



Nowa wizja
gotowania



Dowiedz się więcej



Strona internetowa



Broszura ofertowa



Właściwości

iKORE piece

Właściwości i charakterystyka	085
Łączność FagorKonnnect	087
Piece iKORE ADVANCE	089
Piece iKORE CONCEPT	097

Właściwości i charakterystyka

Kontrola gotowania

Gwarancja najwyższej precyzji podczas gotowania dla uzyskania optymalnego rezultatu. Urządzenia mierzą wilgotność i ilość powietrza za pomocą funkcji iClima, gwarantują czystość pary za pomocą systemu PureSteam i zapewniają równomierny rozkład ciepła dzięki kontroli HA.

Pomiar odbywa się za pomocą serii EZ Sensor, szeregu ergonomicznych sond, które mierzą temperaturę wewnątrz żywności, aby mieć pewność, że potrawy gotowane są we właściwej temperaturze.

Dokładność zapewnia najlepsze rezultaty.

iCooking

Nowa inteligentna technologia gotowania.

Pozwala szybko i intuicyjnie wybrać produkt i pożądane wykończenia; piec odpowiednio dostosowuje fazy i parametry.

Podczas pracy piec automatycznie stale oblicza temperaturę, wilgotność, prędkość powietrza i czas potrzebny do uzyskania produktu o optymalnym wykończeniu i minimalnym zużyciu energii.

Ponadto wykończenie można modyfikować podczas wykonywania. iCooking szybko dostosowuje parametry, aby osiągnąć pożądany rezultat.

Wygoda użytkowania

Intuicyjny, prosty i przejrzysty. Nasz piec jest idealnym asystentem, który pomoże Ci w gotowaniu. Zawiera szeroką gamę przepisów ze wszystkimi możliwymi poziomami gotowania i wynikami dla Twojego dania. Wyjątkowe pomoce kuchenne, które staną się gastronomicznym niezbędnikiem każdego szefa kuchni. Ułatwiaj i ulepszaj najbardziej skomplikowane przepisy, przygotowane do perfekcji i z najwyższą dokładnością dzięki automatycznym programom „Easy Cooking” i „Fagor Cooking”.

Generacja Advance obejmuje system Fagor Touch, całkowicie osłonięty szkłem ekran dotykowy, bardzo łatwy do czyszczenia, odporny na wodę i zabrudzenia oraz wysoce odporny na zarysowania. Technologia, dzięki której Twój piec myśli za Ciebie, aby ułatwić Ci codzienną pracę.

Bezpieczeństwo

Dobrze przemyślana budowa zapewnia czystość pieca, a procesy gotowania rejestrowane są przez system kontroli HACCP. Konstrukcja pieca została zaprojektowana tak, aby zapewnić maksymalną higienę w parze z niezawodnym działaniem i gotowaniem. Co więcej, dzięki inteligentnemu systemowi czyszczenia iWashing, dotrzesz do wszystkich powierzchni pieca wymagających czyszczenia.

Automatyczne programy z różnymi trybami mycia, zapewniają bezpieczeństwo konsumenta. Cykl czyszczenia odbywa się za pośrednictwem kompletnego układu hydraulicznego, który dostosowuje się do profesjonalnych potrzeb. Maksymalna dezynfekcja zapewnia wyjątkową wydajność.

Odporna konstrukcja

Wykonane z dbałością o szczegóły z najwyższej jakości stali nierdzewnej. Solidna konstrukcja skomponowana z myślą o wytrzymałości sprawia, że parametry maszyny nie ulegną pogorszeniu pomimo ciągłego użytkowania.

Nasze piece są solidne, ergonomiczne i wyjątkowo wytrzymałe. Wnętrze komory wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI-304 z lustrzanym wykończeniem. Obudowa pieca ze stali nierdzewnej z satynowym wykończeniem.

Specjalna konstrukcja gwarantująca równomierne rozprowadzanie ciepła w całej komorze wraz z kontrolą HA.

FagorKonnnect

FagorKonnnect zapewnia funkcjonalną łączność między Tobą a Twoim piecem. Pozwala łączyć się z kuchnią, nadzorować ją i zarządzać nią, gdziekolwiek jesteś i o każdej porze. Dzięki niemu będziesz mógł zdalnie zarządzać i monitorować swoje procesy gotowania.

