



FOURS | OPTIMA

FAGOR



OPTIMISEZ VOTRE ESPACE,
OPTIMISEZ VOTRE INVESTISSEMENT



O P T I M A

INDEX

OPTIMISEZ VOTRE ESPACE,
OPTIMISEZ VOTRE INVESTISSEMENT

04

MODÈLES AVEC LA POSSIBILITÉ DE GÉNÉRER
DE LA VAPEUR DANS LE BALLON (ADVANCE)
ET PAR INJECTION (CONCEPT)

06

FONCTIONS QUI GARANTISSENT
UNE GRANDE QUALITÉ
ET L'EFFICIENCE MAXIMALE

08

RÉSULTATS
DE CUISSON PARFAITS

10

UN FOUR ROBUSTE
ET RÉSISTANT CONÇU
POUR DURER

12

ACCESSOIRES ET EXTRAS

14

DONNÉES TECHNIQUES

22

O P T I M A
FOUR COMPACT
DE FAGOR.



OPTIMISEZ VOTRE ESPACE,
OPTIMISEZ VOTRE INVESTISSEMENT.

OPTIMISEZ VOTRE ESPACE

Optima est la solution parfaite quand vous disposez d'un espace restreint dans votre cuisine. Avec une profondeur de moins de 600 mm, il s'encastrent à la perfection dans toutes les cuisines mais avec la même puissance de cuisson et la robustesse que les fours mixtes à capacité plus grande de la génération Advance.

OPTIMISEZ VOTRE INVESTISSEMENT

Optima est la meilleure option pour ceux qui recherchent les caractéristiques d'un grand four mixte mais à un prix plus accessible et une consommation d'énergie réduite.

UNE DES RARES GAMMES DE FOURS COMPACTS DU MARCHÉ QUI OFFRE DES MODÈLES AVEC LA POSSIBILITÉ DE GÉNÉRER DE LA VAPEUR DANS LE BALLON (ADVANCE) ET PAR INJECTION (CONCEPT)

ADVANCE
O P T I M A

RAPPORT QUALITÉ-PRIX AVEC UN GÉNÉRATEUR DE VAPEUR ET BIEN PLUS.

Les fours ADVANCE sont la solution idéale pour ces professionnels qui ont besoin d'un four accessible mais qui dispose de fonctionnalités avancées, et qui garantit des résultats parfaits ainsi que la simplicité d'utilisation.



MODÈLE	DESCRIPTION	CAPACITÉ	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (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

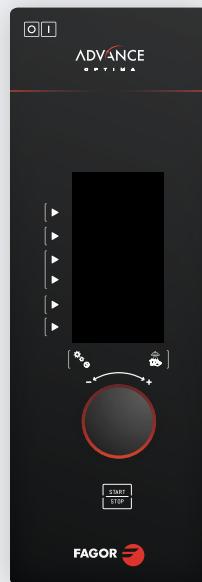
SIMPLE ET ACCESSIBLE TOUT EN ÉTANT PUISSANT ET TRÈS RÉSISTANT.

Les fours CONCEPT sont l'option parfaite pour tout professionnel recherchant un four simple, économique, puissant et robuste.



MODÈLE	DESCRIPTION	CAPACITÉ	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (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)

TOUTES LES FONCTIONS QUI GARANTISSENT
UNE GRANDE QUALITÉ ET L'EFFICACITÉ
MAXIMALE MAIS DANS UN ESPACE RÉDUIT.



CUISSON VERTICALE | OPTIMA



CUISSON À LA VAPEUR

La vapeur est fondamentale si vous souhaitez obtenir d'excellents résultats concernant les légumes et les poissons tout en respectant leurs propriétés. Grâce à ECO-STEAM, Fagor propose une cuisson à la vapeur de grande qualité dans ses fours Optima Advance. Il permet une excellente cuisson à la vapeur à basse température grâce à son générateur de vapeur et il est l'instrument parfait pour la technique ou la cuisson «sous vide».



CUISSON MIXTE

Quand vous avez besoin de cuisiner à la chaleur sèche et à la vapeur en même temps; technique utilisée surtout pour les viandes et les poissons, ou les aliments gratinés. Elle évite ainsi que les aliments ne sèchent tout en respectant leurs propriétés et réduit au minimum les déchets, et permet une cuisson plus rapide et homogène.



