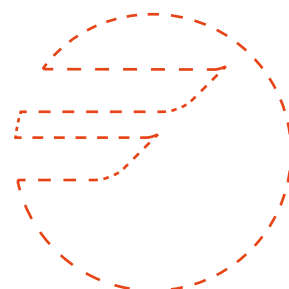
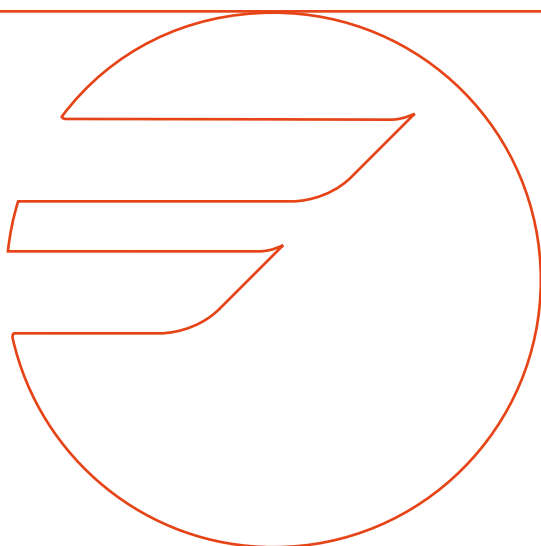


PIECE



OSTRZEŻENIE:

Wszystkie piece wymagają uzdatnienia wody zasilającej, jeżeli: twardość wody jest powyżej 7 HF / 4.0 HD, stężenie chloru jest większe niż 150 mg/litr, zawartość soli przekracza 30 mg/litr. Bojler pieca jest automatycznie opróżniany. W przypadku niestosowania się do powyższych zaleceń FAGOR nie gwarantuje bezawaryjnej pracy podzespołów mających kontakt z wodą..

Urządzenia dostępne są dla następujących napięć:

230 V – 3 fazy + uziemienie 440 V – 3 fazy
(zasilanie na statku)

400 V - 3 fazy + przewód neutralny + uziemienie

Urządzenia dostępne są dla następujących częstotliwości:
50 Hz / 60 Hz

Wszystkie piece powinny być zasilane gazem o następujących parametrach:

LPG : 36 mbar

GZ-50: 20 mbar



Seria Visual Plus

Piece tej serii można opisać w dwóch słowach: dokładność i perfekcyjność.

Piece Visual Plus reprezentują najwyższy model generacji Visual skonstruowany według ostatnich trendów i najnowszych osiągnięć technologicznych. Wyposażony jest w ekran dotykowy VGA umożliwiający wybranie programu gotowania.



Nowa generacja pieców Visual

Fagor industrial przedstawia nową generację innowacyjnych pieców serii Visual stanowiących odpowiedź producenta na coraz bardziej wymagające potrzeby szefów kuchni.

Dzięki zastosowaniu najnowszych osiągnięć elektroniki stworzono nową gamę pieców doskonałych w swojej wszechstronności, charakteryzujących się ergonomią, łatwością utrzymania higieny i perfekcją w gotowaniu. Wszystko to oznacza oszczędność twojego czasu i pieniędzy.

Pięć różnych rozmiarów dostępnych jest w trzech seriach modeli. Visual Plus, Visual i Concept.

Każda seria modeli dostępna jest w wersji elektrycznej i gazowej.



Para wodna jest wytwarzana w niezależnym bojlerze oddzielnym od komory gotowania.

Po włączeniu pieca znajduje się on w trybie ręcznym z możliwością wyboru programu: „Fagor Cooking / Gotowanie z Fagorem” (gotowanie na bazie twoich receptur lub tych zalecanych przez producenta Fagor) lub „Fagor Easy / Łatwe gotowanie z Fagorem” specjalnie przeznaczona funkcja do szybkiego i prostego gotowania z możliwością wyboru programu, temperatury i czasu.

Za pomocą przycisku „Menu” użytkownik może wybrać z pomiędzy dostępnych opcji operacje takie, jak: mycie, kontrola gotowania na różnych poziomach, opóźnienie startu programu gotowania / mycia, blokadę termiczną, program odkamieniania itp.

Piec Visual Plus wyposażony jest w zaawansowany system utrzymania higieny składający się z pięciu różnych programów mycia komory gotującej:

- o Szybkie płukanie 12 '
- o Półautomatyczne mycie (płukanie) ... 53 '
- o Ekonomiczne mycie..... 66 '
- o Pośrednie mycie 96 '
- o Intensywne mycie..... 156 '



Wszystkie piece w tej serii wyposażone są w sondę wielopunktową, timer półek, dotykowy panel, elektroniczną książkę kucharską. Za pomocą kilku kroków mamy możliwość stworzenia własnej technologii obróbki termicznej i zapisania jej w pamięci pieca.

Możemy pochwalić się pięćdziesięcioletnim doświadczeniem w konstruowaniu urządzeń do mycia naczyń. Na pierwszy miejscu stawiamy ochronę środowiska i oszczędność energii.

Dotykowy ekran panelu sterowania „Visual Plus” – Przykłady ekranów łatwy dostęp do danej opcji jednym dotknięciem ekranu



**GOTOWANIE RĘCZNE:
według własnego uznania**

- Wybór funkcji gotowania
- Wybór procentowego zaparowania komory
- Wybór temperatury
- Wybór czasu/temperatury sondy/ Delta-T
- Wybór mocy



**AUTOMATYCZNE GOTOWANIE
WEDŁUG RECEPTURY**

- wybór własnego programu gotowania na PC lub na piecu konwekcyjno-parowym.
- Możliwość przeniesienia receptury z jednego pieca do drugiego
- Możliwość skopiowania lub zmiany receptur już zaprogramowanych
- umieszczenie receptury z zewnętrznego urządzenia przez port USB lub Ethernet.