Uzyskaj dostęp do paneli sterowania, przejrzyj historię danych i zoptymalizuj korzystanie z pieców iKORE. Właśnie to, czego potrzebujesz, aby pozbyć się ograniczeń i zmaksymalizować wydajność.

ADVANCE

Wysoka jakość, wydajność i bezpieczeństwo.

- 10" ekran dotykowy
- 7" ekran dotykowy dla modelu 0623



Właściwości	APW	AP	AW	A
PureSteam. Generator pary (bojler) wyposażony w detektor kamienia. Generator pary (bojler) z funkcją automatycznego napełniania.	•	•	–	–
Książka kulinarna iCooking (mięso, drób, ryby, owoce morza, warzywa, ryż i rośliny strączkowe, jajka i nabiał, ciasta i chleb). Inteligentny proces gotowania z automatyczną regulacją.	•	•	•	•
iFunction (regeneracja, gotowanie próżniowe, gotowanie nocne, fermentacja, pasteryzacja, wędzenie, marynowanie, dehydratacja). Inteligentny proces gotowania z automatyczną regulacją.	•	•	•	•
iClima (zarządzanie i regulacja wilgotności z dokładnością do 1%)	•	•	•	•
Centrum Przepisów Fagor	•	•	•	•
Multitray (system zarządzania każdą półką niezależnie)	•	•	•	•
Tryby gotowania: para niskotemperaturowa 30-98°, para 99°, superpara 100-130°, kombinacja 30-300° i konwekcja 30-300°	•	•	•	•
Funkcjonalności				
Lista ulubionych przepisów w FagorCookingCenter	•	•	•	•
Easy Cooking (dopasowuje się do użytkownika i jego aplikacji)	•	•	•	•
Szklany ekran pojemnościowy TFT o przekątnej 10,1" (7" dla pieca 0623) zapewnia prostą i intuicyjną obsługę	•	•	•	•
Sterowanie i nadzór nad urządzeniem z urządzeń mobilnych za pośrednictwem FagorKconnect	•	•	•	•
Czyszczenie				
iWashing dla tabletek (efektywny dla środowiska)	•	–	•	–
iWashing dla płynów (efektywny dla środowiska)	○	–	○	–
Chowany prysznic ze zintegrowaną funkcją odcinania wody	•	•	○	○
Charakterystyka wyposażenia				
Czujnik EZ. Wielopunktowa sonda wewnętrzna	•	•	•	•
Drzwi komory pieczenia z potrójnym przeszkleniem i wentylacją	•	•	•	•
FagorKconnect				
Połączenie Ethernet	•	•	•	•
Połączenie WiFi	○	○	○	○

- Wyposażenie fabryczne
- Opcjonalnie przy składaniu zamówienia
- Niedostępne.

CONCEPT

Moc i wytrzymałość

- ekran 2.8" z przyciskami ręcznymi do sterowania elektronicznego.



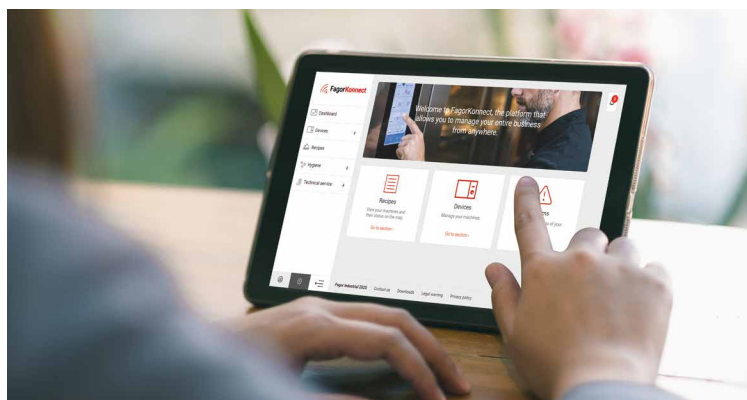
Funkcje	CPW	CP	CW	C
PureSteam. Generator pary (bojler) wyposażony w detektor kamienia. Generator pary (bojler) z funkcją automatycznego napełniania.	•	•	–	–
Książka kulinarna iCooking (mięso, drób, ryby, owoce morza, warzywa, ryż i rośliny strączkowe, jajka i nabiał, ciasta i chleb).	•	•	•	•
iFunction (regeneracja, gotowanie próżniowe, gotowanie nocne, fermentacja, pasteryzacja, wędzenie, marynowanie, dehydratacja)	•	•	•	•
iClima (zarządzanie i regulacja wilgotności z dokładnością do 10%)	•	•	•	•
Tryby gotowania: para niskotemperaturowa 30-98°, para 99°, superpara 100-130°, kombinacja 30-300° i konwekcja 30-300°				
Funkcjonalności				
Lista ulubionych przepisów w FagorCookingCenter	•	•	•	•
Ekran 2.8" z przyciskami ręcznymi do sterowania elektronicznego				
Czyszczenie				
iWashing dla tabletek (efektywny dla środowiska)	•	–	•	–
iWashing dla płynów (efektywny dla środowiska)	○	–	○	–
Chowany prysznic ze zintegrowaną funkcją odcinania wody	•	•	○	○
Charakterystyka wyposażenia				
Czujnik EZ. Wielopunktowa sonda wewnętrzna	•	•	•	•
Drzwi komory pieczenia z potrójnym przeszkleniem i wentylacją	•	•	•	•



