



**Verwirklichen  
Sie Ihre  
Gestaltungsideen**



Drop-in



*You make  
it happen*

## Inhalt

Leidenschaft für Raumgestaltung 05	— Blenden 23
— Verführung des Appetits 07	— Glasfronten 25
— Effizient und umweltfreundlich 10	— Kühlvitrienen 27
— Die größte Produktauswahl auf dem Markt 12	— Warmhaltevitrienen 29
— Kühlelemente 15	— Zusatzelemente 31
— Warmhalteelemente 17	— Zubehör 33
— Showcooking-Elemente 19	Elektrische Normen für Kühl- und Warmhaltelemente 35
— Elemente unter Arbeitsplatte 21	Drop-in-Symbole 36



## Leidenschaft für Raumgestaltung

Fagor ist ein führender Spezialist für Speisenausgabe-Lösungen für die moderne Gastronomie.

Unser Ziel ist es, optimale Räume für das perfekte Wohlbefinden der Restaurantbesucher zu schaffen.  
Der perfekte Rahmen für ein gutes Essen.

Encastro ist die neue Generation von Drop-in-Elementen von Fagor, die die Gestaltung und Einrichtung von gastronomischen Räumen erleichtern.

Encastro-Elemente sind die ideale Lösung für die Umsetzung Ihrer Projekte für effiziente Gastronomiebereiche mit eigener Persönlichkeit.

Mit Encastro können Sie Ihre Gestaltungsideen in kostengünstige, ansprechende, komfortable und sichere Räume für den Gast umsetzen und gleichzeitig aus Betreibersicht einfache, agile und effiziente Serviceabläufe sicherstellen.



# Verführung des Appetits

Großflächige Glasfronten schaffen ein Gefühl von Transparenz.

LED-Beleuchtung, die die Speisen in das perfekte Licht rückt und den Appetit der anspruchsvollsten Gäste mit einer verlockenden Präsentation anregt.

Ästhetische Kohärenz im gesamten Sortiment, um die Harmonie Ihrer Projekte zu gewährleisten.

## Dezentes, elegantes Design

Die Encastro-Elemente sind der erste visuelle Eindruck des Gastes beim Betreten eines Restaurants. Neben ihren funktionalen und technischen Eigenschaften spielen sie auch als Dekorationsobjekte eine wichtige Rolle.



Essenausgabe



Zugängliche  
Bereiche



Installation und  
Wartung



Lagerung



## Essenausgabe

### Zugängliche Elemente und maximale Hygiene.

180°-Klapptüren für die unkomplizierte Beschickung im Servicebereich mit präzise sitzenden Befestigungssystemen für einen minimalen Kälteverlust.

Wannen mit abgerundeten Kanten auf der Innenseite für eine einfache Reinigung. Abstand zwischen Halterung und Blende für eine bequemere und effizientere Reinigung.



### Neue Kompressoren

Sie reduzieren Umgebungslärm, Vibrationen und Wärmeabstrahlung in den Gästebereich. Für eine vollständige Geräuschunterdrückung stehen optional externe Aggregate zur Verfügung.



## Zugängliche Bereiche

Das offene und ergonomische Design der Encastro-Elemente ermöglicht den Gästen einen leichten und einfachen Zugriff auf das Produkt und sorgt für einen schnelleren und agileren Service.

Die Elemente der Encastro-Reihe sind äußerst kompakt und dezent für eine optimale Raumnutzung im Speisebereich.





## Installation und Wartung

Das Bedienfeld ist abnehmbar und kann in jeder beliebigen Position angebracht werden. Einfacher zentraler Wartungszugang zu den elektronischen Komponenten.

Die Blenden werden mit Hilfe von verschraubten Leisten an der Struktur der Elemente befestigt.

Die Blendenhalterungen sind mit Haltebacken zur Befestigung der Glasscheiben an der Oberseite ausgestattet.

