



HORNOS | OPTIMA

**FAGOR**



OPTIMIZA TU ESPACIO,  
OPTIMIZA TU INVERSIÓN



**O P T I M A**

## INDEX

OPTIMIZA TU ESPACIO,  
OPTIMIZA TU INVERSIÓN  
04

MODELOS CON LA POSIBILIDAD DE GENERAR VAPOR  
EN EL CALDERÍN (ADVANCE)  
Y POR INYECCIÓN (CONCEPT)  
06

FUNCIONES QUE GARANTIZAN  
UNA GRAN CALIDAD  
Y LA MÁXIMA EFICIENCIA  
08

RESULTADOS  
DE COCINADO PERFECTOS  
10

UN HORNO ROBUSTO  
Y RESISTENTE PENSADO  
PARA DURAR  
12

ACCESORIOS Y EXTRAS  
14

DATOS TÉCNICOS  
22

O P T I M A  
HORNO COMPACTO  
DE FAGOR.



OPTIMIZA TU ESPACIO,  
OPTIMIZA TU INVERSIÓN.

OPTIMIZA TU ESPACIO

Optima es la solución perfecta cuando cuentas con espacio limitado en tu cocina. Con una profundidad de menos de 600 mm, encajará a la perfección en cualquier cocina pero con la misma potencia de cocinado y robustez que los hornos mixtos de mayor capacidad de la generación Advance.

OPTIMIZA TU INVERSIÓN

Optima es la mejor opción para aquellos que buscan las características de un gran horno mixto pero a un precio más asequible y con un consumo de energía reducido.

UNA DE LAS POCAS GAMAS DE HORNOS COMPACTOS DEL MERCADO QUE OFRECE, MODELOS CON LA POSIBILIDAD DE GENERAR VAPOR EN EL CALDERÍN (ADVANCE) Y POR INYECCIÓN (CONCEPT)

**ADVANCE**  
O P T I M A

RELACIÓN CALIDAD-PRECIO CON GENERADOR DE VAPOR Y MUCHO MÁS.

Los hornos ADVANCE son la solución ideal para aquellos profesionales que necesitan un horno asequible pero que cuente con prestaciones avanzadas y que garantice perfectos resultados así como simplicidad de uso.



| MODELO | DESCRIPCIÓN                          | CAPACIDAD  | POTENCIA (kW) | DIMENSIONES (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

SENCILLO Y ASEQUIBLE A LA VEZ QUE POTENTE Y DE GRAN RESISTENCIA.

Los hornos CONCEPT son la opción perfecta para cualquier profesional que busque un horno sencillo, económico, potente y robusto.



| MODELO  | DESCRIPCIÓN                          | CAPACIDAD  | POTENCIA (kW) | DIMENSIONES (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 LAS FUNCIONES QUE GARANTIZAN  
UNA GRAN CALIDAD Y LA MÁXIMA EFICIENCIA  
PERO EN UN ESPACIO REDUCIDO



## COCCIÓN VERTICAL | OPTIMA



COCCIÓN AL VAPOR

El vapor es fundamental si quieres obtener excelentes resultados en verduras y pescados a la vez que respetas las propiedades de estos alimentos. Gracias a ECO-STEAM, Fagor ofrece una cocción al vapor de gran calidad en sus hornos Optima Advance. Consigue un excelente cocinado al vapor a baja temperatura gracias a su generador de vapor y es el instrumento de cocina perfecto para la técnica «sous vide» o de cocción al vacío.



COCINADO MIXTO

Para cuando necesites cocinar con calor seco y vapor al mismo tiempo; técnica utilizada sobre todo en carnes asadas y pescados o alimentos gratinados. Evita que los alimentos se sequen a la vez que respeta sus propiedades y reduce al mínimo los desechos, y permite un cocinado más rápido y homogéneo.