Łączność w Fagor Professional

Gastronomiczna perspektywa biznesowa

- Wydajność i wygoda na wyciągnięcie ręki
- Zdalne zarządzanie całym sprzętem Fagor za pośrednictwem aplikacji w chmurze
- Sprzęt zarówno gastronomiczny, jak i pralniczy
- FagorKonnnect zawsze przy Tobie



Główne korzyści

Dystrybutor

a) Poprawia obsługę klienta

Przynosi natychmiastowość w działaniach posprzedażowych: pozwala momentalnie odczytać błędy serwisowe i alarmy pieca, przeanalizować możliwe przyczyny i rozwiązać problem.

Konserwacja urządzenia może zostać przeprowadzona w czasie rzeczywistym w dowolnym miejscu poprzez dostęp zdalny. W ten sposób zidentyfikujesz też sytuację,

gdymy potrzebna była wizyta serwisowa. W efekcie sprzęt twojego klienta będzie niesprawny w możliwie najkrótszym czasie.

b) Efektywność w Twoim biznesie oszczędność kosztów

Oszczędność na serwisie posprzedażowym: mniej wizyt, większe prawdopodobieństwo udzielenia właściwej odpowiedzi

Powiadamianie w czasie rzeczywistym

o interwencjach wymaganych zarówno konserwacji zapobiegawczej, jak i naprawczej. Scentralizowane, zdalne zarządzanie aktualizacjami oprogramowania.

c) FagorKonnnect oferuje podstawową technologię konfiguracji nowych usług dla klientów, takich jak wynajem, „połączone” usługi serwisowe itp.

Użytkownik

a) Usprawnij zarządzanie swoim biznesem

FagorKonnnect posiada w pełni spersonalizowany Panel Sterowania, który pozwala monitorować każdy aspekt pieca w czasie rzeczywistym i jednym rzutem oka, aby pomóc Ci podjąć najlepsze decyzje.

· Monitoruj aktualny stan wybranych urządzeń (dostępność, błędy, uruchomione, offline) i skróć przestoje.

· Zarządzanie produkcją poprzez analizę wykonanych cykli oraz najczęściej używanych

przepisów spośród wszystkich tych cykli.

· Zarządzaj obciążeniem swoich maszyn dzięki intuicyjnemu podglądowi, ile czasu były zajęte i niezajęte w danym okresie.

b) Zapewnienie procesu

Monitorowanie prawidłowości przeprowadzania procesów gotowania, aby zagwarantować higienę i bezpieczeństwo żywności. Monitoruj identyfikowalność HACCP podczas przeglądania wszystkich cykli na wykresach.

c) Wydajność i wygoda

Zarządzaj wszystkimi urządzeniami Fagor, gdziekolwiek jesteś i za pomocą dowolnego urządzenia. Receptury importowe/eksportowe; przegląd stanu operacyjny i ewentualnych błędów; zdalne uruchamianie procesów, takich jak przeprowadzanie automatycznego mycia i zdalne sterowanie samym piecem.