Die Blenden dienen als Hygieneschutz gegen Atemluft bzw. als Anti-Beschlag-Elemente, um das Geschirr zu beleuchten und/oder zu wärmen.



### Digitales Thermostat:

Das Thermostat ist durch die umgebende Struktur geschützt, sodass ein ungewollter Kontakt oder Stöße beim täglichen Hantieren der Elemente vermieden wird.

Das 1 m lange Kabel ermöglicht die Installation an einer anderen gewünschten Position.

Ermöglicht je nach Modell das gleichzeitige Einschalten des Kühlelements und der beleuchteten Blende bzw. der Vitrinenbeleuchtung.



## Lagerung

Die wichtigste technische Funktion der einbaufähigen Elemente ist die Einhaltung der Temperatur der ausgestellten Speisen innerhalb der festgelegten Bereiche, um das Risiko der Vermehrung von Bakterien zu minimieren.

Maximale Frische der ausgestellten Speisen durch belüftete Elemente.



**Sichere  
Kaltzone**  
Temperatur  
unter 8 °C  
8 °C



**Gefahrenzone  
Bakterien  
Lebensmittelvergiftung**  
< X <



**Sichere  
Warmzone**  
Temperatur  
über 65 °C  
65 °C

## Effizient und umweltfreundlich

- Neue, effizienzoptimierte Kühlkomponenten ermöglichen Energieeinsparungen von mehr als 20 %.
- Umweltfreundliche Isolierung aus eingespritztem, FCKW-freiem Polyurethan mit einer Dichte von 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Bain-Marie-Warmhalteelemente mit automatischer Füllfunktion und wassersparendem Füllstandssensor.
- Kältemittelgas mit geringem globalen Erderwärmungspotential.
- Einhaltung der EU-Richtlinien über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) zur Optimierung des Recyclings zur Reduzierung der Umweltbelastung.





## Die größte Produktauswahl auf dem Markt

01

Kontaktgekühlte oder belüftete Elemente, mit einer Tiefe von 30-80-115-160 mm für 2 bis 6 GN 1/1. Versionen mit externem Aggregat.

02

Belüftete oder statische würfelförmige oder geschwungene Kühlvitri-  
n für die Wandaufstellung oder rückwärtigen Zugang, mit 3 oder 4 Ablageböden für 2 bis 6 GN 1/1.

03

Warmhalteelemente mit Glaskeramikfeld, Trocken-Bain-Marie, Bain-Marie-Wasserbecken für 1 bis 6 GN 1/1.

04

Warmhaltevitri-  
n mit Glaskeramikfeld in schwarz oder weiß, würfelförmig oder geschwungen, für Wandaufstellung oder mit rückwärtigem Zugang, für 3 bis 6 GN 1/1.

05

Zahlreiche Blendenausstattungen mit geradem oder abgerundetem Glas und Halterungen, LED, Halogen- oder Keramiklampen für 2 bis 6 GN 1/1.

06

Einfassung: Bündig mit der Arbeitsplatte oder auf einer stabilen 13 mm starken Struktur aufliegend.







# Kühlelemente



- Serien in 720 oder 610 mm Breite.
- Elemente für 2 bis 6 GN 1/1 (außer CMC und CHMP).
- Wannen mit verschiedenen Tiefenmaßen von 30, 80 und 160 mm.

- Platten auf 1 oder 2 Ebenen.
- Verschiedene statische oder belüftete Kühlsysteme.
- Statische Kühlelemente, serienmäßig mit Verdunstungssystem für Abtauwasser.



