



FORNOS | OPTIMA

**FAGOR**



OTIMIZE O SEU ESPAÇO,  
OTIMIZE O SEU INVESTIMENTO



**O P T I M A**

## INDEX

OTIMIZE O SEU ESPAÇO,  
OTIMIZE O SEU INVESTIMENTO  
04

MODELOS COM A POSSIBILIDADE DE GERAR VAPOR  
NA CUBA (ADVANCE)  
E POR INJEÇÃO (CONCEPT)  
06

FUNÇÕES QUE GARANTEM  
UMA GRANDE QUALIDADE  
E A MÁXIMA EFICIÊNCIA  
08

RESULTADOS  
DE CONFEÇÃO PERFEITOS  
10

UM FORNO ROBUSTO  
E RESISTENTE PENSADO  
PARA DURAR  
12

ACESSÓRIOS E EXTRAS  
14

DADOS TÉCNICOS  
22

O P T I M A  
FORNO COMPACTO  
DA FAGOR.



OTIMIZE O SEU ESPAÇO,  
OTIMIZE O SEU INVESTIMENTO.

OTIMIZE O SEU ESPAÇO

Optima é a solução perfeita quando o espaço da sua cozinha é limitado. Com uma profundidade inferior a 600 mm, encaixará na perfeição em qualquer cozinha mas com a mesma potência de confeção e robustez que os fornos mistos de maior capacidade da geração Advance.

OTIMIZE O SEU INVESTIMENTO

Optima é a melhor opção para os que procuram as características de um grande forno misto mas a um preço mais acessível e com um consumo de energia reduzido.

UMA DAS POUCAS GAMAS DE FORNOS COMPACTOS DO MERCADO QUE OFERECE MODELOS COM A POSSIBILIDADE DE GERAR VAPOR NA CUBA (ADVANCE) E POR INJEÇÃO (CONCEPT)

**ADVANCE**  
O P T I M A

RELAÇÃO QUALIDADE-PREÇO COM GERADOR DE VAPOR E MUITO MAIS.

Os fornos ADVANCE são a solução ideal para os profissionais que necessitam de um forno acessível mas que conte com prestações avançadas e que garanta perfeitos resultados, bem como simplicidade de utilização.



MODELO	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE	POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES (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

SIMPLES E ACESSÍVEL AO MESMO TEMPO QUE POTENTE E DE GRANDE RESISTÊNCIA.

Os fornos CONCEPT são a opção perfeita para qualquer profissional que procure um forno simples, económico, potente e robusto.



MODELO	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE	POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES (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)

TODAS AS FUNÇÕES QUE GARANTEM  
 UMA GRANDE QUALIDADE E A MÁXIMA  
 EFICIÊNCIA MAS NUM ESPAÇO REDUZIDO



## CONFEÇÃO VERTICAL | OPTIMA



### CONFEÇÃO A VAPOR

O vapor é fundamental se quiser obter excelentes resultados em legumes e peixe ao mesmo tempo que respeita as propriedades destes alimentos. Graças ao sistema ECO-STEAM, a Fagor oferece uma confeção a vapor de grande qualidade nos seus fornos Optima Advance. Consegue uma excelente confeção a vapor a baixa temperatura graças ao seu gerador de vapor e é o instrumento de cozinha perfeito para a técnica sous vide ou de confeção a vácuo.



### CONFEÇÃO MISTA

Para quando necessitar de cozinhar com calor seco e a vapor ao mesmo tempo. Técnica utilizada sobretudo em carnes assadas e peixe ou alimentos gratinados. Evita que os alimentos se sequem ao mesmo tempo que respeita as suas propriedades, reduz ao mínimo os desperdícios e permite uma confeção mais rápida e homogénea.



### CONFEÇÃO COM CALOR SECO

Ideal para cozinhar pratos assados, na grelha ou fritos ou para proporcionar uma textura crocante e succulenta a carnes e peixe assados. Quando a receita requer um calor constante, sobe o ar seco para uma temperatura de 300 °C. O controlo Heat & Air (HA Control) ajuda a manter a temperatura e a otimizar o fluxo de ar. Perfeito para a função de desidratação.



### REGENERAÇÃO

Os fornos Optima da Fagor garantem uma regeneração com um produto final de grande qualidade e uma temperatura calculada na perfeição para o tipo de alimento que pretende regenerar, combinando um processo de confeção misto que permite adequar a temperatura a seu gosto.



