



**Fai avverare i tuoi
progetti**



Drop-in



*You make
it happen*

Indice

| | |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Passione per gli spazi 05 | — Sovrastrutture 23 |
| — Tentiamo l'appetito 07 | — Vetri 25 |
| — Agiamo efficientemente e rispettivamente con l'ambiente 10 | — Vetrine refrigerate 27 |
| — La gamma più ampia del mercato 12 | — Vetrine calde 29 |
| — Elementi refrigerati 15 | — Elementi addizionale 31 |
| — Elementi caldi 17 | — Accessori 33 |
| — Elementi show cooking 19 | Opzioni elettriche 35 |
| — Elementi sottopiano 21 | Simboli drop-in 36 |



Passione per gli spazi

Fagor è un produttore specializzato nella realizzazione di attrezzature di distribuzione per il settore horeca.

Il nostro obiettivo è creare spazi ottimali, con identità visive sofisticate, che si connettano con le emozioni dei commensali. La cornice perfetta per gustare il cibo.

Encastro è la nuova generazione di elementi drop-in che semplificano la progettazione e la costruzione di aree gastronomiche.

Gli elementi Encastro sono la migliore soluzione per trasformare i tuoi progetti in spazi di ristorazione efficienti con personalità unica.

Con Encastro i tuoi progetti diventano spazi suggestivi, accessibili, comodi e sicuri per l'ospite. Allo stesso tempo, gli operatori della ristorazione ottengono servizi semplici, agili ed efficienti.



Tentiamo l'appetito

Grandi superfici vetrate che creano un senso di trasparenza.

Illuminazione a LED che migliora la presentazione del cibo, creando un'esperienza seducente che suscita l'appetito degli ospiti più esigenti.

Esteticamente coerente su tutta la gamma per garantire l'armonia dei tuoi progetti.

Disegno elegante con un tocco gentile

Gli elementi Encastro sono il primo impatto visivo che un ospite riceve in un ristorante. Oltre alle loro caratteristiche funzionali e tecniche, svolgono un ruolo chiave come oggetti decorativi.



Raggiungere il servizio perfetto



Spazi più accessibili



Installazione e manutenzione



Conservazione del prodotto



Raggiungere il servizio perfetto

Maggiore accessibilità per la massima igiene.

Porte a cerniera, apertura di 180°, per facilitare le operazioni di caricamento e sostituzione del prodotto.

Angoli interni arrotondati che impediscono gli accumuli di sporco. Separazione tra sovrastruttura e tubo di supporto per una pulizia più confortevole ed efficient.



Nuovi compressori

Nuovi compressori che riducono il rumore ambientale, le vibrazioni e il calore. Eliminazione completa del rumore, delle vibrazioni e del calore utilizzando la versione remota degli elementi Encastro.



Spazi più accessibili

Con il suo disegno aperto ed ergonomico, gli elementi di Encastro garantiscono un accesso facile e semplice ai prodotti esposti, con conseguenti servizi di ristorazione più veloci e agili.

Gli elementi Encastro sono inoltre estremamente compatti e precisi, garantendo un utilizzo ottimale dello spazio nella sala da pranzo.





Installazione e manutenzione

Pannello di controllo rimovibile che può essere posizionato in qualsiasi posizione.

Tutti i componenti elettronici in un unico punto di facile accesso.

I supporti di sostegno per sovrastuttura si fissano al piano di lavoro senza difficoltà utilizzando piatti filettati.

I supporti hanno anche morsetti nel piano sovrastuttura per attaccare il vetro in alto senza sforzo.



Termostato digitale:

Protetto dal perimetro della struttura, che evita impedimenti nell'uso quotidiano.

Con cavo di 1 metro lungo, consente di essere installato su un altro elemento.

Anche consente di accendere contemporaneamente elemento dropin refrigerato ed elemento illuminazione per sovrastuttura.



Conservazione del prodotto

La principale funzione tecnica degli elementi Encastro è quella di mantenere la temperatura del cibo e delle bevande esposte al di fuori dei limiti della zona di pericolo, in cui i batteri di origine alimentare possono crescere.

Elementi ventilati encastro garantiscono una maggiore freschezza per gli alimenti esposti.