**PR7 | PR6 | P2R7 | P2R6**  
Statische Kühlplatte mit 1 oder 2 Ebenen.



**CR7-30/80/160 | CR6-30/80/160**  
Statische Kühlwanne mit 30, 80 oder 160 Tiefe.



**CRV7**  
Tiefenverstellbarer belüfteter Kühlbehälter.



**CMC7-4 | CMC6-4**  
Statische Kühlwanne für Speiseeis.



**CNH7-80/120 | CNH6-80/120**  
Neutrale Wanne mit oder ohne Beleuchtung.



**CHMP-450**  
Neutraler Eis-Sektkühler.



# Warmhalteelemente



- Serien in 720 oder 610 mm Breite.
- Elemente für 2 bis 6 GN 1/1 (außer OS1). Bain-Marie-Wasserbecken einschl. 1 GN 1/1.
- Verschiedenfarbige Platten mit oder ohne Umlaufrahmen.
- Verschiedene Beheizungssysteme in den Wannen. Trocken, belüftet und Wasser.
- Optionale manuelle oder automatische Befüllung der Bain-Marie-Wasserbecken.



**PV7 | PV6 | PV7-W | PV6-W**  
Glaskeramikfeld in schwarz oder weiß mit Rahmen.



**PVE11 | PVE11-W**  
Glaskeramikfeld in schwarz oder weiß ohne Rahmen.



**OS1-10**  
Suppentopf.



**CBMS7 | CBMS6**  
Belüfteter Trocken-Bain-Marie-Behälter.



**CBMA7 | CBMA6 | CBMAA7 | CBMAA6**  
Optionale manuelle oder automatische Befüllung des Bain-Marie-Wasserbeckens.



New

# Showcooking-Elemente



**TPY7-2 | TPY6-2**  
Teppanyaki Eis (2GN).



**CRE7-80 | CRE6-80**  
Behälter für die Präsentation  
von frischen Produkten (1 oder 2  
GN 1/1).



**TRCBMA7 | TRCBMA6**  
Tranchierstation (1 o 2 GN 1/1).



**PV3 | PV3-W**  
Showcooking-Glaskeramikfeld in  
schwarz oder weiß mit Rahmen.  
(2 - 5).



**CBMA16 | CBMS16**  
Bain-Marie-Wasserbecken und  
-Trockenbehälter für Saucen (3 o 4  
GN 1/6).



**PVEP-530**  
Paella-Präsentationsplatte.



New

## Elemente unter Arbeitsplatte



**PBCF**  
Kühlplatte unter Arbeitsplatte  
(2 - 6 GN 1/1).



**PBCC**  
Warmhalteplatte unter Arbeitsplatte  
(2 - 6 GN 1/1).



# Blenden



- Runde oder quadratische Blenden.
- Blenden für 2 bis 6 GN 1/1.
- Licht- und Wärmehelmen für Kühl- und Warmhalteelemente der Serie.
- Neutrale Halterungen für Glasscheiben.