### SISTEMA DELTA T

Graças ao sistema Delta T, poderá conseguir uma confeção homogénea, especialmente útil para alimentos de grandes dimensões. Este sistema mantém uma diferença de temperatura constante entre o núcleo do alimento e a câmara de confeção, obtendo assados lentamente confeccionados e mantendo todos os nutrientes.

**ΔT ajustável em Advance.**

## RESULTADOS DE CONFEÇÃO PERFEITOS



### CONFEÇÃO VERTICAL | OPTIMA

ECO  
STREAMING



\* Somente em Advance.

#### VAPOR CONTÍNUO: CONFEÇÃO PERFEITA E ALIMENTOS SAUDÁVEIS

Independente e separado da câmara de confeitão, o potente gerador de vapor dos fornos Advance fornece permanentemente vapor fresco, para uma **perfeita qualidade de confeitão**, melhorando assim a suculência dos alimentos.

O sistema garante a **renovação contínua da água a cada 24 h** de confeitão, mantendo permanentemente uma alta qualidade e garantindo a higiene no interior da câmara. Máxima saturação de vapor inclusive a baixas temperaturas, como quando se cozinha a vácuo.

HA  
CONTROL



#### CONTROLO DA TEMPERATURA: SABOR E AROMA INIGUALÁVEIS

O HA Control garante uma **temperatura uniforme e constante** com a qual se obtêm os melhores resultados: alimentos com aspeto, sabor e aroma inigualáveis.

O **sistema de ventilação bidirecional** cria um ótimo fluxo de ar que garante uma confeitão perfeita. A velocidade dos ventiladores é regulável em função das necessidades culinárias de cada momento. As cargas completas estão garantidas pelo HA Control.

EZ  
SENSOR



#### MAIOR PRECISÃO PARA RESULTADOS ÓTIMOS

Simples e muito fácil de utilizar, a sonda Advance permite controlar a temperatura no núcleo dos alimentos e, com QUATRO PONTOS de MEDIÇÃO, garante a precisão ao longo de todo o processo de confeitão.

O EZ Sensor tem um design ergonómico, é mais fácil de manusear, garante a segurança do ponto de confeitão pretendido pelo chef e, sobretudo, ajuda a poupar tempo e esforço evitando erros e perdas.

O EZ Sensor, em combinação com o auxiliar de posicionamento da sonda central incluído em todos os fornos combi Fagor, permite o controlo perfeito da temperatura central, inclusive com produtos não sólidos.

# UM FORNO ROBUSTO E RESISTENTE PENSADO PARA DURAR



01.

PEGA MAIS  
ERGONÓMICA



Todos os fornos contam com um design de pega mais ergonómico e robusto. Além disso, dispõem de um sistema dual que permite a abertura para ambos os lados.

04.

CONSTRUÇÃO 100%  
EM AÇO INOXIDÁVEL



Construídos completamente em aço inoxidável autêntico. Interior em aço inoxidável AISI-304. Corpo completo fabricado em aço inoxidável autêntico com uma câmara de confeitaria com acabamento brilhante AISI-304 de alta qualidade. Design especial para garantir uma distribuição uniforme do calor por toda a câmara juntamente com o HA Control.

02.

JUNTA  
EXTRAÍVEL



A junta é facilmente extraível para sua substituição e auxílio nas tarefas de limpeza e manutenção.

05.

PORTA  
REFORÇADA



Com um design requintado, a porta foi concebida para uma utilização intensiva numa cozinha profissional durante muitos anos. Isto deve-se ao seu sistema de dobradiças, à estrutura em aço inoxidável e ao envidraçamento duplo com vidro refratário que oferece uma visibilidade perfeita ao chef.

Uma porta concebida com vidro duplo que reduz as perdas de calor e, portanto, diminui por sua vez o consumo de energia.

03.

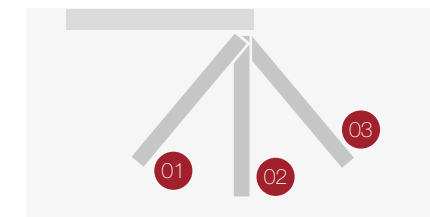
BANDEJA  
DE CONDENSADOS



Bandeja de recolha de líquidos condensados, tanto para a porta como para o corpo do forno.

06.

