570	570
DIMENSIONI LORDE		
Profondità mm	776	776
Larghezza mm	670	670
Altezza mm	715	715
CAPACITÀ	6 - GN-2/3	6 - GN-2/3
PESO NETTO/LORDO Kg	68/73	65/70
STRUTTURA INTERNA	AISI-304	AISI-304
STRUTTURA ESTERNA	No ferritico	No ferritico
COLLEGAMENTO ELETTRICO 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)
POTENZA Kw	5,7	5,7
LUCE	Alogeno	Alogeno
ECO-STEAMING		
Generatore di vapore con rilevatore di calcare	●	-
Svuotamento automatico del generatore	●	-
Sistema di decalcificazione semi-automatico	●	-
EZ-SENSOR Sonda con dispositivo multisensore di temperatura	●	●
TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA °C	300	300
INTERFACE	ADVANCE	CONCEPT
FUNZIONI PRINCIPALI		
Modalità di cottura	5: vapore, vapore regolabile, rigenerazione, misto, convenzione	4: vapore, rigenerazione, misto, convenzione
Preriscaldato	●	●
Impostazione Potenza-velocità	3 velocità/ 2 potenze	2 velocità/ 2 potenze
Cool-down	●	●
Auto-reverse	●	●
Delayed start	●	●
Cottura Delta	●	●
Humidification	●	●
LAVAGGIO	Semi-automatico	Semi-automatico
ALTRE FUNZIONALITÀ		
Thermal start	●	-
Monitoraggio e Manutenimento	●	●
Cronologia dei cicli	●	●
Registro cronologia errori	●	●
Lingue	25	-
Modalità SAT	●	●
Modalità feria	●	●
Calibrazione	Auto	Manuale
Doccia esterna	●	-
IPX-5	●	●
Posizionatore della sonda	●	●



FAGOR INDUSTRIAL

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

www.fagorindustrial.com



ONNERA GROUP



12158805-2019-1