**IPL | IPL-R | IPM-4 | IPM-R-4**  
Lichtblende.



**IPC | IPC-R**  
Halogen-Wärmehelme.



**IPC C | IPC-R C**  
Keramik-Wärmehelme.



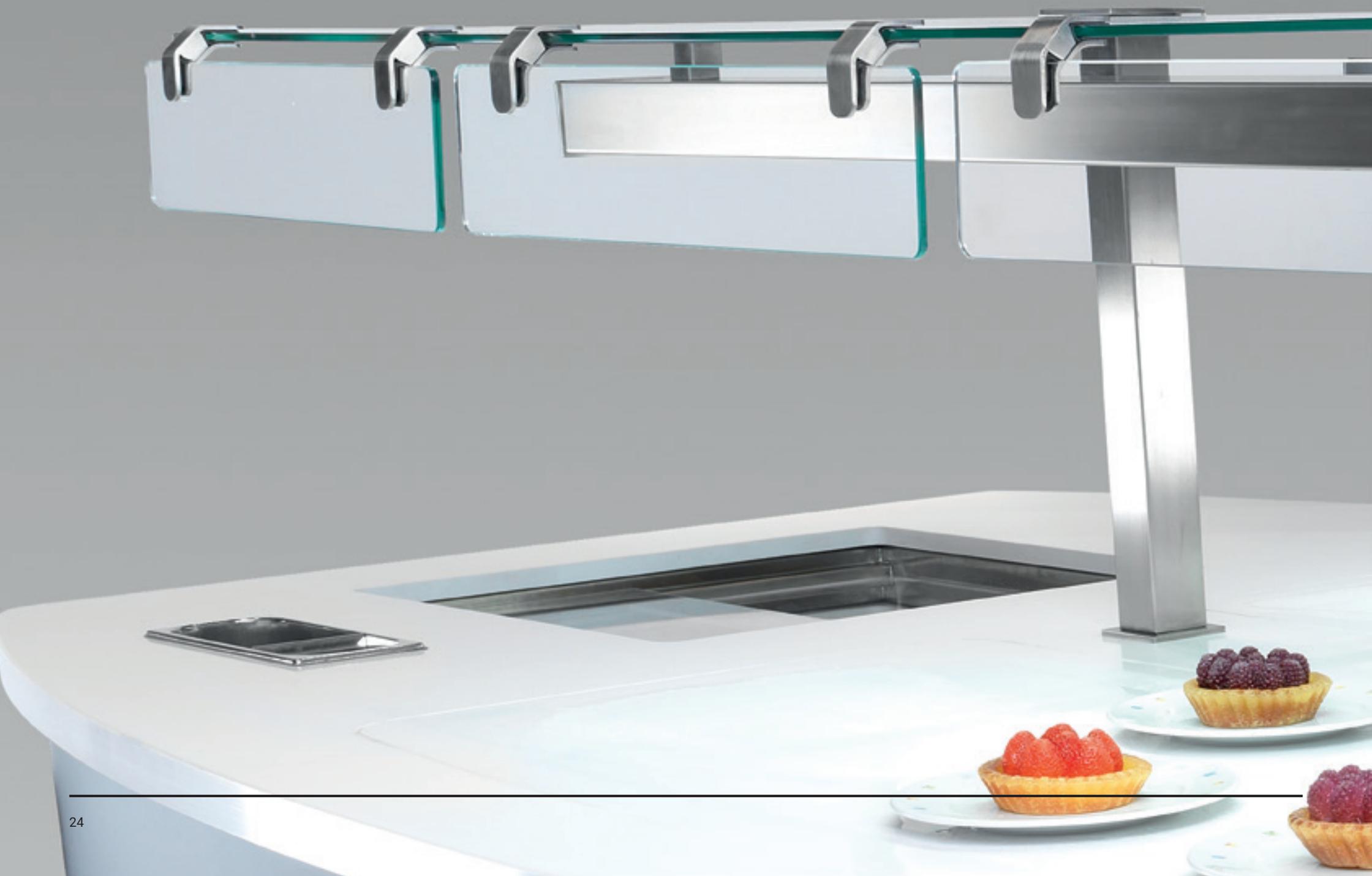
**ISPCC | ISPCC-R**  
Neutrale Halterung für mittlere,  
vordere oder geschlossene  
Glasscheiben.



**ISPCF-L | ISPCF-L-R |  
ISPCF-C | ISPCF-C-R**  
Neutrale Halterung für vertikales  
Schutzglas.



**IPMC | IPMC-R**  
Wärmehelmen für diverse  
Einsatzmöglichkeiten.



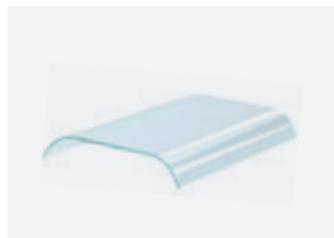
# Glasscheiben



- Gerade oder geschwungene Glasscheiben.
- Elemente für 2 bis 6 GN 1/1.
- Mit mittlerem, vorderem, geschlossenem oder vertikalem Schutz für Halterungen.