CUISSON À LA CHALEUR SÈCHE

Idéale pour cuisiner des plats rôtis, au grill ou frits, ou pour procurer une texture croustillante et juteuse aux viandes et aux poissons rôtis. Quand la recette requiert une chaleur constante, l'air sec atteint une température de 300°C. Le contrôle «Heat & Air» (contrôle HA) aide à maintenir la température et optimiser le flux d'air. Parfait pour la fonction de déshydratation.



RÉGÉNÉRATION

Les fours Optima de Fagor garantissent une régénération avec un produit final de grande qualité et une température calculée à la perfection pour le type d'aliment que vous souhaitez régénérer, en combinant un processus de cuisson mixte, qui permet d'adapter la température au choix.



SYSTÈME DELTA T

Grâce au système Delta T, vous pourrez obtenir une cuisson homogène, particulièrement utile pour les aliments de grande taille. Ce système maintient une différence de température constante entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson, obtenant des rôtis cuits lentement et en conservant tous les éléments nutritifs.

ΔT ajustable sur Advance.

RÉSULTATS DE CUISSON PARFAITS



CUISSON VERTICALE | OPTIMA

ECO
STREAMING



* Uniquement sur **Advance**.

VAPEUR CONTINUE : CUISSON PARFAITE ET ALIMENTS SAINS

Indépendant et séparé de la chambre de cuisson, le puissant générateur de vapeur des fours Advance fournit à tout moment une vapeur fraîche, pour une **qualité de cuisson parfaite**, améliorant ainsi le caractère juteux des aliments.

Le système garantit le **renouvellement continu de l'eau toutes les 24h** de cuisson, conservant à tout moment une qualité élevée et garantissant l'hygiène dans la chambre. Saturation de vapeur maximale y compris à basses températures, de la même manière que la cuisson sous vide.

HA
CONTROL

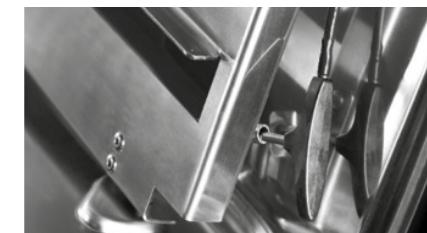


CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE : SAVEUR ET ARÔME INÉGALABLES

HA Control garantit une **température uniforme et constante** avec laquelle on obtient les meilleurs résultats ; des aliments à l'apparence, la saveur et l'arôme inégalables.

Le **système de ventilation bidirectionnel** crée un flux optimal d'air qui assure une cuisson parfaite. La vitesse des ventilateurs est réglable en fonction des besoins culinaires de chaque moment. Les charges complètes sont garanties par HA.

EZ
SENSOR



MEILLEURE PRÉCISION POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Simple et très facile à utiliser, la sonde Advance permet de contrôler la température dans le cœur des aliments, et avec 4 POINTS de MESURE, elle assure la précision pendant tout le processus de cuisson.

EZ Sensor a une conception ergonomique, plus facile à manipuler, et garantit la sécurité du point de cuisson souhaité par le chef et, surtout, il aide à gagner du temps et ménager les efforts en évitant des erreurs et des pertes.

Le capteur EZ en combinaison avec l'auxiliaire de positionnement de la sonde centrale, inclus dans tous les fours combi Fagor, permet le contrôle parfait de la température centrale y compris avec des produits non solides.

UN FOUR ROBUSTE ET RÉSISTANT CONÇU POUR DURER



01.

POIGNÉE PLUS ERGONOMIQUE



Tous les fours disposent d'un design de poignée plus ergonomique et robuste. De plus, ils ont un système double qui permet l'ouverture vers les deux côtés

04.

FABRICATION 100% EN ACIER INOXYDABLE



Construits entièrement en acier inoxydable austénitique, intérieur en acier inoxydable aisi-304. Corps complet fabriqué en acier inoxydable austénitique avec une chambre de cuisson à la finition brillante AISI-304 de haute qualité. Conception spéciale pour garantir une distribution uniforme de la chaleur dans toute la chambre avec le contrôle de HA.

02.

JOINT EXTRACTIBLE



Le joint est facilement extractible pour son remplacement et simplifie les tâches de nettoyage et d'entretien.

05.

PORTE RENFORCÉE



Avec un design élégant, la porte est conçue pour un usage intensif dans une cuisine professionnelle pendant longtemps. Tout cela est grâce à son système de charnières, sa structure en acier inoxydable et son double vitrage en verre réfractaire qui offre une visibilité parfaite pour le Chef.