Akcesoria do łączności

SERIA	MODEL	KOD	OPIS
Advance	Zestaw kabla Ethernet	19095311	Kabel i przepust kablowy do wyjęcia gniazda Ethernet z pieca
Advance	Połączenie Wi-Fi, seria Advance	-	Konwerter USB-WiFi do bezprzewodowego połączenia pieców z internetem

Funkcjonalności

	DYSTRYBUTOR	UŻYTKOWNIK
 Interfejs:		
Dostosuj grafikę, aby zobaczyć żądane informacje o swoich maszynach i zarządzać swoim biznesem	•	•
 Urządzenia		
Wizualizuj połączone piece na liście lub zlokalizuj je na mapie	•	•
Organizuj swoje maszyny w grupy, jak chcesz, dzięki systemowi etykiet	•	•
Sprawdź stan działania swoich pieców w czasie rzeczywistym	•	•
Steruj piecem zdalnie i obsługuj panel dotykowy tak, jakbyś był przed nim	• (*)	•
W razie potrzeby zaktualizuj wersję oprogramowania za pomocą FagorKconnect	-	•
 Przepisy		
Twórz szczegółowe przepisy w przyjazny sposób: ze zdjęciem, niezbędnymi akcesoriami, listą składników, opracowaniem, fazami gotowania	-	•
Eksportuj/importuj zdalnie przepisy do/z dowolnego pieca, gdy piec jest podłączony do Internetu (lub przez USB, jeśli nie jest podłączony)	-	•
Użyj zaawansowanych filtrów, aby wybrać żądane przepisy lub po prostu wybierz „ulubione”	-	•
 Higiena		
Pełne zarządzanie HACCP: jeden plik dla każdego cyklu, zaawansowane filtry, importuj w razie potrzeby, wizualizuj wykresy i dane w FagorKconnect lub pobierz do PDF	•	•
Zarządzaj HACCP zdalnie, jeśli piec łączy się z Internetem lub przez USB, jeśli nie jest podłączony	•	•
Monitoruj automatyczne mycie pieców i „rozpocznij” cykl mycia zdalnie z aplikacji FagorKconnect	-	•
 Wsparcie techniczne		
Wizualizuj podłączone urządzenia w czasie rzeczywistym i zlokalizuj je	•	•
Uzyskaj dostęp do szczegółowej listy wszystkich zdarzeń w czasie rzeczywistym zgłaszanych przez maszyny	•	•
Otrzymuj żądane powiadomienia ze swoich maszyn w FagorKconnect	•	•
Dostęp do sekcji „rozwiązywanie problemów” dla każdego alarmu; znajdziesz niezbędną dokumentację techniczną oraz film pokazujący jak rozwiązać każdą możliwą przyczynę alarmu.	•	-

(*) Wymaga weryfikacji właściciela.

Proces rejestracji

Jak zarejestrować się jako dystrybutor na platformie FagorKconnect?

- 1 Skontaktuj się z Dyrektorem Sprzedaży Fagor Professional
- 2 Otrzymasz wiadomość e-mail z linkiem do zakończenia procesu rejestracji
- 3 Wypełnij formularz rejestracyjny
- 4 **Witamy w FagorKconnect!**
Możesz teraz przyznać dostęp swoim klientom

Jak zarejestrować swoich klientów na platformie FagorKconnect?

- 1 Zaloguj się do FagorKconnect i utwórz zaproszenie dla swojego klienta
- 2 Klient otrzyma wiadomość e-mail z linkiem do zakończenia procesu rejestracji
- 3 Wypełnienie formularza rejestracyjnego przez klienta
- 4 **Twój klient ma teraz dostęp do FagorKconnect!**
Od teraz może rejestrować swoje urządzenia i w pełni wykorzystywać ich potencjał.

ADVANCE

PureSteam

Modele z bojlerem

Panel dotykowy

0623 do 062



	0623	061
Pojemność	6 GN-2/3	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2
Klasa energetyczna		
Charakterystyka		
Model		
Advance A, bojler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie	APW-0623-E R SW S	APW-061-E R SW S
		APW-061-G NG R SW S
Kod	19079298	19078616
Moc elektryczna (kW)	5,80	11,10
Moc gazowa (kW)	-	12
Wymiary (mm)	657x563x570	898x817x846
Gaz LPG propan butan Wersja 50 Hz		APW-061 LPG 50Hz 19078662
Konfiguracja opcji		
Kod opcji	APW-0623-E 18004353	APW-061-E 18004257
		APW-061-G 18004265
Mycie środkami płynnymi LW		
Podstawowy system mycia BW	AP-0623 -E 19096908; kod opcji 18004352	AP-061-E 19096876; kod opcji 18004256
		AP-061-G NG 19096878; kod opcji 18004264
Odwrotne otwieranie (lewe) L		
Bez chowanego prysznica S		
Stelaż na blachy piekarnicze B		
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV		
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST		
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST		
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST		
Akcesoria		
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106	Patrz strona 106

Elektr. Gaz – Niedostępne.