**ICC-1C | ICC-R-1C**  
Vordere Glasscheibe



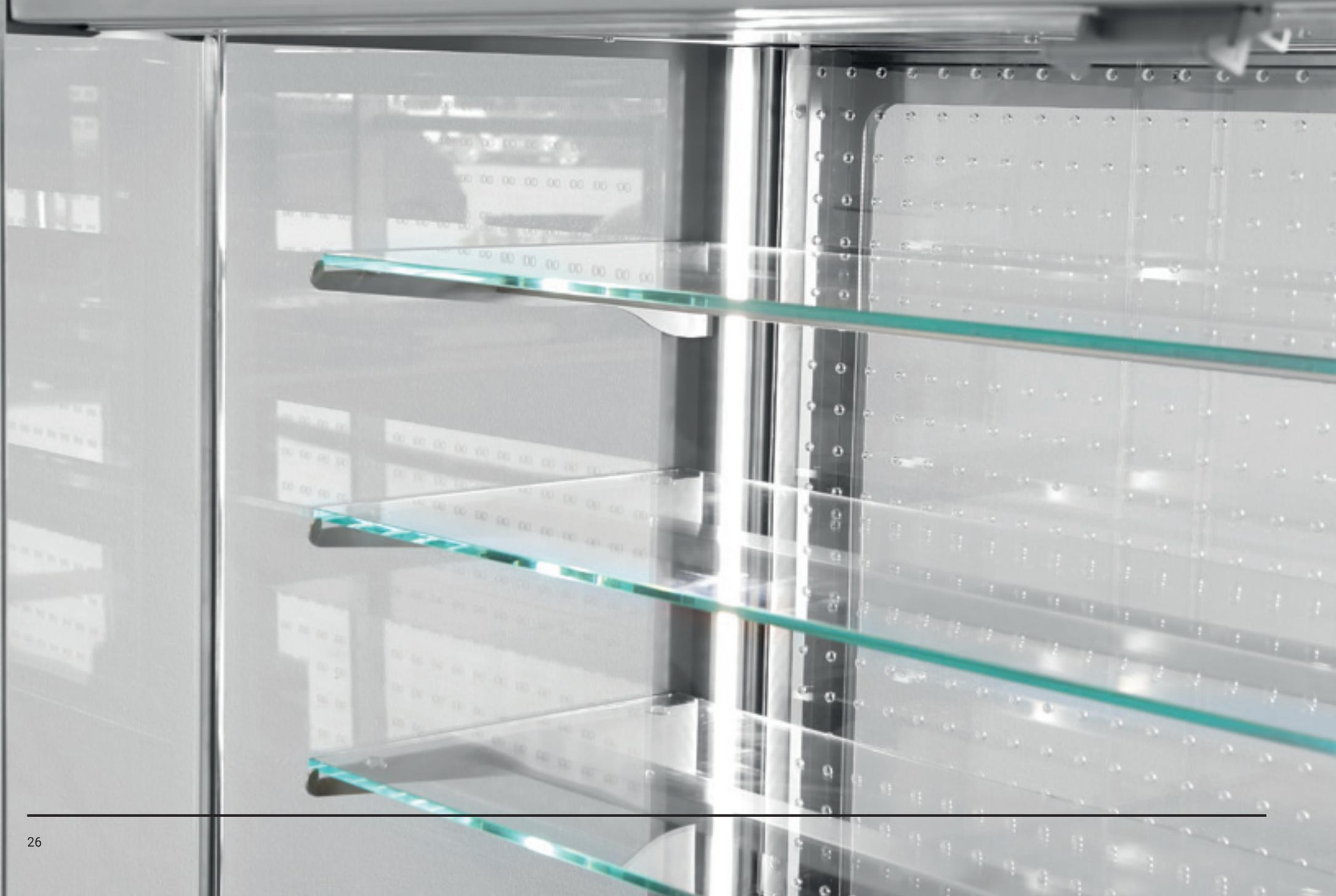
**ICC-2C | ICC-R-2C**  
Mittlere Glasscheibe