**GOTOWANIE WEDŁUG
„FAGOR EASY”:
poprzez naciśnięcie przycisku
„Easy” przechodzimy do
uproszczonego sterowania:**

- Wybór funkcji gotowania
- Wybór temperatury
- Wybór czasu



PROGRAMOWANIE

- pieca konwekcyjno-parowego na gotowanie i mycie na ustalony dzień i godzinę.
- Ustawienie czasu gotowania dla każdego GN (na każdą półkę) z osobna, a piec konwekcyjno parowy sam da znać, kiedy zakończyć procesy.
- Przegląd danych na temat zarejestrowanych procesów gotowania z ostatniego miesiąca.



Wszystkie programy i funkcje dostępne są przez naciśnięcie odpowiedniej ikonki z ekranu dotykowego. HACCP pieca umożliwia przegląd i ściągnięcie danych z przebiegu obróbki termicznej, a przez złącze USB do pamięci przenośnej. Jak wszystkie piece nowej generacji model Visual Plus wyposażony jest w system diagnostyczny z łatwym dostępem bez konieczności demontowania zewnętrznych osłon. Użytkownik może szybko zweryfikować poprawność pracy wszystkich elementów operacyjnych pieca dzięki systemowi diagnostyki błędów. Dodatkowo kontrolki ostrzegawcze i alarmowe informują użytkownika o wykryciu typu nieprawidłowości.



INNOWACYJNA TECHNOLOGIA W KUCHNI

- Profesjonalna jakość
- Dokładność
- Doskonałość
- Idealne wyniki w gotowaniu
- Oszczędność czasu i pieniędzy



DANE TECHNICZNE

- Dotykowy panel sterowania
- Cztery programy gotowania: para regulowana, para z konwekcją tzw. mieszany tryb (regulacja wilgotności podczas gotowania), regeneracja i konwekcja (do 300°C)
- Regulacja wartości Delta-T
- Tryb łatwego gotowania „Fagor Easy”
- Zarządzenie programem gotowania „Fagor Cooking”
- Kontrola czasu gotowania na różnych poziomach GN „Fagor Multi-Tray System”
- Opóźnienie czasu gotowania / mycia
- Funkcja blokady termicznej
- 3 prędkości wentylatora – 2 moce grzania
- System „Cold-Down” szybkiego schładzania komory pieca
- System „AUTO-REVERSE” umożliwiający równomierne rozprzodzenie powietrza w komorze pieca
- 5 programów mycia
- Wielopunktowa sonda temperatury
- Oprogramowanie na komputer osobisty (PC) do zarządzania recepturami HACCP i obsługa
- System HACCP rejestracji przebiegu procesu obróbki termicznej
- Wytwornica pary z wbudowanym czujnikiem zakamieniania
- Automatyczne opróżnienie wytwornicy pary co 24 godziny.
- System półautomatycznego odkamieniania
- System szybkiego zamykania drzwi w modelach 061 i 101.
- W wyposażeniu wózek ze stelażem w modelu 201 i 202
- System wykrywania błędów
- System diagnostyczny wskazujący źródła nieprawidłowości
- Stopień ochrony IPX-5
- Samozwijający przysznica do mycia komory pieca
- Napięcie: modele elektryczne: 230V 3 50Hz lub 60 Hz / 400V 3 50Hz lub 60Hz

ELEKTRYCZNE PIECE VISUAL PLUS



Model	Nr referencyjny	Pojemność GN	Oznaczenie *	Moc KW	Wymiary mm szer./gf./wys.	Cena netto zł
VPE-061	1121334200	6 GN-1/1	-	9,30	905x930x730	29.900,-
VPE-101	1121333200	10 GN-1/1	-	18,30	905x930x965	36.900,-
VPE-102	1121331200	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,50	1.260x1.070x1.150	54.900,-
VPE-201	1121332200	20 GN-1/1	CEB-2011	24,60	905x930x1.610	56.900,-
VPE-202	1121330200	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	62,40	1.260x1.045x1.885	69.900,-

Zdjęcia: Ruszty i tace nie występują w komplecie.

(*) W wyposażeniu:

CEB: Stelaż z wózkiem załadunkowym



VPE-202



VPE-201



VPE-061



VPE-102



VPE-101

Seria Visual

Model ten podobnie jak Visual Plus wytwarza parę wodną w niezależnym bojlerze oddzielnym od komory gotowania. Wszystkie piece w tej serii wyposażone są w funkcję sondy jednopunktowej i samorozwijający się prysznic.



Sterowanie procesami gotowania znajduje się na panelu zawierającym wyświetlacz i zestaw przycisków.

Ta seria pieców konwekcyjno-parowych skierowana jest dla użytkowników potrzebujących prostego i przejrzystego sterowania.

Dzięki przyciskowi Stop/Start, użytkownik może włączyć i wyłączyć urządzenie w zależności od potrzeby.