SISTEMA  
HOLD-OPEN DOOR



O sistema Hold-Open Door baseia-se numa dobradiça dentada que evita que a porta se feche de forma acidental, proporcionando assim um maior controlo de abertura e segurança. Dispõe de três fases de abertura:

01. **Posição de visualização:** o primeiro ponto permite ao chef ver o estado de todas as bandejas GN sem ter de abrir completamente a porta.
02. **Extração:** este segundo ponto fixa-se para extrair comodamente os recipientes internos.
03. **Segurança:** a terceira posição, totalmente aberta, evita que a porta se feche acidentalmente ou se abra mais, pelo que oferece uma maior segurança.

## HÁ UMA SOLUÇÃO OPTIMA PARA CADA NECESSIDADE

01.

### FLUXOS DE TRABALHO FLEXÍVEIS E VERSÁTEIS

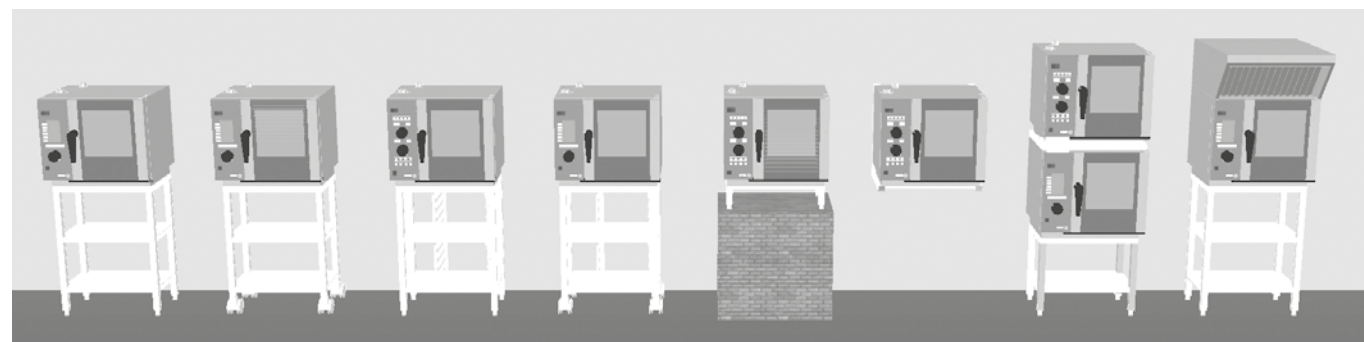
As reduzidas dimensões dos fornos Optima adaptam-se bem às necessidades das doses e porções. Magnífica a flexibilidade das diferentes saídas possibilitando a combinação de diferentes modos de confeitura.

Graças a este forno, otimizam-se os fluxos de trabalho e as distribuições de cozinhas, pois o espaço vertical converte-se num grande aliado em locais pequenos.

02.

### ADAPTA-SE AOS REQUISITOS DE ESPAÇO

Os fornos Optima oferecem várias soluções de instalação para facilitar a procura da que melhor se adapte ao seu espaço. A sua fácil colocação melhora a disposição dos elementos da cozinha, minimizando as deslocações desnecessárias do pessoal e evitando acidentes e perdas de recursos.



SH-23

SH-23-R

SH-23-B

SH-23-RB

MSH-23

SHP-23

STHH-23

EX-23 + SH-23

## UMA AMPLA GAMA DE ACESSÓRIOS E EXTRAS

Os fornos Optima contam com uma **grande variedade de acessórios e recipientes** que respondem às necessidades mais exigentes e que lhe permitem tirar o máximo proveito dos nossos fornos, melhorando assim a ergonomia e a agilidade das tarefas de uma cozinha profissional.



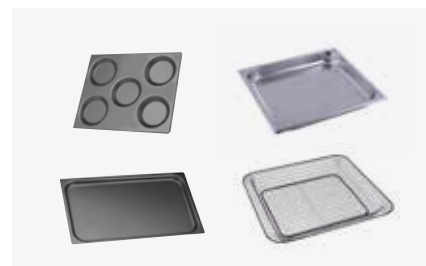
SUPORTES



EXAUSTOR



KITS DE MONTAGEM EM COLUNA



PADRÕES GN E DE PADARIA



INSTRUMENTOS DE CONFEIÇÃO



PRODUTOS DE LIMPEZA E CUIDADO




## SUPORTES

Os fornos Optima oferecem várias opções de instalação para que encontre a que melhor se adapta ao seu espaço. Pode colocá-los sobre um suporte, montados num suporte de parede ou sobre uma bancada.