Une porte conçue avec un double vitrage qui réduit les pertes de chaleur, ce qui entraîne une baisse de la consommation d'énergie.

03.

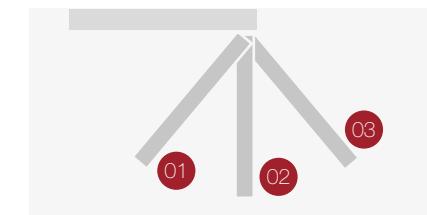
PLATEAU DE CONDENSÉS



Plateau de récupération des liquides condensés aussi bien pour la porte que pour le corps du four.

06.

SYSTÈME HOLD-OPEN DOOR



Le système Hold-Open Door se base sur une charnière dentée qui évite la fermeture accidentelle de la porte, apportant ainsi un meilleur contrôle d'ouverture et de sécurité. Il dispose de trois phases d'ouverture:

01. **Position de visualisation:** le premier point permet au chef de voir l'état de tous les plateaux GN sans devoir ouvrir complètement la porte.
02. **Extraction:** ce second point se fixe pour retirer facilement les casseroles de l'intérieur.
03. **Sécurité:** la troisième position entièrement ouverte évite que la porte ne se ferme accidentellement ou s'ouvre plus, ce qui offre une plus grande sécurité.

UNE SOLUTION OPTIMALE POUR CHAQUE BESOIN

01.

FLUX DE TRAVAIL FLEXIBLES ET POLYVALENTS

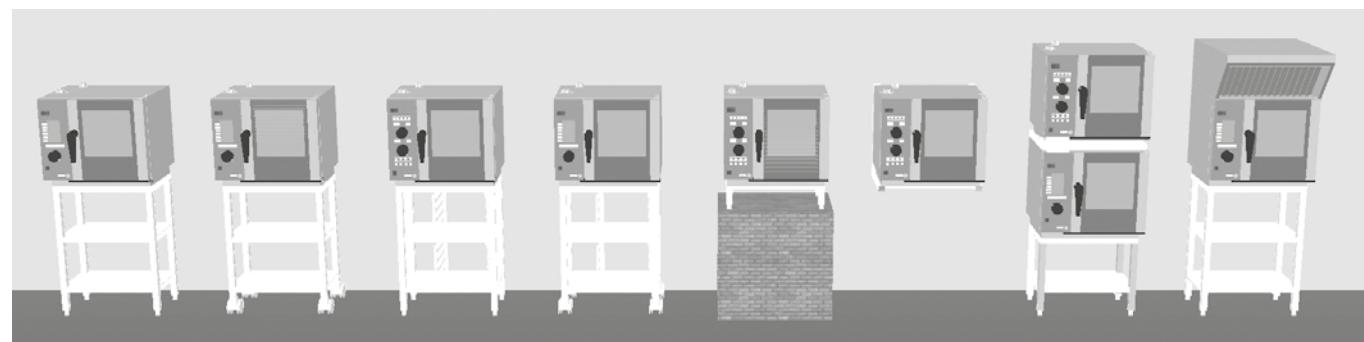
La taille réduite des fours Optima s'adapte bien aux besoins des rations et des portions. Elle renforce la flexibilité des différentes parties en permettant la combinaison de différents modes de cuisson.

Grâce à ce four, les flux de travail et les distributions des cuisines sont optimisés étant donné que l'espace vertical devient un grand allié dans les lieux étroits.

02.

ADAPTATION AUX CONDITIONS DE L'ESPACE

Les fours Optima offrent plusieurs solutions d'installation pour faciliter la recherche de celle qui s'adapte le mieux à votre espace. Sa pose facile améliore la disposition des éléments de la cuisine, minimisant les voyages inutiles du personnel, évitant des accidents et des pertes de ressources.



SH-23

SH-23-R

SH-23-B

SH-23-RB

MSH-23

SHP-23

STHH-23

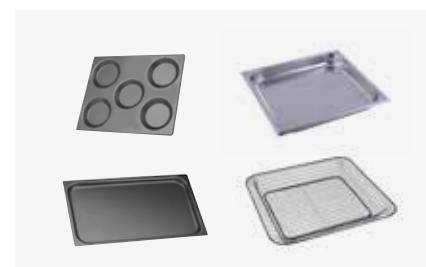
EX-23 + SH-23

UNE VASTE GAMME D'ACCESSOIRES ET EXTRAS

Les Fours Optima disposent d'une **grande diversité d'accessoires et de récipients** qui répondent aux besoins les plus exigeants et qui permettent de tirer parti au maximum de nos fours, en améliorant ainsi l'ergonomie et l'agilité des tâches d'une cuisine professionnelle.



