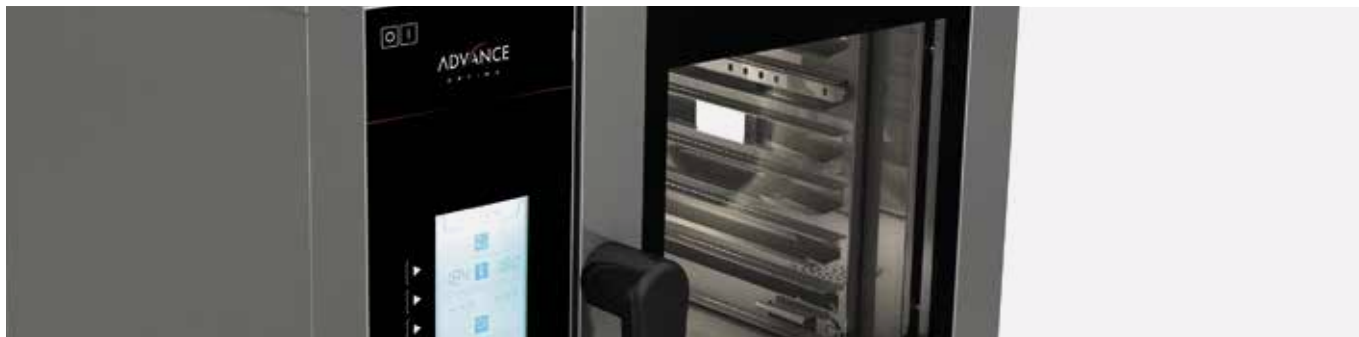




PEČÍČÍ TROUBY | OPTIMA



OPTIMALIZUJTE SVŮJ PROSTOR,
OPTIMALIZUJTE SVOU INVESTICI



O P T I M A

OBSAH

OPTIMALIZUJTE SVŮJ PROSTOR,
OPTIMALIZUJTE SVOU INVESTICI
04

MODELY UMOŽŇUJÍCÍ GENEROVÁNÍ
PÁRY V OHŘÍVAČI (ADVANCE)
A VSTŘIKOVÁNÍM (CONCEPT)
06

FUNKCE PRO ZAJIŠTĚNÍ VYSOKÉ
KVALITY A MAXIMÁLNÍ ÚČINNOSTI
08

SKVĚLÉ VÝSLEDKY
PŘÍPRAVY POKRMŮ
10

ROBUSTNÍ A ODOLNÁ TROUBA
K DLOUHODOBÉMU VYUŽITÍ
12

PŘÍSLUŠENSTVÍ A DOPLŇKY
14

TECHNICKÉ ÚDAJE
22

O P T I M A
KOMPAKTNÍ TROUBA
FAGOR



OPTIMALIZUJTE SVŮJ PROSTOR,
OPTIMALIZUJTE SVOU INVESTICI

OPTIMALIZUJTE SVŮJ PROSTOR

Optima je skvělé řešení pro omezený prostor v kuchyni. Při hloubce do 600 mm se pohodlně vejde do jakékoli kuchyně při zachování stejné výkonnosti i robustního vzhledu, jako mají vysokokapacitní kombinované pečicí trouby z generace Advance.

OPTIMALIZUJTE SVOU INVESTICI

Optima je ideální řešení v případě, kdy požadujete parametry velké kombinované pečicí trouby za přijatelnější cenu a s nižší spotřebou energie.

JEDNA Z MÁLA ŘAD KOMPAKTNÍCH PEČICÍCH TRUB NA TRHU,
KTERÉ UMOŽŇUJÍ GENEROVÁNÍ PÁRY V OHŘÍVAČI (ADVANCE)
I VSTRÍKOVÁNÍM (CONCEPT).



SKVĚLÝ POMĚR KVALITY A CENY S PARNÍM GENERÁTOREM
A MNOHEM VÍCE

Pečicí trouby ADVANCE jsou ideálním řešením pro profesionály,
kteří potřebují vysoce výkonnou troubu s jednoduchým ovládáním,
vynikajícím výsledkem a za přijatelnou cenu.