MODELO	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES (mm)
<b>SUPORTES DE PÉ</b>		
SH-23	SUPORTE de altura = 850 mm. 2 prateleiras intermédias	625x415x850
SH-23-R	SUPORTE de altura = 850 mm. 2 prateleiras intermédias. Provido de 4 rodas pivotantes, 2 com travão.	625x415x850
SH-23-B	SUPORTE de altura = 850 mm. 2 prateleiras intermédias. 2 kits de guias para 4 GN-2/3.	625x415x850
SH-23-RB	SUPORTE de altura = 850 mm. 2 prateleiras intermédias. 2 kits de guias para 4 GN-2/3. Provido de 4 rodas pivotantes, 2 com travão.	625x415x850
MSH-23	SUPORTE para colocar um forno 0623 sobre um móvel ou uma base de obra	625x415x150

## EXAUSTOR

O exaustor de condensação de vapor absorve e condensa o vapor que sai do forno através da chaminé. Fácil de instalar, também evita que o vapor se liberte na área da cozinha. Pode instalar-se depois do forno. Esta solução permite localizar fornos em locais sem extração, oferecendo amplas possibilidades.

MODELO	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES (mm)
<b>EXAUSTORES</b>		
	EX-23 EXAUSTOR PARA FORNO 0623.	660x800x400

## MONTAGEM EM COLUNA



### FORNO SOBRE FORNO

Solução perfeita para cozinhas sem espaço suficiente. Oferece uma maior flexibilidade em termos de modos de confeção e carga independente de alimentos.

#### CARATERÍSTICAS GERAIS

- Os kits para fornos em coluna são compostos por um conjunto de elementos que permitem colocar dois fornos sobrepostos.

MODELO	DESCRIÇÃO	PARA FORNOS:
STHH-23	Kit de peças para 2 fornos em coluna, modelos:	0623 + 0623



### COOK & CHILL (FORNO SOBRE REBATEDOR)

A solução perfeita para cozinhas sem espaço suficiente. Minimiza o movimento e facilita o processo entre forno e rebatedor. Otimiza o espaço verticalmente.


#### CARATERÍSTICAS GERAIS

- El kit Cook & Chill é composto por um conjunto de elementos que permite colocar um forno sobre um rebatedor.


MODELO	DESCRIÇÃO
KIT STHA-23	Kit de peças para coluna COOK & CHILL de forno 0623 + rebatedor 031

## PADRÕES GN E PADARIA


### RECIPIENTES LISOS

	MODELO	CAPACIDADE (L)	TIPO	PROFUNDIDADE (mm)	DIMENSÕES (mm)
	GN-23-20	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
	GN-23-40	3,20	GN-2/3	40	325x354x40



### RECIPIENTES PERFORADOS

	MODELO	CAPACIDADE (L)	TIPO	PROFUNDIDADE (mm)	DIMENSÕES (mm)
	GNP-23-20	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
	GNP-23-40	3,20	GN-2/3	40	325x354x40

### RECIPIENTES DE GRANITO


	MODELO	CAPACIDADE (L)	TIPO	PROFUNDIDADE (mm)	DIMENSÕES (mm)
	TP23-20	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
	TP23-40	3,20	GN-2/3	40	325x354x40

### BANDEJAS PASTELEIRAS


	MODELO	FUNÇÃO CONFEÇÃO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES (mm)
	BPA-23	Assados pastelaria	GN-2/3 - Lisa	325x354
	BPP-23	Confeção pastelaria	GN-2/3 - Perfurada	325x354




### BANDEJAS PARA OVOS, TORTILHAS OU CREPES

	MODELO	FUNÇÃO CONFEÇÃO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES (mm)
	MOLDE-23	Ovos estrelados Tortilhas Crepes	GN-2/3 5 orifícios x Ø 12,5 cm	325x354



### BANDEJA PARA BATATAS FRITAS E OUTRAS FRITURAS

	MODELO	FUNÇÃO CONFEÇÃO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES (mm)
	FRI-23	Batatas fritas Frituras	GN-2/3	325x354

### GRELHAS GASTRONORM

	MODELO	FUNÇÃO CONFEÇÃO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES (mm)
	PARRILLA GN-23	Grelha suporte	GN-2/3	325x354

### PLACAS GRILL PARA ASSAR OU MARCAR

	MODELO	FUNÇÃO CONFEÇÃO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES (mm)
	GRILL-2/3	Marcação	Ranhurada	354x325
	MULTIGRILL 2/3	Marcação e assado	Grelha com duas faces: lisa para assado e ranhurada para marcação.	354x325

## INSTRUMENTOS DE CONFEÇÃO

### DEFUMADOR - SMOKER



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

Utilizando o defumador smoker apresentado pela Fagor Industrial, consegue-se otimizar o forno misto transformando-o num defumador, poupando assim espaço e tempo.