COCINADO CON CALOR SECO

Ideal para cocinar platos asados, a la parrilla o fritos o para proporcionar una textura crujiente y jugosa a carnes y pescados asados. Cuando la receta requiera un calor constante, sube el aire seco a una temperatura de 300 °C. El control «Heat & Air» (control HA) ayuda a mantener la temperatura y a optimizar el flujo de aire. Perfecto para la función de deshidratación.



REGENERACIÓN

Los hornos Optima de Fagor garantizan una regeneración con un producto final de gran calidad y una temperatura calculada a la perfección para el tipo de alimento que deseas regenerar, combinando un proceso de cocción mixto, que permite adecuar la temperatura al gusto.



SISTEMA DELTA T

Gracias al sistema Delta T, podrás conseguir un cocinado homogéneo, especialmente útil para alimentos de gran tamaño. Este sistema mantiene una diferencia de temperatura constante entre el núcleo del alimento y la cámara de cocción, obteniendo asados cocinados lentamente y manteniendo todos los nutrientes.

**ΔT ajustable en Advance.**

## RESULTADOS DE COCINADO PERFECTOS



### COCCIÓN VERTICAL | OPTIMA

ECO  
STREAMING



\* Solo en Advence.

#### VAPOR CONTINUO: COCCIÓN PERFECTA Y ALIMENTOS SANOS

Independiente y separado de la cámara de cocción, el potente generador de vapor de los hornos Advence suministra en todo momento vapor fresco, para una **perfecta calidad de cocción**, mejorando así la jugosidad de los alimentos.

El sistema garantiza la **renovación continua del agua cada 24 h.** de cocinado, manteniendo en todo momento una alta calidad y garantizando la higiene dentro de la cámara. Máxima saturación de vapor incluso a bajas temperaturas, como cuando se cocina al vacío.

HA  
CONTROL



#### CONTROL DE LA TEMPERATURA: SABOR Y AROMA INIGUALABLES

HA Control garantiza una **temperatura uniforme y constante** con la que se obtienen los mejores resultados: alimentos con apariencia, sabor y aroma inigualables.

El **sistema de ventilación bidireccional** crea un óptimo flujo de aire que asegura una cocción perfecta. La velocidad de los ventiladores es regulable en función de las necesidades culinarias de cada momento. Las cargas completas están garantizadas por HA.

EZ  
SENSOR



#### MEJOR PRECISIÓN PARA RESULTADOS ÓPTIMOS

Simple y muy fácil de utilizar, la sonda Advence, permite controlar la temperatura en el núcleo de los alimentos, y con 4 PUNTOS de MEDICIÓN asegura la precisión durante todo el proceso de cocinado.

EZ Sensor tiene un diseño ergonómico, más fácil de manipular, y garantiza la seguridad del punto de cocción deseado por el chef y, sobre todo, ayuda a ahorrar tiempo y esfuerzo evitando errores y mermas.

El sensor EZ en combinación con el auxiliar de posicionamiento de la sonda central, incluido en todos los hornos combi Fagor, permite el control perfecto de la temperatura central incluso con productos no sólidos.

# UN HORNO ROBUSTO Y RESISTENTE PENSADO PARA DURAR



01.

## MANILLA MÁS ERGONÓMICA



Todos los hornos cuentan con un diseño de manilla más ergonómica y robusta. Además, disponen de un sistema dual que permite la apertura hacia ambos lados.

04.

## CONSTRUCCIÓN 100% EN ACERO INOXIDABLE



Construidos completamente en acero inoxidable austenítico; interior en acero inoxidable aisi-304. Cuerpo completo fabricado en acero inoxidable austenítico con un acabado brillante AISI-304 de alta calidad. Diseño especial para garantizar una distribución uniforme del calor en toda la cámara junto con el control de HA.

02.

## JUNTA EXTRAÍBLE



La junta es fácilmente extraíble para su sustitución y ayuda en las tareas de limpieza y mantenimiento.

05.