* Wszystkie piece elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.



	101		062
Pojemność	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2		6 GN-2/1 – 12 GN-1/1
Klasa energetyczna			
Charakterystyka			
Model			
Advance A, bojler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie	APW-101-E R SW S	APW-101-G NG R SW S	APW-062-E R SW S
Kod	19078668	19088215	19087724
Moc elektryczna (kW)	18,60	0,83	22,20
Moc gazowa (kW)	-	18	-
Wymiary (mm)	898x817x1117	898x922x1117	1130x1063x846
Gaz LPG propan butan Wersja 50 Hz	-	APW-101-LPG 50Hz 19079387	
Konfiguracja opcji			
Kod opcji	APW-101-E 18004289	APW-101-G 18004297	APW-062-E 18004273
Mycie środkami płynnymi LW			
Podstawowy system mycia BW	AP-101-E 19096892; kod opcji 18004288	AP-101-G NG 19096894; kod opcji 18004296	AP-062-E 19096890; kod opcji 18004272
Odwrotne otwieranie (lewe) L			
Bez chowanego prysznica S			
Stelaż na blachy piekarnicze B			
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV			
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV			
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST			
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST			
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST			
Akcesoria			
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106

ADVANCE

DirectSteam

Modele natryskowe.

Panel dotykowy.

0623 do 062



	0623	061	
Pojemność	6 GN-2/3		6 GN-1/1 – 12 GN-1/2
Klasa energetyczna			
Charakterystyka			
Model	AW-0623-E R SW	AW-061-E R SW	AW-061-G NG R SW
Advance A, Natryskowy, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R			
Kod	19079299	19078613	19088204
Moc elektryczna (kW)	5,80	10,20	0,83
Moc gazowa (kW)	-	-	12
Wymiary (mm)	657x563x570	898x817x846	898x817x846
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-	-	AW-061 LPG RSW 19078664
Konfiguracja opcji			
Kod opcji	AW-0623-E 18004351	AW-061-E 18004255	AW-061-G NG 18004263
Mycie środkami płynnymi LW			
Podstawowy system mycia BW	A-0623-E 19079310; kod opcji 18004350	A-061-E 19078611; kod opcji 18004254	A-061-G NG 19088203; kod opcji 18004262
Odwrotne otwieranie (lewe) L			
Chowany prysznic S			
Stelaż na blachy piekarnicze B			
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV			
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV			
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST			
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST			
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST			
Akcesoria			
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106

Elektr. Gaz – Niedostępne.

* Wszystkie piecze elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.

* Do intensywnego użytkowania w trybie parowym polecamy modele PureSteam (z bojlerem).



	101		062
Pojemność	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2		6 GN-2/1 – 12 GN-1/1
Klasa energetyczna			
Charakterystyka			
Model	AW-101-E R SW	AW-101-G NG R SW	AW-062-E R SW
Advance A, Natryskowy, mycie środkami stałymi iwashing SW, prawe otwieranie R			
Kod	19078671	19088214	19088209
Moc elektryczna (kW)	18,60	0,83	22,2
Moc gazowa (kW)	-	18	-
Wymiary (mm)	898x817x1117	898x817x1117	1130x1063x846
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-	AW-101- LPG 50Hz 19079402	-
Konfiguracja opcji			
Kod opcji	AW-101-E 18004287	AW-101-G 18004295	AW-062-E 18004271
Mycie środkami płynnymi LW			
Podstawowy system mycia BW	A-101-E 19078673; kod opcji 18004286	A-101-G NG 19088213; kod opcji 18004294	A-062-E 19088208; kod opcji 18004270
Odwrotne otwieranie (lewe) L			
Chowany prysznic S			
Stelaż na blachy piekarnicze B			
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV			
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV			
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST			
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST			
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST			
Akcesoria			
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106

ADVANCE

PureSteam

Modele z bojlerem.

Panel dotykowy.