WYSOKA JAKOŚĆ, SZYBKE GOTOWANIE

- Profesjonalna jakość
- Łatwy w użyciu
- Wydajny
- Doskonałe wyniki w gotowaniu
- Dostępny na każdą kieszeń



DANE TECHNICZNE

- Panel sterowania z przyciskami i pokrętkiem
- Pięć programów gotowania: para, niskotemperaturowa para, regeneracja, mieszany, konwekcja (do 300°C)
- Regulacja wartości Delta-T
- 3 prędkości wentylatora – 2 moce grzania
- System „Cold-Down” szybkiego schładzania komory pieca
- System „AUTO-REVERSE” umożliwiający równomierne rozprowadzenie powietrza w komorze pieca
- Elektroniczna sonda temperatury
- Wytwornica pary z wbudowanym czujnikiem zakamieniania
- Automatyczne opróżnienie wytwornicy pary co 24 godziny.
- System półautomatycznego odkamieniania
- System szybkiego zamykania drzwi w modelach 061 i 101.
- W wyposażeniu wózek ze stelażem w modelu 201 i 202
- System wykrywania błędów
- System diagnostyczny wskazujący źródła nieprawidłowości
- Stopień ochrony IPX-5
- Samorozwijający prysznic do mycia komory pieca

- Napięcie: modele elektryczne: 230V 3 50Hz lub 60 Hz / 400V 3 50Hz lub 60Hz

ELEKTRYCZNE PIECE VISUAL

Model	Nr referencyjny	Pojemność GN	Oznaczenie *	Moc KW	Wymiary mm szer./gł./wys.	Cena netto zł
VE-061	1121334100	6 GN-1/1	-	9,30	905x930x730	22.200,-
VE-101	1121333100	10 GN-1/1	-	18,30	905x930x965	30.900,-
VE-102	1121331100	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,50	1.260x1.070x1.150	46.900,-
VE-201	1121332100	20 GN-1/1	CEB-2011	24,60	905x930x1.610	48.300,-
VE-202	1121330100	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	62,40	1.260x1.045x1.885	59.900,-

(*) W wyposażeniu:

CEB: Stelaż z wózkiem załadunkowym



Zdjęcia: podstawy, ruszty i tace nie występują w komplecie.

Seria Concept

Jest to podstawowy piec wchodzący w skład nowej generacji pieców oferowanych przez Fagor Industrial.

Elektryczne modele Concept zapewniają gotowanie konwekcyjne, na parze i w programie MIX. Maksymalna temperatura suchego powietrza wynosi 300 °C.

Wszystkie piece Concept wyposażone są w funkcję szybkiego schładzania komory pieca „COLD DOWN” i nawilżania powietrza w komorze.



Model ten wyposażony jest także w funkcję sondy jednopunktowej oraz funkcję Delta-T. Dzięki przyciskowi Stop/Start, użytkownik może włączyć i wyłączyć urządzenie w zależności od potrzeby.

Piece Concept wyposażone są w system wykrywania błędów umożliwiając zweryfikowanie prawidłowości pracy urządzenia bez potrzeby demontowania zewnętrznych osłon. Kontrolki ostrzegawcze i alarmowe informują użytkownika o wykryciu typu nieprawidłowości.



ZALETY

- Dostępny na każdą kieszeń
- Łatwy w użyciu
- Wydajny
- Prosty
- Doskonałe wyniki w gotowaniu

DANE TECHNICZNE

- Cyfrowy moduł sterowania + dwa pokręta do zmiany wartości ustawień
- Dostępne programy gotowania: para, mieszany i konwekcja (do 300°C)
- Sonda potrawy
- 3 prędkości wentylatora – 2 moce grzania
- System „Cold-Down” szybkiego schładzania komory pieca
- System „AUTO-REVERSE” umożliwiający równomierne rozproszanie powietrza w komorze pieca
- System szybkiego zamykania drzwi w modelach 061 i 101.
- System wykrywania błędów
- System diagnostyczny wskazujący źródła nieprawidłowości
- Stopień ochrony IPX-5

Wyposażenie opcjonalne:

- Zewnętrzny spryskiwacz do mycia komory pieca
- Stelaż z wózkiem załadunkowym (dla modeli 201 i 202)
- Napięcie: modele elektryczne: 230V 3 50Hz lub 60 Hz / 400V 3 50Hz lub 60Hz



ELEKTRYCZNE PIECE CONCEPT Z SONDĄ RDZENIOWĄ

Model	Nr referencyjny	Pojemność GN	Moc KW	Wymiary mm szer./gł./wys.	Cena netto zł
COE-061-S	1121334001	6 GN-1/1	9,30	905x930x730	18.700,-
COE-101-S	1121333001	10 GN-1/1	18,30	905x930x965	22.300,-
COE-102-S	1121331001	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	31,50	1,260x1,045x1,175	37.900,-
COE-201-S	1121332001	20 GN-1/1	24,60	39.900,-	
COE-202-S	1121330001	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	62,40	1,260x1,045x2,235	49.500,-

COE-201



COE-202



COE-061



COE-102



COE-101



Zdjęcia: ruszty i tace nie występują w komplecie.



Wszystkie piece tej serii wyposażone są w sondę wielopunktową, dotykowy panel, timer pótek, elektroniczną książkę kucharską. Za pomocą kilku kroków mamy możliwość stworzenia własnej technologii obróbki termicznej i zapisania jej w pamięci. Wybór programu i funkcji dostępny jest przez naciśnięcie odpowiedniej ikonki z ekranu. HACCP pieca może umożliwić przegląd i ściąganie danych z przebiegu obróbki termicznej przez złącze USB do pamięci przenośnej. Jak wszystkie piece nowej generacji model Visual Plus wyposażony jest w system diagnostyczny z łatwym dostępem bez konieczności demontowania zewnętrznych osłon. Użytkownik może szybko zweryfikować poprawność pracy wszystkich elementów operacyjnych pieca dzięki systemowi diagnostyki błędów.