MODEL	POPIS	KAPACITA	VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
AE-623	Advance 6 x GN2/3 Compact Combi Oven	6 - GN 2/3	5,7	657 (Š) × 563 (H) × 570 (V)



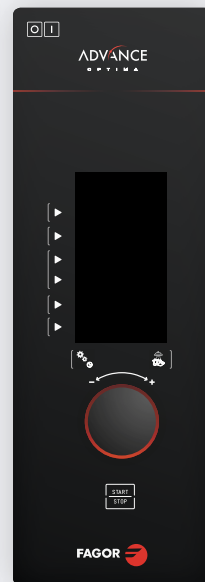
JEDNODUCHÁ, ZA PŘIJATELNOU CENU
A ZÁROVEŇ VÝKONNÁ A VELMI ODOLNÁ.

Trouby CONCEPT jsou skvělým řešením pro všechny profesionály,
kteří potřebují jednoduchou, úspornou, výkonnou a robustní troubu.



MODEL	POPIS	KAPACITA	VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
ACE-623	Concept 6 x GN2/3 Compact Combi Oven	6 - GN 2/3	5,7	657 (Š) × 563 (H) × 570 (V)

VŠECHNY FUNKCE POSKYTUJÍ VYSOKOU KVALITU A MAXIMÁLNÍ ÚČINNOST V OMEZENÉM PROSTORU



VERTIKÁLNÍ USPOŘÁDÁNÍ KUCHYNĚ | OPTIMA



VAŘENÍ V PÁŘE

Pára je základním předpokladem pro vynikající výsledky při přípravě zeleniny a ryb, přičemž jsou respektovány vlastnosti těchto potravin. Díky funkci ECO-STEAM nabízejí pečicí trouby Optima Advance od značky Fagor možnost vysoce kvalitní přípravy pokrmů v páře. Díky parnímu generátoru lze při vaření v páře o nízké teplotě dosáhnout vynikajících výsledků. Je to skvělý pomocník v kuchyni pro využití techniky „sous vide“ neboli vaření ve vakuu.



KOMBINOVANÉ VAŘENÍ

Když potřebujete k přípravě jídla využít suché teplo a páru zároveň; jedná se o techniku, která se používá především k přípravě pečeného masa a ryb nebo gratinovaných pokrmů. Brání vysoušení potravin a zároveň respektuje veškeré jejich vlastnosti. Dále umožňuje snížit množství odpadu na minimum a dosáhnout rychlejší a stejnoměrné přípravy pokrmů.



HORKOVZDUŠNÉ VAŘENÍ

Ideální k přípravě pečených, grilovaných či smažených pokrmů nebo pro vytvoření křupavé a šťavnaté struktury masa a pečených ryb. Vyžaduje-li recept neustálý přísun tepla, je nutno zvýšit teplotu suchého vzduchu na 300 °C. Tlačítko „Heat & Air“ (tlačítko HA) pomáhá udržovat teplotu a optimalizovat proud vzduchu. Skvělá volba pro funkci sušení.



REGENERACE

Trouby Optima značky Fagor zajišťují regeneraci, jejímž výsledkem bude vysoce kvalitní konečný výrobek, a teplotu vypočtenou přesně pro typ pokrmu, který hodláte regenerovat. Využívají přitom proces kombinovaného, který umožňuje přizpůsobit teplotu dle chuti.



SYSTÉM DELTA T

Systém Delta T umožňuje homogenní vaření pokrmů a je vhodný především pro pokrmy větší velikosti. Tento systém zachovává stálý rozdíl mezi teplotou uvnitř pokrmu a teplotou ve varné komoře, pokrmy se pečou pomalu při zachování veškerých živin.

U řady Advance lze nastavit ΔT

SKVĚLÉ VÝSLEDKY PŘÍPRAVY POKRMŮ



* Pouze u řady **Advance**.

STÁLÝ PŘÍVOD PÁRY: SKVĚLÝ ZPŮSOB PŘÍPRAVY ZDRAVÝCH POKRMŮ

Výkonný parní generátor pečicí trouby Advance neustále dodává čerstvou páru, je samostatný a oddělený od varné komory. Díky němu jsou hotové pokrmy šťavnatější a je dosaženo **dokonalé kvality přípravy pokrmů**.

Systém zaručuje soustavnou **obnovu vody každých 24 hodin** vaření. Přispívá tak k udržení vysoké kvality a zajištění hygieny uvnitř komory. Maximální nasycení páry dokonce i při nízkých teplotách, např. při vakuovém vaření.