102 do 202



	102		201
Pojemność	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 – 40 GN-1/2
Klasa energetyczna			
Charakterystyka			
Model			
Advance A, bojler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie	APW-102-E R SW S	APW-102-G NG R SW S	APW-201-E R SW T
Kod	19079785	19088221	19079328
Moc elektryczna (kW)	33,60	0,83	37,20
Moc gazowa (kW)	-	35	-
Wymiary (mm)	1130x1063x1.117	1130x1063x1.117	929x964x1841
Gaz LPG propan butan Wersja 50 Hz	-	APW-102-G LPG R SW S 19084513	-
Konfiguracja opcji			
Kod opcji	APW-102-E 18004305	APW-102-GN 18004313	APW-201-E 18004321
Mycie środkami płynnymi LW			
Podstawowy system mycia BW	AP-102-E 19096896; kod opcji 18004304	AP-102-GN 19096898; kod opcji 18004312	AP-201-E 19096900; kod opcji 18004320
Odwrotne otwieranie (lewe) L (brak możliwości w piecach 20 GN)			
Bez chowanego prysznica S			
Bez wózka T			
Stelaż na blachy piekarnicze B	tylko modele bez wózka		
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV			
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV			
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST			
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST			
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST			
Akcesoria			
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106

Elektr. Gaz – Niedostępne.

* Wszystkie piecze elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.



	201	202	
Pojemność	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	
Klasa energetyczna			
Charakterystyka			
Model			
Advance A, bojler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie	APW-201-G NG R SW ST	APW-202-E R SW ST	APW-202-G NG R SW ST
Kod	19088272	19078839	19088278
Moc elektryczna (kW)	1,545	67,20	1,545
Moc gazowa (kW)	36	-	65
Wymiary (mm)	929x964x1.841	1162x1074x1841	1162x1074x1841
Gaz LPG propan butan Wersja 50 Hz	APW-201-G LPG R SW S T 19081898	-	APW-202-G LPG R SW S T 19078832
Konfiguracja opcji			
Kod opcji	APW-201-G 18004329	APW-202-E 18004337	APW-202-G 18004345
Mycie środkami płynnymi LW			
Podstawowy system mycia BW	AP-201-G 19096902; kod opcji 18004328	AP-202-E 19096904; kod opcji 18004336	AP-202-G 19096906; kod opcji 18004344
Odwrotne otwieranie (lewe) L (brak możliwości w piecach 20 GN)			
Bez chowanego prysznica S			
Wózek T			
Stelaż na blachy piekarnicze B	tylko modele bez wózka	tylko modele bez wózka	tylko modele bez wózka
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV			
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV			
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST			
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST			
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST			
Akcesoria			
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106	Patrz strona 106	

ADVANCE

DirectSteam

Modele natryskowe.

Panel dotykowy.

102 do 202



	102		201
Pojemność	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 – 40 GN-1/2
Klasa energetyczna			
Charakterystyka			
Model	AW-102-E R SW	AW-102-G NG R SW	AW-201-E R SW T
Advance A, natryskowe, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R			
Kod	19079784	19088220	19079330
Moc elektryczna (kW)	33,60	0,83	37,2
Moc gazowa (kW)	-	35	-
Wymiary (mm)	1130x1063x1117	1130x1063x1117	929x964x1.841
Gaz LPG propan butan		AW-102-G LPG R SW	
Wersja 50 Hz	-	19084514	
Konfiguracja opcji			
Kod opcji	AW-102-E 18004303	AW-102-G NG 18004311	AW-201-E 18004319
Mycie środkami płynnymi LW			
Podstawowy system mycia BW	A-102-E 19079783; kod opcji 18004302	A-102-G NG 19088219; kod opcji 18004310	A-201-E 19079335; kod opcji 18004318
Odwrotne otwieranie (lewe) L			
Chowany prysznic S			
Bez wózka T			
Stelaż na blachy piekarnicze B	tylko modele bez wózka		
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV			
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV			
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST			
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST			
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST			
Akcesoria			
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106	Patrz strona 106	

Elektr. Gaz – Niedostępne.

* Wszystkie piecze elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.

* Do intensywnego użytkowania w trybie parowym polecamy modele PureSteam (z bojlerem).