INNOWACYJNA TECHNOLOGIA W KUCHNI

- Profesjonalna jakość
- Dokładność
- Doskonałość
- Idealne wyniki w gotowaniu
- Oszczędność czasu i pieniędzy



DANE TECHNICZNE

- Dotykowy panel sterowania
 - Cztery programy gotowania: para regulowana, para z konwekcją tzw. mieszany tryb (regulacja wilgotności podczas gotowania), regeneracja i konwekcja (do 300°C)
 - Regulacja wartości Delta-T
 - Tryb łatwego gotowania „Fagor Easy”
 - Zarządzenie programem gotowania „Fagor Cooking”
 - Kontrola czasu gotowania na różnych poziomach GN „Fagor Multi-Tray System”
 - Opóźnienie czasu gotowania / mycia
 - Funkcja blokady termicznej
 - 3 prędkości wentylatora – 2 moce grzania
 - System „Cold-Down” szybkiego schładzania komory pieca
 - System „AUTO-REVERSE” umożliwiający równomierne rozprzodzenie powietrza w komorze pieca
 - 5 programów mycia
 - Wielopunktowa sonda temperatury
 - Oprogramowanie na komputer osobisty (PC) do zarządzania recepturami HACCP i obsługą
 - System HACCP rejestracji przebiegu procesu obróbki termicznej
 - Wytwornica pary z wbudowanym czujnikiem zakamieniania
 - Automatyczne opróżnienie wytwornicy pary co 24 godziny.
 - System szybkiego zamykania drzwi w modelach 061 i 101.
 - W wyposażeniu wózek ze stelażem w modelu 201 i 202
 - System wykrywania błędów
 - System diagnostyczny wskazujący źródła nieprawidłowości
 - „Repair service” mode system
 - Stopień ochrony IPX-5
 - Samozwijający prysznic do mycia komory pieca
- **Napięcie: modele gazowe: 230V I 50Hz lub 60 Hz / 400V I 50Hz lub 60Hz**



Model	Nr referencyjny	Pojemność GN	Oznaczenie *	Moc KW	Wymiary mm szer./gł./wys. (H*)	Cena
VPG-101	1121333700 LPG	10 GN-1/1	-	40,00	1.025x1.005x1.325	39.900,-
	1121333701 NG					
VPG-102	1121331700 LPG	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	49,00	1.360x1.065x1.573	49.900,-
	1121331701 NG					
VPG-201	1121332700 LPG	20 GN-1/1	CEB-2011	52,00	1.060x1.005x1.945	62.400,-
	1121332701 NG					
VPG-202	1121330700 LPG	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	92,00	1.360x1.065x2.340	81.600,-
	1121330701 NG					

(*) W wyposażeniu:

CEB: Stelaż z wózkiem załadunkowym



Zdjęcia: ruszty i tace nie występują w komplecie.

Seria Visual

Model ten podobnie jak Visual Plus wytwarza parę wodną w niezależnym bojlerze oddzielnym od komory gotowania.

Wszystkie piece w tej serii wyposażone są w funkcję sondy jednopunktowej i samorozwijający się prysznic.



Sterowanie procesami gotowania znajduje się na panelu zawierającym wyświetlacz i zestaw przycisków.

Dzięki przyciskowi Stop/Start, użytkownik może włączyć i wyłączyć urządzenie w zależności od potrzeby.

Ta seria pieców konwekcyjno-parowych skierowana jest dla użytkowników potrzebujących prostego i przejrzystego sterowania.



WYSOKA JAKOŚĆ, SZYBKE GOTOWANIE

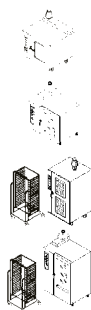
- Profesjonalna jakość
- Łatwy w użyciu
- Wydajny
- Doskonałe wyniki w gotowaniu
- Dostępny na każdą kieszeń



DANE TECHNICZNE

- Panel sterowania z przyciskami i pokrętką
- Pięć programów gotowania:
 - Para, niskotemperaturowa para, regeneracja
 - Mieszany i Konwekcja (do 300°C)
- Regulacja wartości Delta-T
- 3 prędkości wentylatora – 2 moce grzania
- System „Cold-Down” szybkiego schładzania komory pieca
- System „AUTO-REVERSE” umożliwiający równomierne rozprowadzenie powietrza w komorze pieca
- Elektroniczna sonda temperatury
- Wytwornica pary z wbudowanym czujnikiem zakamieniania
- Automatyczne opróżnienie wytwornicy pary co 24 godziny.
- System półautomatycznego odkamieniania
- System szybkiego zamykania drzwi w modelach 061 i 101.
- W wyposażeniu wózek ze stelażem w modelu 201 i 202
- System wykrywania błędów
- System diagnostyczny wskazujący źródła nieprawidłowości
- Stopień ochrony IPX-5
- Samorozwijający prysznic do mycia komory pieca

- Napięcie: modele gazowe: 230V | 50Hz lub 60 Hz / 400V | 50Hz lub 60Hz



Model	Nr referencyjny	Pojemność GN	Oznaczenie *	Moc kW	Wymiary mm szer./gł./wys. (H*)	Cena
VG-101	1121333600 LPG	10 GN-1/1	-	40,00	1.025x1.005x1.325	35.900,-
	1121333601 NG					
VG-102	1121331600 LPG	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	49,00	1.360x1.065x1.573	44.500,-
	1121331601 NG					
VG-201	1121332600 LPG	20 GN-1/1	CEB-2011	52,00	1.060x1.005x1.945	57.200,-
	1121332601 NG					
VG-202	1121330600 LPG	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	92,00	1.360x1.065x2.340	73.900,-
	1121330601 NG					

(*) W wyposażeniu:

CEB: Stelaż z wózkiem załadunkowym



Zdjęcia: Podstawy, ruszty i tace nie występują w komplecie.