OVLÁDÁNÍ TEPLOTY: NESROVNATELNÁ CHUŤ I VŮŇ

HA Control zaručuje **stejnou měrou a stálou teplotu**, díky níž lze dosáhnout nejlepších výsledků: pokrmy mají vynikající vzhled, chuť i vůni.

Systém obousměrné ventilace vytváří optimální proud vzduchu, který zajišťuje skvělý výsledek přípravy pokrmu. Rychlost ventilátorů lze regulovat podle momentální potřeby. HA garantuje hodnoty celkového zatížení.



VYŠŠÍ PŘESNOST PRO OPTIMÁLNÍ VÝSLEDEK

Sonda Advance je jednoduchá a snadno se používá. Umožňuje kontrolu teploty uprostřed pokrmů. Pomocí 4 MĚŘICÍCH BODŮ zaručuje přesnost po celou dobu přípravy pokrmu.

Senzor EZ má ergonomické provedení, je snadno ovladatelný a zaručuje, že bude dodržena požadovaná teplota vaření. Především však pomáhá šetřit čas i síly tím, že zabráňuje chybám a ztrátám.

Senzor EZ v kombinaci s podporou polohování hlavní sondy je součástí každé kombi trouby. Fagor a umožňuje vynikající ovládání hlavní teploty i u potravin, které nemají pevný tvar.

ROBUSTNÍ A ODOLNÁ TROUBA S DLOUHOU ŽIVOTNOSTÍ



01.

VYSOCE ERGONOMICKÁ
RUKOJEŤ



Všechny trouby mají rukojeť v ergonomickém a robustním provedení. Kromě toho mají duální systém umožňující otvírání na obě strany.

04.

KONSTRUKCE
ZE 100% NEREZOVÉ OCELI



Konstrukce je celá z austenitické nerezové oceli, vnitřní část z nerezové oceli AISI-304. Celé těleso je vyrobeno z austenitické nerezové oceli, obsahuje varnou komoru ve vysoce kvalitním lesklém provedení AISI-304. Zvláštní provedení zajišťuje rovnoměrné rozdělení tepla po celé komoře spolu s ovládáním HA.

02.

VYJÍMATELNÉ
TĚSNĚNÍ



Těsnění lze snadno vyjmout a vyměnit, což oceníte při čištění a údržbě.

05.

ZPEVNĚNÉ
DVEŘE



Propracovaný design dveří je přizpůsoben pro mnohaleté intenzivní používání v profesionálních kuchyních. To vše díky systému pantů, konstrukci z nerezové oceli a dvojité vrstvě refrakčního skla, díky níž bude mít šéfkuchař skvělý přehled o stavu pokrmu.

Dveře jsou vybaveny dvojitým sklem, čímž se snižují tepelné ztráty, a tudíž zároveň i spotřeba energie.

03.

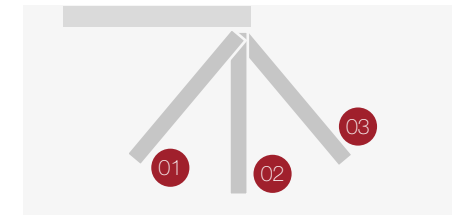
NÁDOBA
NA KONDENZÁT



Nádoba na zachycování kondenzátu, na dveře i do vnitřní části trouby.

06.

SYSTÉM
HOLD-OPEN DOOR



Systém Hold-Open Door je tvořen ozubeným pantem, který brání nechtěnému zavření dveří. Umožňuje tak lepší kontrolu otvírání a přispívá k bezpečnosti. Má tři fáze otvírání:

- 01. Prohlížení:** pomocí prvního bodu může šéfkuchař sledovat stav všech plechů GN, nemusí přitom zcela otevřít dveře.
- 02. Vyjmutí:** pomocí tohoto druhého bodu lze pohodlně vyjmout vnitřní nádoby.
- 03. Bezpečnost:** třetí poloha, úplné otevření, brání náhodnému zavření popř. dalšímu otevření dveří, a proto poskytuje větší bezpečnost.

OPTIMÁLNÍ ŘEŠENÍ VŠECH POTŘEB

01.