**ICC-FP | ICC-R-FP**  
Vordere Glasscheibe mit  
Abdeckung



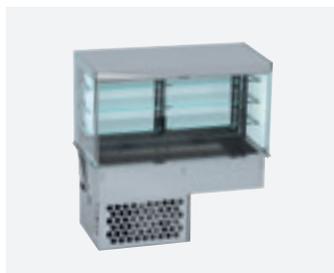
**IDFG**  
Vertikales Schutzglas



# Kühlvitrinen



- Würfelförmige oder geschwungene Vitrinen.
- Elemente für 2 bis 6 GN 1/1.
- Modelle mit Gebläsekühlung mit 3 oder 4 Ebenen.
- Vitrinen mit Türen oder zur Wandaufstellung mit verschiedenen Verkleidungsmöglichkeiten (offen, geschlossen, mit Vorhängen oder Jalousien).



**VCR7 | VCRM7 |  
VCR7-4 | VCRM7-4**  
Würfelförmige Vitrine mit  
Gebläsekühlung.



**VVR7 | VVRM7**  
Geschwungene Vitrine mit  
Gebläsekühlung.

# c'classique

par sodexo



# Warmhaltevitrienen



- Vitrienen mit 720 oder 610 mm Breite und 3 bis 6 GN 1/1.
- In schwarz oder weiß.
- Würfelförmige oder geschwungene Modelle.
- Vitrienen mit Schiebetüren oder zur Wandaufstellung.



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

Würfelförmige Warmhaltevitrine  
mit Glaskeramikfeldern in schwarz  
oder weiß.



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

Geschwungene Warmhaltevitrine  
mit Glaskeramikfeldern in schwarz  
oder weiß.



## Zusatzelemente



- Vorratskühlelemente für GN 1/1, GN 2/1 und -warmhalteelemente mit Schiebetüren.
- Vorrats-elemente mit 2 Höhenmaßen und 2,4 oder 6 Schubfächern (H) und/oder 1,2 oder 3 Türen (D).

- Neutrale Tellerspender, vorgewärmte Teller und Geschirrkörbe.
- Schauvitrine für 2 bis 4 GN 1/1, mit oder ohne Unterbau. Mit oder ohne Zwischenbord. Mit Beleuchtung und/oder Beheizung. Offen oder geschlossen.



**RF4 | RF5**  
Vorratskühlelement für GN 1/1 oder GN 2/1.



**RCD4 | RCD6**  
Beheiztes Vorrats-element.



**KCRF**  
Kühlschubladen GN 2/1 oder GN 1/1 zum Austausch gegen Türen.



**IDPC | IDPN**  
Neutraler oder beheizter Tellerspender.



**IDCN**  
Geschirrkorb-spender.



**VEC | VEC-CE | VE-CE | VE-EI | VE-CE-CB-EI**  
Neutrale oder beheizte Schauvitri-nen.



# Zubehör



**ICLP**  
Portionierer-Reinigerzubehör für Gefriergutbehälter.



**FV-VIT**  
Edelstahl-Träger für Glaskeramikfelder.



**EI**  
Optionale Zwischenablage für Schauvitrienen.



**ITDP**  
Standarddeckel für Tellerspender.



**IPCIC | IPCTD | IPCTI | IPCTD-C | IPCTI-C**  
Kit Digitales Thermometer für Blenden.



**KUV**  
Keimtötende Lampe für belüftete Behälter/Vitrienen.



**EV-KIT**  
Kit Verdunstungswanne für Abtauwasser, 2 bis 6 GN 1/1.



**OF-PAN**  
Überlaufbehälter für Abtauwasser.



**PAL-DROPIN**  
Werkzeug zum Anheben technischer Elemente.



# Elektrische Normen für Kühl- und Warmhalteelemente

## Warmhalteelemente

Elemente für 230 V, 1 N, 50 / 60 Hz.

Elemente für 400 V, 3 N, 50 / 60 Hz.

## Kühlelemente

KLIMAKLASSE III und IV

Elemente für 230 V, 1 N, 50 Hz.

Elemente für 230 V, 1 N, 60Hz.

## KLIMAKLASSE V

Elemente für 230 V, 1 N, 50 Hz (TR).