Seria Concept

Jest to podstawowy piec wchodzący w skład nowej generacji pieców oferowanych przez Fagor Industrial.

Gazowe piece Concept umożliwiają jedynie pieczenie konwekcyjne.

Maksymalna temperatura suchego powietrza wynosi 300 °C.

Wszystkie piece Concept wyposażone są w funkcję szybkiego schładzania komory pieca „COLD DOWN” i nawilżania powietrza komory.



Model ten wyposażony jest także w funkcję sondy jednopunktowej oraz funkcję Delta-T. Dzięki przyciskowi Stop/Start użytkownik może włączyć i wyłączyć urządzenie w zależności od potrzeby.

Piece Concept wyposażone są w system wykrywania błędów umożliwiając zweryfikowanie prawidłowości pracy urządzenia bez potrzeby demontowania zewnętrznych osłon. Kontrolki ostrzegawcze i alarmowe informują użytkownika o wykryciu typu nieprawidłowości.



ZALETY:

- Dostępny na każdą kieszeń
- Łatwy w użyciu
- Wydajny
- Prosty
- Doskonałe wyniki w gotowaniu

DANE TECHNICZNE

- Cyfrowy moduł sterowania + dwa pokręta do zmiany wartości ustawień.
- Dostępne programy gotowania: konwekcja (do 300°C)
- 3 prędkości wentylatora – 2 moce grzania
- System „Cold-Down” szybkiego schładzania komory pieca
- System „AUTO-REVERSE” umożliwiający równomierne rozprzodzenie powietrza w komorze pieca
- System szybkiego zamykania drzwi w modelach 061 i 101.
- System wykrywania błędów
- System diagnostyczny wskazujący źródła nieprawidłowości
- Stopień ochrony IPX-5

Wyposażenie opcjonalne:

- Zewnętrzny spryskiwacz do mycia komory pieca
- Stelaż z wózkiem załadunkowym (dla modeli 201 i 202)
- Napięcie: modele gazowe: 230V I 50Hz lub 60 Hz / 400V I 50Hz lub 60Hz



GAZOWY PIEC CONCEPT Z SONDĄ

NOWOŚĆ!!! OD 09.2010

Model	Nr referencyjny	Pojemność GN	Moc kW	Wymiary mm szer./gł./wys. (H*)	Cena
COG-061-S	1121334503 LPG	6 GN-1/1	13,95	905x965x1040	20.900,-
	1121334504 NG				
COG-101-S	1121335503 LPG	10 GN-1/1	19,00	905x965x1280	24.900,-
	1121335504 NG				
COG-102-S	1121331503 LPG	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	28,00	1,230x1,070x1,475	29.100,-
	1121331504 NG				
COG-201-S	1121332503 LPG	20 GN-1/1	31,00	905x965x1,930	36.900,-
	1121332504 NG				
COG-202-S	1121330503 LPG	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	50,00	1,230x1,070x2,200	51.900,-
	1121330504 NG				



Zdjęcia: podstawy, ruszty i tace nie występują w komplecie.

AKCESORIA

PODSTAWA PIECA

Z zestawem prowadnic do półek GN



Podstawa MH-11

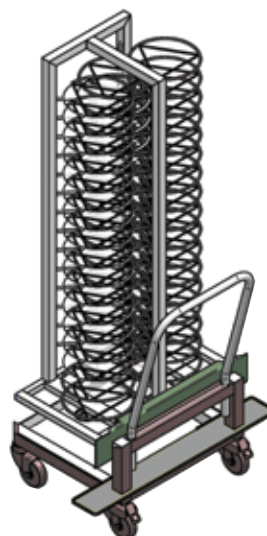
Model	Nr referencyjny	Do pieców	Dane techniczne	Wymiary mm szer./gł./wys.	Cena
MH-11	2151502205	061	Podstawa 850 mm	850x609x850	1.490,-
MH-101	2151502206	101	Podstawa 650 mm	850x609x650	1.490,-
MH-21	2151502209	102	Podstawa 650 mm	1,330x890x650	1.790,-

STELAŻE I WÓZKI DO TAC I TALERZY

Wózki ze stelażem CEB & CEP:

 Stelaże EH-10/11 and EB-1021:
 konieczność zainstalowania z prowadnicami (*)

 Stelaż EH-10/11
 do pieca 101
 z prowadnicami

 (*) Stelaż EB-1021
 i prowadnice GE-10/21
 do pieca 102

 Wózek ze stelażem
 CEP-50
 do pieca 201

 Wózek ze stelażem
 CEB-2021
 do pieca 202


Model	Nr referencyjny	Do pieca:	Pojemność Levels	Wymiary mm szer./gł./wys.	Cena netto zł
EH-10/11	2100171100	101	10 GN-1/1	561x330x640	2.880,-
EB-1021	2100171115	102	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	600x455x860	5.520,-
GE-1021	2100171116	Integralny element stelaża EB-10/21		600x455	1.900,-
CEB-2011	2100171121	201	20 GN-1/1	780x500x1,540	9.200,-
CEB-1411	2100171122	201	14 GN-1/1 - 65 mm	780x500x1,540	9.080,-
CEP-50	2100171120	201	50 talerzy Ø 28 cm	780x500x1,540	14.300
CEB-2021	2100171117	202	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	825x900x1,810	10.100,-
CEB-1421	2100171119	202	14 GN-2/1 - 28 GN-1/1 - 65 mm	825x900x1,810	10.500,-
CEP-100	2100171118	202	100 talerzy Ø 32 cm	825x900x1,810	18.860,-