## PUERTA REFORZADA



Con un diseño exquisito, la puerta está diseñada para un uso intensivo en una cocina profesional durante muchos años. Esto es gracias a su sistema de bisagras, estructura de acero inoxidable y doble acristalamiento con vidrio refractario que ofrece una visibilidad perfecta para el Chef.

Una puerta diseñada con doble cristal que reduce las pérdidas de calor y por lo tanto disminuye a su vez el consumo de energía.

03.

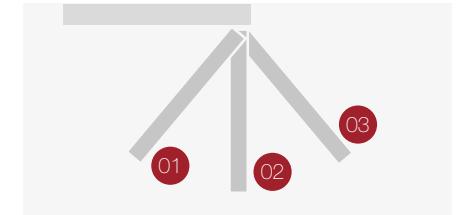
## BANDEJA DE CONDENSADOS



Bandeja de recogida de líquidos condensados tanto para la puerta como para el cuerpo del horno.

06.

## SISTEMA HOLD-OPEN DOOR



El sistema Hold-Open Door se basa en una bisagra dentada que evita que la puerta se cierre de forma accidental, aportando así mayor control de apertura y seguridad. Dispone de tres fases de apertura:

01. **Posición de visualización:** el primer punto le permite al chef ver el estado de todas las bandejas GN, sin tener que abrir completamente la puerta.
02. **Extracción:** este segundo punto se fija para extraer cómodamente las cacerolas internas.
03. **Seguridad:** la tercera posición totalmente abierta evita que la puerta se cierre accidentalmente o se abra más, por lo que ofrece una mayor seguridad.

## HAY UNA SOLUCIÓN OPTIMA PARA CADA NECESIDAD

01.

### FLUJOS DE TRABAJO FLEXIBLES Y VERSÁTILES

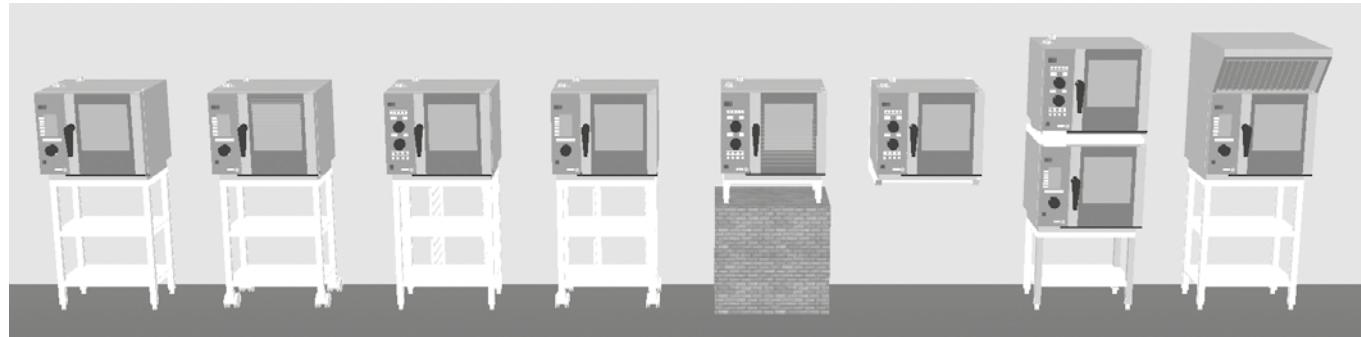
El reducido tamaño de los hornos Optima se adapta bien a las necesidades de las raciones y porciones. Magnífica la flexibilidad de las diferentes partidas posibilitando la combinación de diferentes modos de cocción.

Gracias a este horno se optimizan los flujos de trabajo y distribuciones de cocinas dado que el espacio vertical se convierte en un gran aliado en lugares pequeños.

02.

### SE ADAPTA A LOS REQUISITOS DE ESPACIO

Los hornos Optima ofrecen varias soluciones de instalación, para facilitar la búsqueda de la que mejor se adapte a su espacio. Su fácil colocación, mejora la disposición de los elementos de la cocina, minimizando los viajes innecesarios del personal, evitando accidentes y pérdidas recursos.