FLEXIBILNÍ POŘADÍ ÚKONŮ,
KTERÉ LZE MĚNIT

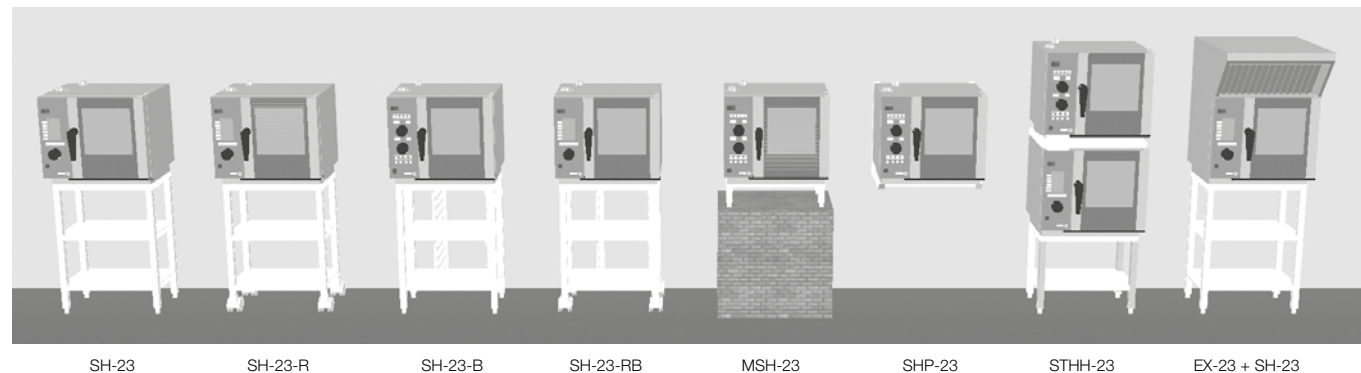
Menší velikost pečicích trub Optima lze skvěle přizpůsobit jednotlivým porcím. Přispívá k flexibilitě jednotlivých várek a umožňuje kombinovat různé způsoby přípravy pokrmů.

Pomocí této trouby lze optimalizovat jednotlivé pracovní úkony i uspořádání kuchyní, neboť tam, kde je málo místa, lze využít vertikální prostor.

02.

ŘEŠENÍ LZE PŘIZPŮSOBIT
POŽADAVKŮM NA PROSTOR

Trouby Optima poskytují více montážních řešení, čímž lze snáze nalézt variantu odpovídající danému prostoru. Montáž trouby je snadná, tudíž i jednotlivé části kuchyně lze snadno rozmístit. Minimalizuje tak zbytečný pohyb zaměstnanců, nehody i finanční ztráty.



SH-23

SH-23-R

SH-23-B

SH-23-RB

MSH-23

SHP-23

STHH-23

EX-23 + SH-23

ROZSÁHLÁ ŘADA PŘÍSLUŠENSTVÍ A DOPLŇKŮ

Trouby Optima mají k dispozici značné **množství rozličného příslušenství a nádob**, které odpovídají nejnáročnějším potřebám a umožňují získat maximální výkonnost našich trub, což přispívá k lepší ergonomii a pohodlí při provádění profesionálních kuchyňských úkonů.



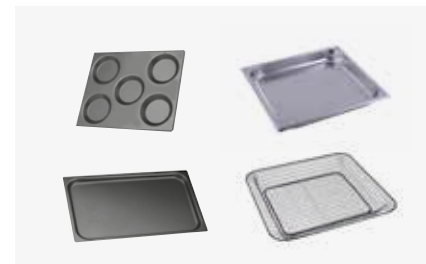
PODSTAVCE



DIGESTOŘ



SLOUPOVÉ MONTÁŽNÍ SESTAVY

FORMY GN
A NA PEČIVOKUCHYŇSKÉ
NÁČINÍPROSTŘEDKY NA
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBU

PODSTAVCE

Trouby Optima umožňují různé způsoby montáže, z nichž si můžete zvolit ten, který co nejlépe odpovídá danému prostoru.