 (*) Stelaż EB-1021:
 Konieczność zainstalowania z prowadnicami
 GE-10/21

AKCESORIA

WÓZKI ZAŁADOWCZE DO STELAŻY



Wózek CP-1021



Wózek CP-1021
ze stelażem EB-1021



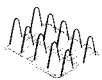
Stelaż EB-1021
pod wózkiem CP-1021



Piec VPE-102 z podstawą MH-21-G,
stelażem EB-1021,
i wózkiem CP-1021
z prowadnicami GE-1021

Model	Nr referencyjny	Do pieców:	Wymiary mm szer./gł./wys.	Cena netto zł
CH-10/11	2151502110	101	600x455x860	2.750,-
CP-1021	2100171114	102	720x660x860	5.860,-

RUSZTY



Model	Nr referencyjny	Opis	Wymiary mm	Cena netto zł
PO-GN-1/1	2100429300	1/1 GN Ruszt do pieczenia kurczaków 10 szt.	530 x 325	240,-

PIECE ZESPOLONE

Zestaw elementów do łączenia pieców i tworzenia ustawień piętrowych.
Wykonanie tylko fabryczne.

Uwaga:

dostępne tylko dla pieców elektrycznych:
061 na 061
061 na 101
101 na 101



Model	Nr ref.		Do pieców:	Cena netto zł
ZESTAW 2 x H-061	-	Należy określić modele pieców	061 + 061	2.900,-
ZESTAW H-061+ H-101	-	Należy określić modele pieców	061 + 101	2.900,-
ZESTAW 2 x H-101	-	Należy określić modele pieców	061 + 101	2.900,-

SPRYSKIWACZ DO MYCIA KOMORY PIECA

Spryskiwacz tylko do pieców **CONCEPT COE** (elektryczne modele) i **COG** (gazowe modele).

*Spryskiwacz
KD-CONCEPT*



Model	Nr referencyjny	Opis	Do pieców	Cena netto zł
KD-CONCEPT	1100003137	Spryskiwacz do pieców CONCEPT	Wszystkie modele	690,-

AKCESORIA

AUTOMATYCZNY ZMIĘKZCZACZ DO WODY

Zawsze jeśli twardość wody zasilającej jest wyższa niż 4 HD, wymagane jest zastosowanie zmiękczacza wody.

Firma FAGOR poleca poniższy zmiękczacza automatyczny F SOFT 30, przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, kostkarek do lodu.

Proces regeneracji odbywa się automatycznie w zaprogramowane dni o ustalonej godzinie.

Dane techniczne:

Ilość uzdatnionej wody przy twardości 10 °dh /regenerację - 1000 l

Zużycie regeneranta - 1,0 kg

Natężenie przepływu - do 30 l/min

Ciśnienie robocze - 1,5 - 6,0 bar

Czas regeneracji - 66 min

Średnica przyłącza - 3/4 cala

Wymiary (szer. x gł. x wys. z osłoną) - 225 x 435 x 535 mm

Temp max wody - 45 °C

Zbiornik regeneranta - 10 kg

Zasilanie: 230V



Nr referencyjny	Opis	Przepływ maks.	Ilość wody pomiędzy reg.	Przyłącze	Cena netto zł
120000333	F-SOFT-30	30 l/min	1000 l	3/4"	1099,-
120000305	Sól w tabletkach 10kg				25,-

AKCESORIA

Model	Nr referencyjny	Akcesoria	Wymiary mm	Cena netto zł
6040/1021	1100002859	Zestaw prowadnic do tac piekarniczych 600 x 400		665,0
LT-102		Ośłona termiczna do stelażu pieca 102		1.360,-
LT-201	2151652150	Ośłona termiczna do stelażu pieca 201		1.600,-
LT-202	2151652160	Ośłona termiczna do stelażu pieca 202		1.840,-

ŚRODKI UTRZYMANIA CZYSTOŚCI

Poniższe detergenty służą do utrzymania czystości wewnątrz pieca

Model	Nr referencyjny	Opis	Masa kg	Cena netto zł
AB BOOST	EA62080010	Proszek do automatycznego mycia pieca w pojemniku	8,00	430,-
KOI PLUS	EA62080000	Płyn do mycia półautomatycznego	6,00	430,-

SZYBKOCŁODZIARKI: DLACZEGO WARTO ICH UŻYWAĆ?

Wszystkie świeże produkty zawierają naturalną florę bakteryjną, która w sprzyjających warunkach (wilgotności i temperatury) rozwija się powodując poważne zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

Najbardziej niebezpieczny zakres temperatur jest pomiędzy $+65^{\circ}\text{C}$ i $+35^{\circ}\text{C}$: w tym przedziale rozwój bakterii jest znacznie przyspieszony.

Mikroorganizmy najlepiej rozwijają się w przedziale temperatur: pomiędzy $+35^{\circ}\text{C}$ i $+10^{\circ}\text{C}$.

Szybkie schładzanie oznacza obniżenie temperatury produktu w jego wnętrzu od $+70^{\circ}\text{C}$ do $+3^{\circ}\text{C}$ najszybciej jak to jest możliwe, często już w ciągu 90 minut.

W tym procesie krytyczny zakres temperatur od $+65^{\circ}\text{C}$ do $+10^{\circ}\text{C}$, jest pokonywany tak szybko, że nie zagraża bezpieczeństwu zdrowotnemu żywności, która może być przechowywana nawet 5 do 8 dni.

Szybkie schładzanie potraw nie tylko zwalnia procesy rozwoju bakterii, ale również przedłuża czas przechowywania potraw.

W procesie tym jakość produktu nie spada oraz można je przechowywać w takim stanie kilka miesięcy.