Equipamento portátil. Recipiente de defumação fabricado em aço inoxidável.

O utilizador poderá aplicar aos alimentos o sabor e o aroma típico dos defumados enquanto estes se confeccionam no forno, utilizando as aparas de madeira e lenhas adequadas para cada confeção.

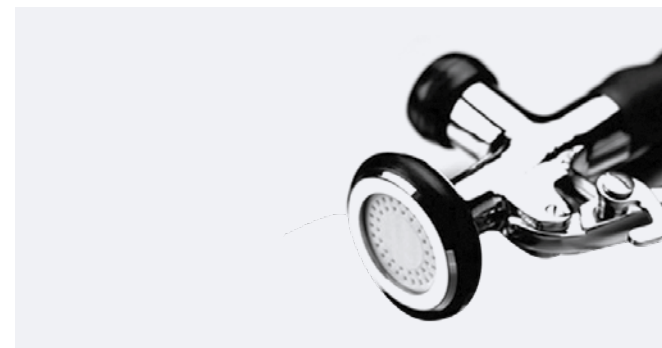
Após introduzir o defumador no forno, pode ajustar-se a temperatura e o tempo para regular a intensidade do fumo.

MODELO	POTÊNCIA W	VOLTAGEM	Hz	DIMENSÕES (mm)
SMOKER	250	230 V 1N	50 / 60	95 x 268 x 54



## PRODUTOS DE LIMPEZA E CUIDADO

### TORNEIRA DUCHE



- Somente para os modelos da gama Concept.
- Pode ser instalado nas instalações dos clientes.

### PULVERIZADOR DE DETERGENTE



- Resistente e versátil, especialmente concebido para desengordurantes.
- Válvula de segurança despressurizável.
- Ampla boca de enchimento.
- Depósito translúcido com indicador de nível.
- Fácil montagem e desmontagem para manutenção, sem ferramentas.

## DADOS TÉCNICOS

-

DADOS TÉCNICOS	AE-0623	ACE-0623
<b>DIMENSÕES LÍQUIDAS</b>		
Profundidade mm	563	563
Largura mm	657	657
Altura mm	570	570
<b>DIMENSÕES BRUTAS</b>		
Profundidade mm	776	776
Largura mm	670	670
Altura mm	715	715
<b>CAPACIDADE</b>	<b>6 - GN-2/3</b>	<b>6 - GN-2/3</b>
PESO LÍQUIDO/BRUTO kg	68/73	65/70
ESTRUTURA INTERNA	AISI-304	AISI-304
ESTRUTURA EXTERNA	Não ferrítico	Não ferrítico
CONEXÃO ELÉTRICA 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)
POTÊNCIA kW	5,7	5,7
LUZ	Halogéneo	Halogéneo
<b>ECO-STEAMING</b>		
Gerador de vapor com detetor de cal do gerador	●	-
Esvaziamento automático	●	-
Sistema de descalcificação semiautomático	●	-
<b>EZ-SENSOR</b> Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas	●	●
<b>TEMPERATURA MÁXIMA DE CONFEÇÃO °C</b>	300	300
<b>INTERFACE</b>	ADVANCE	CONCEPT
<b>FUNÇÕES PRINCIPAIS</b>		
Modos de confeção	5: vapor, vapor regulável, regeneração, misto, convecção	4: vapor, regeneração, misto, convecção
convecção Preaquecimento	●	●
Configuração Potência-velocidade	3 velocidades/ 2 potências	2 velocidades/ 2 potências
potências Cool-down	●	●
Auto-reverse	●	●
Delayed start	●	●
Confeção Delta	●	●
Humidificação	●	●
<b>LAVAGEM</b>	Semiautomático	Semiautomático
<b>OUTRAS FUNCIONALIDADES</b>		
Thermal start	●	-
Monitorização e Manutenção	●	●
Registo histórico de ciclos	●	●
Registo histórico de erros	●	●
Idiomas	25	-
Modo SAT	●	●
Modo exposição	●	●
Calibração	Auto	Manual
Duche externo	●	-
IPX-5	●	●
Posicionador de sonda	●	●



FAGOR INDUSTRIAL

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

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



ONNERA GROUP



12158807-2019-1