SUPPORTS

HOTTE
ASPIRANTEKITS DE MONTAGE
EN COLONNEPLATS GN ET
DE BOULANGERIEACCESSOIRES
DE CUISSONPRODUITS DE NETTOYAGE
ET D'ENTRETIEN

SUPPORTS

Les fours Optima offrent différentes options d'installation afin que vous trouviez celui qui s'adapte le mieux à votre espace. Vous pouvez le placer sur un support, monté sur un support mural ou sur un plan de travail.

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)
SUPPORTS SUR PIED		
	SH-23 SUPPORT de hauteur = 850 mm. 2 étagères intermédiaires	625x415x850
	SH-23-R SUPPORT de hauteur = 850 mm. 2 étagères intermédiaires. Équipé de 4 roues pivotantes, deux avec un frein.	625x415x850
	SH-23-B SUPPORT de hauteur = 850 mm. 2 étagères intermédiaires 2 kits de glissières pour 4 GN-2/3.	625x415x850
	SH-23-RB SUPPORT de hauteur = 850 mm. 2 étagères intermédiaires 2 kits de glissières pour 4 GN-2/3. Équipé de 4 roues pivotantes, deux avec un frein.	625x415x850
	MSH-23 SUPPORT pour placer un four 0623 sur un meuble ou plan de travail.	625x415x150

HOTTE
ASPIRANTE

La hotte aspirante absorbe et condense la vapeur qui sort du four à travers la cheminée. Facile à installer, elle évite également que la vapeur ne se libère dans l'espace de cuisine. Il est possible de l'installer après le four. Cette solution permet de poser les fours dans des lieux sans aspiration, offrant de grandes possibilités.

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)
HOTTE ASPIRANTE		
	EX-23 HOTTE ASPIRANTE POUR FOUR 0623.	660x800x400

MONTAGE
EN COLONNE

FOUR SUR FOUR

Solution parfaite pour des cuisines à espace réduit ; cela permet une plus grande flexibilité en termes de modes de cuisson et de charge indépendante des aliments.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Les kits pour fours en colonne sont constitués d'un ensemble d'éléments qui permettent de placer deux fours superposés.

MODÈLE	DESCRIPTION	POUR FOURS:
STHH-23	Kit de pièces pour 2 fours en colonne, modèles :	0623 + 0623



COOK&CHILL (FOUR SUR CELLULE DE REFRIGÉRISEMENT)

La solution parfaite pour des cuisines sans espace suffisant ; minimise le mouvement et facilite le processus entre le four et la cellule de refroidissement. Optimise l'espace verticalement.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Le kit "Cook & Chill" est composé d'un ensemble d'éléments qui permet de placer un four sur une cellule de refroidissement.

MODÈLE	DESCRIPTION
KIT STHA-23	Kit de pièces pour colonne COOK & CHILL de four 0623 + cellule de refroidissement 031

PLATS GN ET DE BOULANGERIE

CONTENANTS LISSES

	MODÈLE	CAPACITÉ (L)	TYPE	FOND (mm)	DIMENSIONS (mm)
	GN-23-20	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
	GN-23-40	3,20	GN-2/3	40	325x354x40

CONTENANTS PERFORÉS

	MODÈLE	CAPACITÉ (L)	TYPE	FOND (mm)	DIMENSIONS (mm)
	GNP-23-20	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
	GNP-23-40	3,20	GN-2/3	40	325x354x40

CONTENANTS EN GRANIT

	MODÈLE	CAPACITÉ (L)	TYPE	FOND (mm)	DIMENSIONS (mm)
	TP23-20	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
	TP23-40	3,20	GN-2/3	40	325x354x40

PLATEAUX PÂTISSERIES

	MODÈLE	FONCTION CUISSON	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (mm)
	BPA-23	Rôtissage pâtisserie	GN-2/3 - Lisse	325x354
	BPP-23	Cuisson pâtisserie	GN-2/3 - Perforé	325x354



PLATEAUX POUR ŒUFS, OMELETTES OU CRÊPES

	MODÈLE	FONCTION CUISSON	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (mm)
	MOULE-23	œufs sur le plat Omelettes Crêpes	GN-2/3 5 places x Ø 12,5 cm	325x354