**Zona sicura
freddo**
Meno di 8°C
8°C



**Zona pericolo
batteri avvelenamento del
cibo**
< X <



**Zona sicura
caldo**
Oltre 65°C
65°C

Agiamo efficientemente e rispettivamente con l'ambiente

- Nuovi componenti di refrigerazione più efficienti che consentono risparmi energetici superiori al 20%.
- Isolamento in poliuretano con iniezione ecologica, privo di CFC, ad alta densità 40 kg / m³.
- Elementi a bagnomaria con funzione di riempimento automatico e rilevatore di livello per risparmiare acqua.
- Gas refrigerante con potenziale di riscaldamento globale basso.
- Conformità alle direttive europee sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Riciclaggio attivo per ridurre l'inquinamento ambientale.



La gamma più ampia del mercato

01

Elementi refrigerati. Ventilato o per contatto, profondità delle vasche 30-80-115-160 mm, da 2 a 6 GN 1/1. Versioni con gruppo remoto.

02

Vetrine refrigerate. Vetrina quadra o curva, ventilata o statica, a parete o con accesso posteriore, 3 o 4 ripiani, da 2 a 6 GN 1/1. Versioni con gruppo remoto.

03

Elementi caldi. Piano riscaldante in vetroceramica, vasca bagnomaria ad acqua o vasca bagnomaria ad aria, da 1 a 6 GN 1/1.

04

Vetrine calde. Piano e ripiano riscaldanti in vetroceramica nera o bianca, quadra o curva, a parete o con accesso posteriore, da 3 a 6 GN 1/1.

05

Molte opzioni per le sovrastrutture. Vetri squadrate o arrotondate, supporti rettangolare o oblungo, LED o alogeni o ceramica, da 2 a 6 GN 1/1.

06

Opzioni drop-in. Tutti gli elementi possono essere inseriti nel piano di lavoro o anche sopra il piano di lavoro per formare una struttura robusta con una sovrapposizione di 13 mm di spessore.





SALAD BAR



Elementi refrigerati



- Gamme in 720 o 610 mm larghezze.
 - Elementi de 2 a 6 GN 1/1 (ad eccezione de CMC e CHMP).
 - Vasche di diverse profondità, 30, 80 e 160 mm.
 - Piano en 1 o 2 livelli.
- Diversi tipi di freddo, statico o venti.
 - Gli elementi refrigerati statici includono come standard un sistema di evaporazione dell'acqua di sbrinamento.



PR7 | PR6 | P2R7 | P2R6
Piano refrigerato statico a 1 o 2 livelli.



CR7-30/80/160 | CR6-30/80/160
Vasca refrigerata statica profondità 30, 80 o 160 mm.



CRV7
Vasca refrigerata ventilata profondità regolabile.



CMC7-4 | CMC6-4
Vasca refrigerata per prodotti congelati capacità per 4 vaschette gelato.



CNH7-80/120 | CNH6-80/120
Vasca neutra ghiaccio profondità 80 o 120 mm (con luce LED).



CHMP-450
Stazione di champagne neutra.



Elementi caldi



- Gamme in 720 o 610 mm larghezze.
- Elementi de 2 a 6 GN 1/1 (ad eccezione de OS1). Vasca bangomaria ad acqua 1GN 1/1 incluso.
- Piano di diversi colori, con o senza cornice perimetrale.
- Diversi tipi di calore nei vasca,ad aira e ad acqua.
- Riempimento automatico o manuale in vasca bagnomaria ad acqua.



PV7 | PV6 | PV7-W | PV6-W
Piano vetroceramica in bianco o nero.



PVE11 | PVE11-W
Piano vetroceramica senza cornice in bianco o nero.



OS1-10
Zuppiera.



CBMS7 | CBMS6
Vasca bagnomaria ad aira.



CBMA7 | CBMA6 | CBMAA7 | CBMAA6
Vasca bagnomaria ad acqua riempimento automatico o manuale



New

Elementi showcooking



TPY7-2 | TPY6-2
Teppanyaki gelato (2GN).



CRE7-80 | CRE6-80
Vasca espositora prodotto fresco (1 o 2 GN 1/1).



TRCBMA7 | TRCBMA6
Stazione di taglio (1 o 2 GN 1/1).



PV3 | PV3-W
Piano vetroceramica showcooking in bianco e nero (2 - 5).



CBMA16 | CBMS16
Vasca bagnomaria ad acqua e ad aria pero salse (3 o 4 GN 1/6).



PVEP-530
Piastra espositora paella.



New

Elementi sottopiano



PBCF
Piastra refrigerata sotto piano (2 - 6 GN 1/1).



PBCC
Piastra riscaldante sotto piano (2 - 6 GN 1/1).