SH-23

SH-23-R

SH-23-B

SH-23-RB

MSH-23

SHP-23

STHH-23

EX-23 + SH-23

## UNA AMPLIA GAMA DE ACCESORIOS Y EXTRAS

Los Hornos Optima cuentan con una **gran variedad de accesorios y recipientes** que atienden a las necesidades más exigentes y que te permiten sacar el mayor partido a nuestros hornos, mejorando así la ergonomía y la agilidad de las tareas de una cocina profesional.



SOPORTES



CAMPANA EXTRACTORA



KITS DE MONTAJE EN COLUMNA



ESTÁNDARES GN Y DE PANADERÍA



INSTRUMENTOS DE COCINADO



PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y CUIDADO

## SOPORTES

Los hornos Optima ofrecen varias opciones de instalación para que encuentres la que mejor encaja con tu espacio. Puedes colocarlo sobre un soporte, montado en un soporte de pared o sobre una encimera.

| MODELO   | DESCRIPCIÓN   | DIMENSIONES (mm) |
|--|---|------------------|
| <b>SOPORTES DE PIE</b>   |   |                  |
|  | SH-23 SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias  | 625x415x850      |
|  | SH-23-R SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno.                                  | 625x415x850      |
|  | SH-23-B SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias. 2 kits de guías para 4 GN-2/3.  | 625x415x850      |
|  | SH-23-RB SOPORTE de altura = 850 mm. 2 baldas intermedias. 2 kits de guías para 4 GN-2/3. Provisto de 4 ruedas pivotantes, dos con freno. | 625x415x850      |
|  | MSH-23 SOPORTE para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana de obra   | 625x415x150      |

## CAMPANA EXTRACTORA

La campana de condensación de vapor absorbe y condensa el vapor que sale del horno a través de la chimenea. Fácil de instalar, también evita que el vapor se libere en el área de la cocina. Se puede instalar después del horno. Esta solución permite ubicar hornos en lugares sin extracción, ofreciendo amplias posibilidades.

| MODELO  | DESCRIPCIÓN                               | DIMENSIONES (mm) |
|---|---|------------------|
| <b>CAMPANA DE EXTRACCIÓN</b>  |   |                  |
|  | EX-23 CAMPANA EXTRACTORA PARA HORNO 0623. | 660x800x400      |

## MONTAJE EN COLUMNA

### MONTAJE PARA HORNOS EN COLUMNA



#### HORNO SOBRE HORNO

Solución perfecta para cocinas sin espacio suficiente; Ofrece una mayor flexibilidad en términos de modos de cocción y carga independiente de alimentos.

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Los kits para hornos en columna se componen de un conjunto de elementos que permiten colocar dos hornos superpuestos.

| MODELO  | DESCRIPCIÓN                                      | PARA HORNOS: |
|---------|--|--------------|
| STHH-23 | Kit de piezas para 2 hornos en columna, modelos: | 0623 + 0623  |

### MONTAJE EN COLUMNA "COOK & CHILL"



#### COOK&CHILL (HORNO SOBRE ABATIDOR)

La solución perfecta para cocinas sin espacio suficiente; minimiza el movimiento y facilita el proceso entre horno y abatidor. Optimiza el espacio verticalmente.