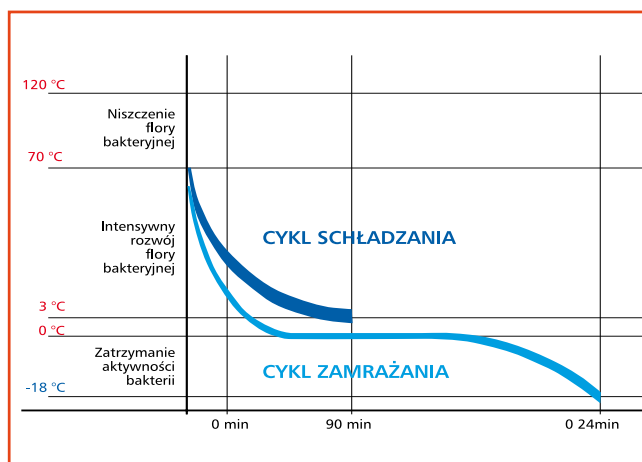
ZAMRAŻANIE CZY SZYBKIE ZAMRAŻANIE?

Te dwa pojęcia są często mylone, ponieważ pozornie efekt końcowy jest taki sam: temperatura produktu jest obniżona ale woda w nim zawarta nie jest zamrożona do końca.

Różnica polega na tym, że w przypadku tradycyjnego zamrażania nie ma limitów czasowych i wewnątrz produktu powstają makrokryształy, podczas gdy przy szybkim zamrażaniu, tzn. osiągnięciu temperatur -18°C wewnątrz produktu w ciągu 4 godzin, unika się powstawania makrokryształów.

W momencie powstania makrokryształów, rozrywają one strukturę komórkową, co powoduje, że w procesie rozmrażania sole mineralne i składniki odżywcze zostają utracone wraz z płynem powstającym w czasie rozmrażania.

W zależności od cech produktu należy dobrać jeden z dwóch programów: „hard” i „soft”, oba ustawiane ręcznie przez operatora w zależności od jego potrzeb.



PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE SZYBKOSCHŁADZAREK I SZYBKOSZAMRAŹAREK

Wybór jest bardzo ważny nie tylko pod względem zasad i przepisów lecz przede wszystkim zależy od sposobu pracy i stosowanych metod.

Prawidłowe użytkowanie szybkoschładzarek i szybkozamrażarek ogranicza straty na wadze produktów w fazie schładzania (pozytywne schładzanie), w której temperatura produktu jest obniżona z $+70^{\circ}\text{C}$ do $+3^{\circ}\text{C}$ tak szybko, jak jest to możliwe, w maksymalnym czasie 90 minut.

W efekcie otrzymuje się produkt, który można przechowywać przez dłuższy czas i po regeneracji zachowa smak, soczystość i świeżość produktu świeżo przyrządzonego.

Stosowanie urządzeń szokowych pozwala na zapewnienie zapasów na cały tydzień zaoszczędzając czas pracy.

Właściwe użytkowanie szybkoschładzarek i szybkozamrażarek zapewnia mniejsze straty, większe korzyści ekonomiczne, większe zyski i zdrowy smaczny produkt.

SZYBKOCŁODZIARKI

Cykl schładzania Soft (standardowy) – 90'

Cykl przeznaczony do łagodnego schładzania delikatnych, małych porcji produktów.

Cykl schładzania Hard (intensywny) – 90'

Cykl Hard pozwala na redukcję czasu schładzania i jest idealny dla produktów o dużej gęstości i mających dużą zawartość tłuszczu, jak również do produktów pakowanych.

SZYBKIE ZAMRAŻANIE

Cykl zamrażania Soft (standardowy) – 240'

Cykl zamrażający produkty w bardziej jednolity sposób, jednocześnie przeznaczony do produktów, wobec których nie należy stosować drastycznych szoków temperaturowych.

Cykl zamrażania Hard (intensywny) – 240'

Cykl przeznaczony do potraw występujących w formie półproduktów lub surowych. W ten sposób zamrażane produkty mają bardzo długie terminy przechowywania, co umożliwia dostęp do produktów sezonowych przez cały rok.

PRZYKŁAD CYKLU SCHŁADZANIA, ZAMRAŻANIA I REGENERACJI

GOTOWANIE

($> 90^{\circ}\text{C}$)

VPG-202



SZYBKIE SCHŁADZANIE

($+3^{\circ}\text{C}$)

GŁĘBOKIE ZAMRAŻANIE

(-18°C)

CMCS-202A-1P



PRZECHOWYWANIE

$+2^{\circ}\text{C} / -20^{\circ}\text{C}$

AFN-1602



REGENERACJA

($> 70^{\circ}\text{C}$)

VPG-202



SZYBKOSCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI

SZYBKOSCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI DO +3 °C/ -18 °C

Wykonanie ze stali nierdzewnej.
Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej.
Prowadnice ślizgowe do gastropojemników GN 1/1 i tace 60 x 40 cm w standardzie (oprócz ATM-031S).
Drzwi z mechanizmem samozamykającym (Oprócz ATM-031S).
Różne modele chłodziarko/zamrażarek zaprojektowanych do obniżenia temperatury produktu z +70°C do +3°C (chłodzenie) lub od +20°C do -18°C (zamrażanie).

Możliwość wyboru programu schładzania: hard i soft.
Dwa cykle schładzania i zamrażania hard i soft:

- Cykl Hard: dla produktów o grubości większej niż 2 cm.
- Cykl Soft: dla produktów o grubości większej niż 2 cm lub małej gęstości. W cyklu soft unika się zmrożenia struktury produktu.