MODEL	POPIS	ROZMĚRY (mm)
PODSTAVCE NA NOHÁCH		
SH-23	Výška podstavce = 850 mm. 2 prostřední poličky	625x415x850
SH-23-R	Výška podstavce = 850 mm. 2 prostřední poličky. 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou.	625x415x850
SH-23-B	Výška podstavce = 850 mm. 2 prostřední poličky. 2 soupravy vodítek na 4 GN-2/3	625x415x850
SH-23-RB	Výška podstavce 850 mm, 2 prostřední poličky. 2 soupravy vodítek na 4 GN-2/3. 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou.	625x415x850
MSH-23	PODSTAVEC k umístění trouby 0623 na stolek nebo sokl.	625x415X150

DIGESTOŘ

Kondenzační digestoř absorbuje a kondenzuje páru vycházející z trouby komínem. Shadno se montuje a zamezuje šíření páry po kuchyni. Instalace je možná až po montáži trouby. Toto řešení umožňuje instalaci trouby i v místech, kde není odsávání. Možností je více.

MODEL	POPIS	ROZMĚRY (mm)
DIGESTOŘ		
	EX-23 DIGESTOŘ K TROUBĚ 0623	660x800x400

MONTÁŽ DO SLOUPU



TROUBA NAD TROUBOU

Skvělé řešení do kuchyně, kde je málo prostoru. Poskytuje více možností a způsobů přípravy pokrmů, umožňuje samostatné vkládání potravin.

HLAVNÍ VLASTNOSTI

- Soupravy k troubám uspořádaným do sloupu obsahují sestavu dílů k montáži jedné trouby nad druhou.

MODEL	POPIS	PRO TROUBY:
STHH-23	Souprava dílů pro 2 trouby nad sebou, modely:	0623 + 0623



COOK&CHILL (TROUBA NAD OCHLAZOVACÍM ZAŘÍZENÍM)

Perfektní řešení pro kuchyně bez dostatečného prostoru; minimalizuje pohyb a usnadňuje proces mezi troubou a výparníkem. Optimalizujte prostor vertikálně.

HLAVNÍ VLASTNOSTI

- Souprava Cook&Chill zahrnuje sestavu dílů k montáži trouby nad ochlazovacím zařízením

MODEL	POPIS
KIT STHA-23	Souprava dílů k montáži nad sebou COOK&CHILL - trouba 0623 + ochlazovací zařízení 031

FORMY GN
A NA PEČIVO

KONTEJNERY S HLADKÝM POVRCHEM					
	MODEL	OBJEM (l)	TYP	HLOUBKA (mm)	ROZMĚRY (mm)
	GN-23-20	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
	GN-23-40	3,20	GN-2/3	40	325x354x40

KONTEJNERY S DĚROVANÝM POVRCHEM					
	MODEL	OBJEM (l)	TYP	HLOUBKA (mm)	ROZMĚRY (mm)
	GNP-23-20	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
	GNP-23-40	3,20	GN-2/3	40	325x354x40

GRANITOVÉ KONTEJNERY					
	MODEL	OBJEM (l)	TYP	HLOUBKA (mm)	ROZMĚRY (mm)
	TP23-20	1,70	GN-2/3	20	325x354x20
	TP23-40	3,20	GN-2/3	40	325x354x40

CUKRÁŘSKÉ PEKÁČE				
	MODEL	FUNKCE PŘI VAŘENÍ	VLASTNOSTI	ROZMĚRY (mm)
	BPA-23	Pečení dezertů	GN-2/3 - Hladký povrch	325x354
	BPP-23	Vaření dezertů	GN-2/3 - Děrovaný povrch	325x354



PEKÁČE NA VEJCE, OMELETY NEBO PALAČINKY				
	MODEL	FUNKCE PŘI VAŘENÍ	VLASTNOSTI	ROZMĚRY (mm)
	FORMA-23	Smažená vejce Omelety Palačinky	GN-2/3 5 jamek x Ø 12,5 cm	325x354

PEKÁČE NA HRANOLKY A JINÉ SMAŽENÉ POKRMY				
	MODEL	FUNKCE PŘI VAŘENÍ	VLASTNOSTI	ROZMĚRY (mm)
	FRI-23	Hranolky Smažené pokrmy	GN-2/3	325x354