PLATEAU POUR FRITES OU AUTRES FRITURES

	MODÈLE	FONCTION CUISSON	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (mm)
	FRI-23	Frites Fritures	GN-2/3	325x354

GRILLES GASTRONORM

	MODÈLE	FONCTION CUISSON	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (mm)
	GRILLE GN-23	Support grille	GN-2/3	325x354

PLAQUES "GRILL" POUR RÔTIR OU MARQUER

	MODÈLE	FONCTION CUISSON	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (mm)
	GRILL-2/3	Marquage	Rainure	354x325
	MULTIGRILL 2/3	Marquage et rôtissage	Grille à deux faces : lisse pour rôtir et rainurée pour marquer.	354x325

ACCESSOIRES DE CUISSON

FUMOIR - SMOKER



Le fumage est une méthode qui a été utilisée pendant des siècles pour permettre que les aliments puissent se conserver plus longtemps, ou pour leur apporter une saveur différente, surtout aux viandes, poissons et légumes.

En utilisant le fumoir « smoker », présenté par Fagor Industrial, le four mixte est optimisé en le transformant en fumoir, permettant de gagner du temps et de l'espace.

Appareil portable. Récipient de fumage fabriqué en acier inoxydable.

L'utilisateur pourra appliquer aux aliments la saveur et l'odeur typique des fumages tout en cuisant dans le four, en utilisant des copeaux de bois et des bûches adéquats à chaque cuisson.

Dès que le fumoir est introduit dans le four, il est possible d'ajuster la température et le temps pour réguler l'intensité de la fumée.

MODÈLE	PUISSANCE W	VOLTAGE	Hz	DIMENSIONS (mm)
SMOKER	250	230 V 1N	50 / 60	95 x 268 x 54



PRODUITS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

ROBINET DOUCHE



- Uniquement pour les modèles de la gamme Concept.
- Il peut être installé à l'endroit des clients.

PULVÉRISATEUR DE DÉTERGENT



- Résistant et polyvalent spécialement conçu pour les dégraissants.
- Soupape de sécurité dépressurisable.
- Grande ouverture de remplissage.
- Réservoir translucide avec un indicateur de niveau.
- Montage et démontage faciles pour un entretien sans outils.

DONNÉES TECHNIQUES

DONNÉES TECHNIQUES	AE-0623	ACE-0623
DIMENSIONS NETTES		
Profondeur mm	563	563
Largeur mm	657	657
Hauteur mm	570	570
DIMENSIONS BRUTES		
Profondeur mm	776	776
Largeur mm	670	670
Hauteur mm	715	715
CAPACITÉ	6 - GN-2/3	6 - GN-2/3
POIDS NET/BRUT Kg	68/73	65/70
STRUCTURE INTERNE	AISI-304	AISI-304
STRUCTURE EXTERNE	Non ferreux	Non ferreux
	3N ~ 400V 50/60 Hz (3/N/PE)	3N ~ 400V 50/60 Hz (3/N/PE)
	3 ~ 230V 50/60 Hz (3/PE)	3 ~ 230V 50/60 Hz (3/PE)
PUISSANCE kW	5,7	5,7
LUMIÈRE	Halogène	Halogène
ECO-STEAMING		
Générateur de vapeur avec un détecteur de calcaire.	●	-
Vidange automatique du générateur	●	-
Système d'adoucissement semi-automatique	●	-
EZ-SENSOR Sonde avec dispositif à détection multifonction de températures	●	●
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CUISSON °C	300	300
INTERFACE	ADVANCE	CONCEPT
FONCTIONS PRINCIPALES		
Modes de cuisson	5 : vapeur, vapeur réglable, régénération, mixte, convection	4 : vapeur, régénération, mixte, convection
Préchauffage	●	●
Configuration Puissance-vitesse	3 vitesses/ 2 puissances	2 vitesses/ 2 puissances
Cool-down	●	●
Auto-reverse	●	●
Delayed start	●	●
Cuisson Delta	●	●
Humidification	●	●
LAVAGE	Semi-automatique	Semi-automatique
AUTRES FONCTIONS		
Thermal start	●	-
Monitoring & Entretien	●	●
Enregistrement historique des cycles	●	●
Enregistrement historique des erreurs	●	●
Langues	25	-
Mode SAT	●	●
Mode feria	●	●
Calibrage	Auto	Manuel
Douche externe	●	-
IPX-5	●	●
Positionneur de sonde	●	●



FAGOR INDUSTRIAL

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

www.fagorindustrial.com



ONNERA GROUP



12158806-2019-1