Sovrastrutture



- Supporti di sostegno in tubolare oblungo o rettangolare.
- Elementi de 2 a 6 GN 1/1.
- Elementi illuminazione e riscaldamento con lampade alogene protette. Opzione ad alta temperatura con ceramiche infrarossi alternate.
- Opzione de supporti neutri per vetro.



IPL | IPL-R | IPM-4 | IPM-R-4
Elemento illuminazione



IPC | IPC-R
Elemento illuminazione e riscaldamento alogeno.



IPC C | IPC-R C
Elemento illuminazione alogeno e riscaldamento ceramico.



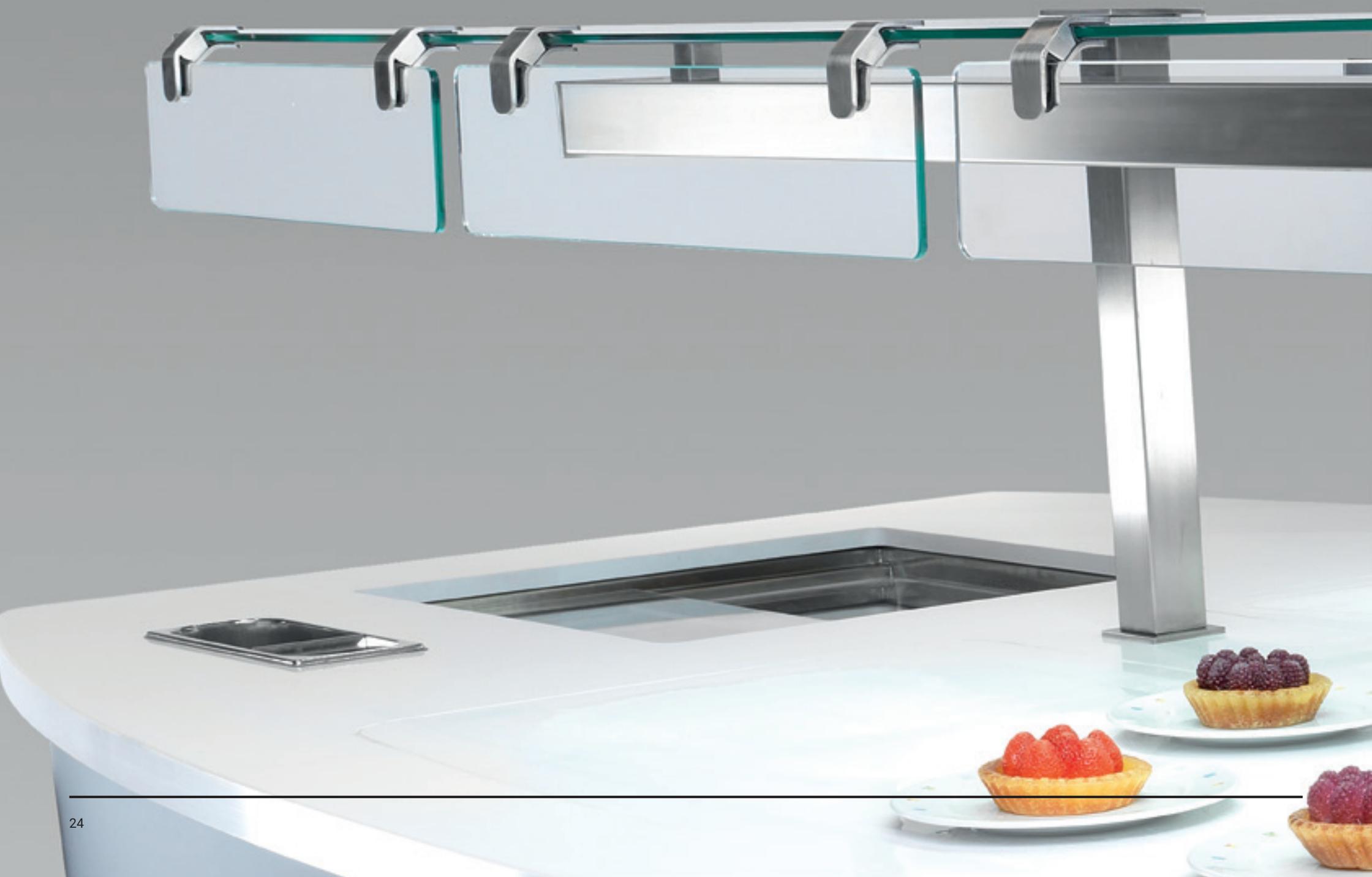
ISPC | ISPC-R
Supporto neutro per vetro centrale, frontale o chiuso.