Elemente für 230 V, 1 N, 60 Hz (TR).

## EXTERNES AGGREGAT

Elemente mit externem Kühlaggregat.

# Symbole Drop-in

## Kühlelemente



### Statische Kühlung

Bei Elementen mit expandierter Kupferspirale an der Unterseite.

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



### Seriemäßiges Abtausystem

Die statischen Kühlelemente sind serienmäßig mit einem Tauwasserverdunstungs-System ausgestattet.

**PRX - P2RX - CRX**



### Belüftete Kühlung

Ausgestattet mit einem Kühlsystem, das einen konstanten Kaltluftstrom mithilfe der Gebläse des Verdampfungsmoduls erzeugt.

**CRV7 - VCR7 - VCRM7 - VVR7 - VVRM7**

## Warmhalteelemente



### Belüftete Trockenhitze

- Belüftetes Beheizungssystem mittels Verbund von Widerständen mit Gebläsen, die im Inneren des Behälters einen Heißluftkreislauf erzeugen.

**CMBSX - CBMS16 - RCDX**



### Feuchte Hitze

- Aufheizen des Wassers mittels im Inneren des Behälters angebrachten Silikonwiderständen.

**CBMAX - CBMAAX - TRCBMAX - CBMA16**



### Dual-Heat-System

Beleuchtung mittels geschützter Halogenlampen (100 W pro Strahler) und Beheizung mittels Infrarot-Keramikelementen (250 W pro Keramikelement).

**VCCX - VCCMX - VVCX - VVCMX**

## Blenden und Schauvitriren



### LED-Beleuchtung

LED-Beleuchtung für eine optimale Produktpräsentation.

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



### Halogen-Wärme

Beleuchtung und Beheizung mittels geschützter Halogenlampen.

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



### Längliche Halterung

Produktreihe Längliche Halterungen.

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



### Keramik-Beheizung

Beleuchtung und Beheizung mittels Infrarot-Keramikelementen.

**IPC C - IPC-R C**



### Quadratische Halterung

Produktreihe Quadratische Halterungen.

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

## Glasscheiben



**Gerade vordere Glasscheibe**  
Gerades und vorderes Sicherheitsglas.  
**ICC-R-1C**



**Vordere geschwungene Glasscheibe**  
Geschwungenes und vorderes Sicherheitsglas.  
**ICC-1C**



**Gerade geschlossene Glasscheibe**  
Gerades, vorderes und geschlossenes Sicherheitsglas.  
**ICC-R-FP**



**Gerade mittlere Glasscheibe**  
Gerades und mittleres Sicherheitsglas.  
**ICC-R-2C**



**Mittlere geschwungene Glasscheibe**  
Geschwungenes und vorderes Sicherheitsglas.  
**ICC-2C**



**Geschwungene geschlossene Glasscheibe**  
Geschwungenes, vorderes und geschlossenes Sicherheitsglas.  
**ICC-FP**

## Vitrinen



**Offene Vitrinen**  
Kundenseitig offene Vitrinen.



**Geschlossene Vitrinen**  
Vitrinen mit kundenseitiger Glasabdeckung (CE).



**Vitrine mit Klapptüren**  
Kühlvitrinen mit serviceseitigen Klapptüren.  
**VCR7 - VCR7-4 - VVR7**



**Vitrine mit Schiebetüren**  
Kühl- und Warmhaltevitrinen mit serviceseitigen Schiebetüren.  
**VCCX - VVCX**



**Vitrine zur Wandaufstellung**  
Vitrinen mit serviceseitiger Edelstahl-Wandabdeckung (Wandaufstellung).  
**VCRM7 - VCRM7-4 - VVRM7 - VCCMX - VVCMX**



**Vitrine mit Vorhang**  
Vitrinen mit kundenseitigem Textilverhang(CT).



**Vitrine mit Jalousie**  
Vitrine mit kundenseitigen starren Jalousien (CP).





ONNERA GROUP