Czas trwania cykli:

- Schładzanie: 90 minut.
- Zamrażanie: 240 minut (4 godziny).

Wszystkie modele wyposażone standardowo w elektroniczny czasomierz oraz sondę temperatury.
Opcje chłodzenia sterowane sondą lub czasomierzem.
Automatyczny sygnał zakończenia wybranego cyklu.
Po zakończeniu tego procesu urządzenie pracuje jako chłodziarka lub zamrażarka utrzymując stałą temperaturę +2/+4°C przy schładzaniu i -18 przy zamrażaniu.

Wymowana, wentylowana, szczelna sprężarka.
Chłodziarka R-404 A, bez CFC.
Wykonana metodą wtrysku, poliuretanowa izolacja o 60 mm grubości i gęstości 40 kg/m³.
Bez CFC.
Miedziana parownica z aluminiowymi żebrami.
Wymuszona wentylacja.
Automatyczne odparowanie wody podczas rozmrażania.



W opcji:

- Sonda rdzeniowa z systemem podgrzewania
- Drukarka do HACCP

Model	Nr referencyjny	Pojemność komory			Wydajność kg/cykl		Zasilanie i moc (W)	Wymiary mm szer./gł./wys.	Cena netto zł
		1/1	2/1	60x40	+90/+3°C	+90/-18°C			
ATM-031 S	143300000000	3	-	-	9	6	230V 1+N - 487	560x700x515	9.390,-
ATM-051	143313000000	5	-	5	15	10	230V 1+N - 690	785x815x1,035	13.990,-
ATM-101	143320000000	10	-	10	30	20	230V 1+N - 2,830	785x815x1,400	17.990,-
ATM-102	143325000000	20	10	10	54	36	400V 3+N - 4,200	1,270x1,090x1,800	29.900,-

Opcja: podgrzewana sonda rdzeniowa 990,- zł

ZESTAWIENIA PIECÓW I SZYBKOSCHŁADZAREK



Przykład 1 :

- Piec 061 na podstawie MH-11
- Szybkoschładzarka ATM-051

Przykład 2 :

- Piec 101 na podstawie MH-11
- Szybkoschładzarka ATM-101

Przykład 3 :

- Piec 102 na podstawie MH-21
- Szybkoschładzarka ATM-102



SZYBKOCŁODZIARKI & SZYBKOZAMRAŻARKI

KOMORY SZYBKOZAMRAŻAJĄCE PRZYSTOSOWANE DO WÓZKÓW Z AGREGATEM ZEWNĘTRZNYM

Sterowane elektronicznie szybkozamrażarki (+90° do +3°C / +90°C do -18°C).

Wykonane ze stali nierdzewnej.

Izolacja poliuretanowa ścianek o grubości 80 i 100 mm i gęstości 40kg/m³. Wolna od CFC.

Czynnik chłodniczy R404a.

Automatyczne zamykanie drzwi.

Komora wyposażona w podłogę, z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie higieny.

Model szybko schładzające/szybkozamrażające

zaprojektowane do obniżania temperatury

od +70° C do +3° C (schładzanie) i od +20° C do -18° C (zamrażanie).

Długość trwania cykli:

- Schładzanie: 90 minut.

- Zamrażanie: 240 minut (4 godziny).

Elektroniczny regulator czasowy i sonda temperatury.

Automatyczny sygnał zakończenia cyklu.

Opcja: rampa podjazdowa do urządzenia.

Agregat nie występuje w komplecie z urządzeniem.



Model	Nr referencyjny	Pojemność wózka	Wydajność kg/cykl		Zasilanie elektr. moc (W)	Wymiary mm szer./gł./wys.	Cena netto zł
			+90/+3°C	+90/-18°C			
CMCS-201A-1P	2253351110	20 GN1/1	105	70	800 + agreg.	1300x1150x2230	69.200,-
CMCS-202A-1P	2253351130	20 GN2/1	210	135	800 + agreg.	1500x1350x2230	99.750,-

RAMPA PODJAZDOWA JAKO OPCJA

Model	Nr referencyjny	Opis	Cena netto zł
Rampa	2253359380	Rampa podjazdowa do komory	2.205,-



PIEKARNIKI

PIEKARNIKI GAZOWE

Temperatura pieczenia sterowana termostatem w zakresie 130–350 °C.

Palniki gazowe wykonane ze stali nierdzewnej.

Ruszt o wielkości GN-2/1 (650 x 520 mm).

Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).



HG9-10



HG9-15

Model	Nr referencyjny	Wielkość piekarnika	Pojemność półek	Moc kW	Wymiary mm szer./gł./wys.	Cena netto zł
HG9-10	1121400100 LPG	GN-2/1	3	9,30	850x900x560	4.670,-
	1121400101 Nat					
HG9-20	1121400200 LPG	GN-2/1	2 x 3	18,60	850x900x1,120	9.030,-
	1121400201 Nat					
HG9-15	1121401000 LPG	1,000 x 660	3	13,95	1,275x900x560	8.120,-
	1121401001 Nat					

PIEKARNIKI ELEKTRYCZNE

Temperatura pieczenia sterowana termostatem w zakresie 55–350 °C.

Niezależnie sterowane górne i dolne elementy grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej.

Ruszt o wielkości GN-2/1 (650 x 520 mm).

Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).

Zasilanie 400 V.



HE9-20

Model	Nr referencyjny	Wielkość piekarnika	Pojemność półek	Moc kW	Wymiary mm szer./gł./wys.	Cena netto zł
HE9-10	1121400300	GN-2/1	3	6,00	850x900x560	4.980,-
HE9-20	1121400400	GN-2/1	3	12,00	850x900x1,120	9.520,-