ISPCF-L | ISPCF-L-R | ISPCF-C | ISPCF-C-R
Supporto per vetri di protezione verticale.



IPMC | IPMC-R
Lampada riscaldante.



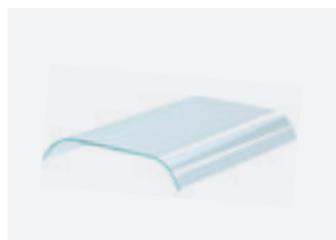
Vetri



- Vetri arrondati o retti.
- Elementi de 2 a 6GN 1/1.
- Vetro temprato con protezione centrale, frontale, chiuso o verticale per supporti.



ICC-1C | ICC-R-1C
Vetro frontale



ICC-2C | ICC-R-2C
Vetro centrale



ICC-FP | ICC-R-FP
Vetro frontale chiuso.



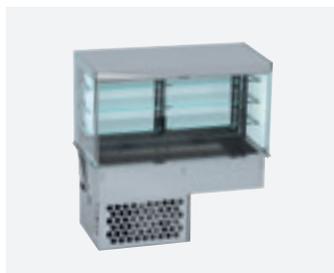
IDFG
Vetro retto di protezione
verticale per supporti.



Vetrine refrigerate



- Modelli curvi o quadrati.
- Vetrine da 2 a 6 GN 1/1.
- Con freddo ventilato e 3 o 4 livelli.
- Vetrine con porte pieghevole o a parete. Con chiusura de lato pubblico (aperte, chiuse, con tendina tessile o con lamelle rigide).



**VCR7 | VCRM7 |
VCR7-4 | VCRM7-4**
Vetrina quadra refrigerata ventilata
con 3 o 4 ripiani.



VVR7 | VVRM7
Vetrina curva refrigerata ventilata
con 3 ripiani.

c'classique

per sodexo



Vetrine calde



- Vetrine da 720 o 610 mm di larghezza. Modelli da 3 a 6 GN 1/1.
- Vetrocera mica in bianco o nero.
- Modelli curvi o quadrati.
- Vetrine con porte scorrevoli o a parete.



**VCC7 | VCC6 | VCC7-W |
VCC6-W | VCCM7 | VCCM6 |
VCCM7-W | VCCM6-W**

Vetrina quadra calda con
vetrocera mica in bianco o nero.



**VVC7 | VVC6 | VVC7-W |
VVC6-W | VVCM7 | VVCM6 |
VVCM7-W | VVCM6-W**

Vetrina curva calda con
vetrocera mica in bianco o nero.



Elementi addizionale



- Riserve GN 1/1, GN 2/1 e calde con porte scorrevoli.
- Riserve di 2 altezze e di 2,4 o 6 cassetti (H) e/o 1,2 o 3 porte (D).
- Sollevatore di piatti neutri, piatti caldi e ceste.
- Vetrine espositive da 2 a 4 GN 1/1, con o senza fondo. Con o senza

ripiano intermedio. Con illuminazione e/o riscaldamento. Aperta o chiusa.



RF4 | RF5
Riserva fredda GN 1/1 o GN 2/1.



RCD4 | RCD6
Riserva calda.



KCRF
Kit 2 cassetti GN 2/1 o GN 1/1 da sostituire con una porta.



IDPC | IDPN
Sollevatore piatti neutri e caldi.



IDCN
Sollevatore ceste.



**VEC | VEC-CE | VE-CE | VE-EI |
VE-CE-CB-EI**
Vetrine espositive neutre o calde.



Accessori



ICLP
Lavaporzionatori per vasca refrigerata per prodotti congelati.



FV-VIT
Supporto in acciaio inossidabile per piano riscaldante.



EI
Ripiano intermedio per vetrine espositive.



ITDP
Coperchio neutro per sollevatore di piatti.



IPCTD | IPCTI | IPCTD-C | IPCTI-C
Kit termometro digitale.



KUV
Lampada germicida per vasche e vetrine ventilate.



EV-KIT
Kit bacinella evaporazione acqua. de 2 a 6 GN 1/1.



OF-PAN
Bacinella recupero acqua.



PAL-DROPIN
Utile per sollevamento drop-in.



Opzioni elettriche

Elementi riscaldanti

Elementi a 230V 1N 50/60 Hz.