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- El kit "Cook & Chill" se compone de un conjunto de elementos que permite colocar un horno sobre un abatidor.

| MODELO      | DESCRIPCIÓN  |
|-------------|--|
| KIT STHA-23 | Kit de piezas para columna COOK & CHILL de horno 0623 + abatidor 031 |

## ESTÁNDARES GN Y PANADERÍA

### CONTENEDORES LISOS

|   | MODELO   | CAPACIDAD (L) | TIPO   | FONDO (mm) | DIMENSIONES (mm) |
|---|----------|---------------|--------|------------|------------------|
|  | GN-23-20 | 1,70          | GN-2/3 | 20         | 325x354x20       |
|   | GN-23-40 | 3,20          | GN-2/3 | 40         | 325x354x40       |

### CONTENEDORES PERFORADOS

|   | MODELO    | CAPACIDAD (L) | TIPO   | FONDO (mm) | DIMENSIONES (mm) |
|---|-----------|---------------|--------|------------|------------------|
|  | GNP-23-20 | 1,70          | GN-2/3 | 20         | 325x354x20       |
|   | GNP-23-40 | 3,20          | GN-2/3 | 40         | 325x354x40       |

### CONTENEDORES DE GRANITO

|   | MODELO  | CAPACIDAD (L) | TIPO   | FONDO (mm) | DIMENSIONES (mm) |
|---|---------|---------------|--------|------------|------------------|
|  | TP23-20 | 1,70          | GN-2/3 | 20         | 325x354x20       |
|   | TP23-40 | 3,20          | GN-2/3 | 40         | 325x354x40       |

### BANDEJAS PASTELERAS

|   | MODELO | FUNCIÓN COCINADO   | CARACTERÍSTICAS    | DIMENSIONES (mm) |
|---|--------|--------------------|--------------------|------------------|
|  | BPA-23 | Asados pastelería  | GN-2/3 - Lisa      | 325x354          |
|  | BPP-23 | Cocción pastelería | GN-2/3 - Perforada | 325x354          |



### BANDEJAS PARA HUEVOS, TORTILLAS O CREPES

|   | MODELO   | FUNCIÓN COCINADO                     | CARACTERÍSTICAS                | DIMENSIONES (mm) |
|---|----------|--------------------------------------|--------------------------------|------------------|
|  | MOLDE-23 | Huevos fritos<br>Tortillas<br>Crepes | GN-2/3<br>5 huecos x Ø 12,5 cm | 325x354          |

### BANDEJA PARA PATATAS FRITAS Y OTRAS FRITURAS

|   | MODELO | FUNCIÓN COCINADO           | CARACTERÍSTICAS | DIMENSIONES (mm) |
|---|--------|----------------------------|-----------------|------------------|
|  | FRI-23 | Patatas fritas<br>Frituras | GN-2/3          | 325x354          |

### PARRILLAS GASTRONORM

|   | MODELO         | FUNCIÓN COCINADO | CARACTERÍSTICAS | DIMENSIONES (mm) |
|---|----------------|------------------|-----------------|------------------|
|  | PARRILLA GN-23 | Parrilla soporte | GN-2/3          | 325x354          |

### PLACAS "GRILL" PARA ASAR O MARCAR

|   | MODELO         | FUNCIÓN COCINADO | CARACTERÍSTICAS   | DIMENSIONES (mm) |
|---|----------------|------------------|---|------------------|
|  | GRILL-2/3      | Marcado          | Ranurada  | 354x325          |
|  | MULTIGRILL 2/3 | Marcado y asado  | Parrilla con dos caras:<br>lisa, para asado y ranurada, para marcado. | 354x325          |

## INSTRUMENTOS DE COCINADO

### AHUMADOR - SMOKER



Ahumar es un método que se ha utilizado durante siglos para permitir que los alimentos puedan conservarse más tiempo, o para darles un sabor diferente, sobre todo a carnes, pescados y verduras.

Utilizando el ahumador "smoker" que presenta Fagor Industrial, se consigue optimizar el horno mixto transformándolo en un ahumador, ahorrando así espacio y tiempo.

Equipo portátil. Recipiente de ahumado fabricado en acero inoxidable.

El usuario podrá aplicar a los alimentos el sabor y olor típico de los ahumados mientras se cocinan en el horno, utilizando las virutas de maderas y leñas adecuadas para cada cocción.