ROŠTY GASTRONORM				
	MODEL	FUNKCE PŘI VAŘENÍ	VLASTNOSTI	ROZMĚRY (mm)
	ROŠT GN-23	Spodní rošt	GN-2/3	325x354

GRILOVACÍ DESKY NA PEČENÍ NEBO RÝHOVÁNÍ				
	MODEL	FUNKCE PŘI VAŘENÍ	VLASTNOSTI	ROZMĚRY (mm)
	GRIL-2/3	Rýhování	rýhovaná	354x325
	MULTIGRILL 2/3	Rýhování a pečení	Oboustranný rošt: hladký povrch na pečení, rýhovaný na rýhování	354x325

KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ

UDICÍ ZAŘÍZENÍ - SMOKER



Uzení je metoda, která se používá po staletí k dlouhodobému uchovávání potravin nebo k jejich ochucování, zejména masa, ryb a zeleniny. Pomocí udicího zařízení „smoker“, které nabízí Fagor Industrial, lze dosáhnout optimalizace kombinované trouby tím, že se změní v udrinu. Tím se šetří čas i prostor. Zařízení je přenosné. Udicí nádoby jsou vyrobeny z nerezové oceli.

Uživatel může dodat potravinám chuť i vůni, které jsou typické pro uzené výrobky, čehož lze dosáhnout při jejich pečení v troubě za pomoci dřevěných třísek a s využitím typu dřeva vhodného pro daný způsob přípravy. Po vložení udicího zařízení do trouby lze nastavit teplotu i čas k regulaci intenzity kouře.

MODEL	VÝKON W	NAPĚTÍ	Frekvence (Hz)	ROZMĚRY (mm)
SMOKER	250	230 V 1N	50 / 60	95 x 268 x 54



PROSTŘEDKY NA ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBU

SPRCHOVÁ BATERIE



- Pouze pro modely z řady Concept.
- Lze instalovat přímo u klientů.

ROZPRAŠOVAČ MYCÍHO PROSTŘEDKU



- Odolný a adaptabilní, určený na odmašťovací prostředky.
- Bezpečnostní tlakový ventil.
- Široké plnicí hrdlo.
- Průhledná nádobka s ukazatelem hladiny.
- Snadná montáž i demontáž bez použití nástrojů, pro účely údržby.

TECHNICKÉ ÚDAJE

TECHNICKÉ ÚDAJE	AE-0623	ACE-0623
ROZMĚRY NETTO		
Hloubka mm	563	563
Šířka mm	657	657
Výška mm	570	570
ROZMĚRY BRUTTO		
Hloubka mm	776	776
Šířka mm	670	670
Výška mm	715	715
KAPACITA	6 - GN-2/3	6 - GN-2/3
HMOTNOST NETTO/BRUTTO kg	68/73	65/70
Vnitřní konstrukce	AISI-304	AISI-304
Vnější konstrukce	bez obsahu železa	bez obsahu železa
PŘIPOJENÍ K EL. SÍTI V/Hz	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)
VÝKON kW	5,7	5,7
Světlo	Halogen	Halogen
ECO-STEAMING		
Parní generátor s čidlem vodního kamene	●	-
Automatické vypouštění generátoru	●	-
Poloautomatický systém odstranění vodního kamene	●	-
SENZOR EZ Sonda s vícečetným tepelným čidlem	●	●
MAXIMÁLNÍ TEPLOTA VAŘENÍ °C	300	300
ROZHRANÍ	ADVANCE	CONCEPT
HLAVNÍ FUNKCE		
Režimy vaření	5: pára, regulovatelná pára, regenerace, kombinovaný, konvekční	4: pára, regenerace, kombinovaný, konvekční
Přehřív	●	●
Konfigurace Výkon - rychlost	3 rychlosti, 2 výkony	2 rychlosti, 2 výkony
Zchladnutí	●	●
Auto-reverse	●	●
Odložený start	●	●
Vaření Delta	●	●
Vlhčení	●	●
MYTÍ	poloautomatické	poloautomatické
JINÉ FUNKCE		
Thermal start	●	-
Dohled a údržba	●	●
Historie cyklů	●	●
Historie chyb	●	●
Jazyky	25	-
Režim SAT	●	●
Režim Veletrh	●	●
Kalibrace	Auto	ruční
Externí sprcha	●	-
IPX-5	●	●
Polohovač sondy	●	●



FAGOR INDUSTRIAL

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.
Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (Spanělsko)
Tel.: (+34) 943 71 80 30
Fax.: (+34) 943 71 81 81
info@fagorindustrial.com

www.fagorindustrial.com



ONNERA GROUP