Elementi a 400V 3N 50/60 Hz.

Elementi refrigerati

CLASSE CLIMATICA III E IV

Elementi a 230V 1N 50 Hz.

Elementi a 230V 1N 60Hz.

CLASSE CLIMATICA V

Elementi a 230V 1N 50 Hz (TR).

Elementi a 230V 1N 60 Hz (TR).

GRUPPO FREDDO REMOTO

Elementi con gruppo freddo remoto.

Simboli Drop-in

Elementi refrigerati



Raffreddamento statico

Sistema di refrigerazione vasca statica. Con serpentina in rame espanso situato nella base.

PRX - P2RX - CRX - CMCX - TPYX - CREX - PBCF



Sistema di evaporazione de'll'acqua di sbrinamento

Gli elementi refrigerati statici includono come standard un sistema di evaporazione dell'acqua di sbrinamento.

PRX - P2RX - CRX



Raffreddamento ventilato

Gli elementi refrigerati ventilati hanno un sistema di raffreddamento "air-blown", generato dai ventilatori dell'evaporatore, che creano una cortina d'aria fredda.

CRV7 - VCR7 - VCRM7 - VVR7 - VVRM7

Elementi riscaldanti



Riscaldamento bagnomaria ventilato

Generato da una serie di moduli resistori con ventilatore che creano un flusso dinamico di aria calda all'interno della vasca.

CMBSX - CBMS16 - RCDX



Riscaldamento bagnomaria ad acqua

Con resistenze in silicone nascoste sul fondo della vasca che consentono di raggiungere la temperatura di lavoro in modo rapido e uniforme.

CBMAX - CBMAAX - TRCBMAX - CBMA16



Sistema dual-heat

Elemento illuminazione con lampade alogene protette (100 W per alogeno). Elemento riscaldamento con ceramiche a infrarossi (250 W per elemento ceramico).

VCCX - VCCMX - VVCX - VVCMX

Sovrastrutture e vetrine espositori



Illuminazione LED

Luce a LED per migliorare la presentazione.

CNHX-120 - VE-CE - VE-EI - VE-CE-CB-EI - IPL - IPL-R - IPM-4 - IPM-R-4



Riscaldamento alogene

Elementi illuminazione e riscaldamento con lampade alogene protette.

IPC - IPC-R - IPMC - IPMC-R - VEC - VEC-CE



Supporti oblunghi

Supporti di sostegno in tubolare oblunghi.

IPL - IPM-4 - IPC - IPMC - IPC C - ISPC - ISPCF-L - ISPCF-C



Riscaldamento ceramiche

Opzione ad alta temperatura con ceramiche infrarossi alternate.

IPC C - IPC-R C



Supporti rettangolare

Supporti di sostegno in tubolare rettangolare.

IPL-R - IPM-R-4 - IPC-R - IPMC-R - IPC-R C - ISPC-R - ISPCF-L-R - ISPCF-C-R

Vetri



Vetro frontale retto
Vetro temprato retto e frontale.
ICC-R-1C



Vetro frontale arrotondato
Vetro temprato arrotondato e frontale.
ICC-1C



Vetro chiuso e retto
Vetro temprato retto, frontale e chiuso.
ICC-R-FP



Vetro centrale retto
Vetro temprato retto e centrale.
ICC-R-2C



Vetro centrale arrotondato
Vetro temprato, arrotondato e centrale.
ICC-2C



Vetro chiuso e arrotondato
Vetro temprato arrotondato, frontale e chiuso.
ICC-FP

Vetrine



Vetrine aperte
Vetrine aperte lato pubblico.



Vetrine chiuse
Vetrine chiuse lato pubblico (CE).



Vetrine con porte pieghevole
Vetrine refrigerate ventilate con porte pieghevole a cerniera lato servizio.
VCR7 - VCR7-4 - VVR7



Vetrine con porte scorrevoli
Vetrine refrigerate statica e riscaldante con porte scorrevoli a cerniera lato servizio.
VCCX - VVCX



Vetrine a parete
Vetrine con chiusura posteriore in acciaio lato servizio.
VCRM7 - VCRM7-4 - VVRM7 - VCCMX - VVCMX



Vetrine con tendina tessile
Vetrine con tendina tessile avvolgibile lato pubblico (CT).



Vetrine con lamelle rigide
Vetrine con lamelle rigide con serratura lato pubblico (CP).



ONNERA GROUP