Una vez que se introduzca el ahumador en el horno, se puede ajustar la temperatura y el tiempo para regular la intensidad del humo.

| MODELO | POTENCIA<br>W | VOLTAJE  | Hz      | DIMENSIONES<br>(mm) |
|--------|---------------|----------|---------|---------------------|
| SMOKER | 250           | 230 V 1N | 50 / 60 | 95 x 268 x 54       |



## PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y CUIDADO

### GRIFO DUCHA



- Solo para los modelos de la gama Concept.
- Puede ser instalado en el lugar de los clientes.

### PULVERIZADOR DE DETERGENTE



- Resistente y versátil especialmente diseñado para desengrasantes.
- Válvula de seguridad despresurizable.
- Amplia boca de llenado.
- Depósito translucido con indicador de nivel.
- Fácil montaje y desmontaje para mantenimiento, sin herramientas.

## DATOS TÉCNICOS

-

| DATOS TÉCNICOS   | AE-0623  | ACE-0623  |
|--|--|---|
| <b>DIMENSIONES NETAS</b>   |  |   |
| Profundidad mm   | 563  | 563   |
| Ancho mm   | 657  | 657   |
| Alto mm  | 570  | 570   |
| <b>DIMENSIONES BRUTAS</b>  |  |   |
| Profundidad mm   | 776  | 776   |
| Ancho mm   | 670  | 670   |
| Alto mm  | 715  | 715   |
| <b>CAPACIDAD</b>   | <b>6 - GN-2/3</b>  | <b>6 - GN-2/3</b>                                       |
| PESO NETO/BRUTO Kg   | 68/73  | 65/70   |
| EXTRUCTURA INTERNA   | AISI-304   | AISI-304  |
| EXTRUCTURA EXTERNA   | No ferrítico   | No ferrítico  |
| CONEXIÓN ELÉCTRICA V/Hz  | 3N ~ 400V 50/60 Hz (3/N/PE)<br>3 ~ 230V 50/60 Hz (3/PE)    | 3N ~ 400V 50/60 Hz (3/N/PE)<br>3 ~ 230V 50/60 Hz (3/PE) |
| POTENCIA Kw  | 5,7  | 5,7   |
| LUZ  | Halógeno   | Halógeno  |
| <b>ECO-STEAMING</b>  |  |   |
| Generador de vapor con detector de cal                             | ●  | -   |
| Vaciado automático del generador                                   | ●  | -   |
| Sistema de descalcificación semi-automático                        | ●  | -   |
| <b>EZ-SENSOR</b> Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas | ●  | ●   |
| <b>TEMPERATURA MÁXIMA DE COICNADO</b> °C                           | 300  | 300   |
| <b>INTERFACE</b>   | ADVANCE  | CONCEPT   |
| <b>FUNCIONES PRINCIPALES</b>                                       |  |   |
| Modos de cocinado  | 5: vapor, vapor regulable, regeneración, mixto, convección | 4: vapor, regeneración, mixto, convección               |
| Precalentado   | ●  | ●   |
| Configuración Potencia-velocidad                                   | 3 velocidades/ 2 potencias                                 | 2 velocidades/ 2 potencias                              |
| Cool-down  | ●  | ●   |
| Auto-reverse   | ●  | ●   |
| Delayed start  | ●  | ●   |
| Cocinado Delta   | ●  | ●   |
| Humidification   | ●  | ●   |
| <b>LAVADO</b>  | Semi- automático   | Semi- automático  |
| <b>OTRAS FUNCIONALIDADES</b>                                       |  |   |
| Thermal start  | ●  | -   |
| Monitorización & Mantenimiento                                     | ●  | ●   |
| Registro historial de ciclos                                       | ●  | ●   |
| Registro historial de errores                                      | ●  | ●   |
| Idiomas  | 25   | -   |
| Modo SAT   | ●  | ●   |
| Modo feria   | ●  | ●   |
| Calibración  | Auto   | Manual  |
| Ducha externa  | ●  | -   |
| 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



12158802-2019-1