	201	202	
Pojemność	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	
Klasa energetyczna			
Charakterystyka			
Model	AW-201-G NG R SW T	AW-202-E R SW T	AW-202-G NG R SW T
Advance A, natryskowe, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R			
Kod	19091667	19078837	19091670
Moc elektryczna (kW)	1,545	67,20	1,545
Moc gazowa (kW)	36	-	65
Wymiary (mm)	929x964x1841	1162x1074x1841	1162x1074x1841
Gaz LPG propan butan Wersja 50 Hz	AW-201-G LPG R SW T 19091668	-	AW-202-G LPG R SW T 19078830
Konfiguracja opcji			
Kod opcji	AW-201-G 18004327	AW-202-E 18004335	AW-202-G 18004343
Mycie środkami płynnymi LW			
Podstawowy system mycia BW	A-201-G 19088270; kod opcji 18004326	A-202-E 19078833; kod opcji 18004334	A-202-G 19088277; kod opcji 18004342
Odwrotne otwieranie (lewe) L			
Chowany prysznic S			
Bez wózka T			
Stelaż na blachy piekarnicze B	tylko modele bez wózka	tylko modele bez wózka	tylko modele bez wózka
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV			
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV			
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST			
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST			
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST			
Akcesoria			
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106

CONCEPT

PureSteam

Modele z bojlerem.

Cyfrowy panel sterowania.

0623 do 062



	0623	061	
Pojemność	6 GN-2/3	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	
Klasa energetyczna			
Charakterystyka			
Model			
Concept C, boiler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie	CPW-0623-E R SW S	CPW-061-E R SW S	CPW-061-G NG R SW S
Kod	19073931	19073648	19088202
Moc elektryczna (kW)	5,80	11,10	0,83
Moc gazowa (kW)	-	-	12
Wymiary (mm)	657x563x570	898x817x846	898x922x846
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-	-	CPW-061-G LPG R SW S 19077398
Konfiguracja opcji			
Kod opcji	CPW-0623-E 18004349	CPW-061-E 18004253	CPW-061-G 18004261
Mycie środkami płynnymi LW			
Podstawowy system mycia BW	CP-0623-E 19096907; kod opcji 18004348	CP-061-E 19096875; kod opcji 18004252	CP-061-G 19096877; kod opcji 18004260
Odwrotne otwieranie (lewe) L			
Bez chowanego prysznica S			
Stelaż na blachy piekarnicze B			
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV			
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST			
Akcesoria			
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106	Patrz strona 106	

Elektr. Gaz – Niedostępne.

* Wszystkie piecze elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.



	101		062
Pojemność	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2		6 GN-2/1 – 12 GN-1/1
Klasa energetyczna			
Charakterystyka			
Model			
Concept C, boiler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie	CPW-101-ERSWS	CPW-101-G NG R SW S	CPW-062-E R SW S
Kod	19072806	19088212	19087480
Moc elektryczna (kW)	18,60	0,83	22,2
Moc gazowa (kW)	-	18	-
Wymiary (mm)	898x817x1117	898x922x1117	1130x1063x846
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-	CPW-101-G 19078761	-
Konfiguracja opcji			
Kod opcji	CPW-101-E 18004285	CPW-101-G NG 18004293	CPW-062-E 18004269
Mycie środkami płynnymi LW			
Podstawowy system mycia BW	CP-101-E 19096891; kod opcji 18004284	CP-101-G 19096893; kod opcji 18004292	CP-062-E 19096879; kod opcji 18004268
Odwrotne otwieranie (lewe) L			
Bez chowanego prysznica S			
Stelaż na blachy piekarnicze B			
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV			
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST			
Akcesoria			
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106

CONCEPT

DirectSteam

Modele natryskowe.

Cyfrowy panel sterowania.

0623 do 062



	0623	061	
Pojemność	6 GN-2/3	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	
Klasa energetyczna			
Charakterystyka			
Model	CW-0623-E R SW	CW-061-E R SW	CW-061-G NG R SW
Concept C, natryskowe, mycie środkami stałymi iwashing SW, prawe otwieranie R			
Kod	19075070	19076322	19088201
Moc elektryczna (kW)	5,80	11,10	0,83
Moc gazowa (kW)	-	-	12
Wymiary (mm)	657x563x570	898x817x846	898x817x846
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-	-	CW-061-G LPG R SW 19078641
Konfiguracja opcji			
Kod opcji	CW-0623-E 18004347	CW-061-E 18004251	CW-061-G 18004259
Mycie środkami płynnymi LW			
Podstawowy system mycia BW	C-0623-E 19075013; kod opcji 18004346	C-061-E 19074625; kod opcji 18004250	C-061-G NG 19088200; kod opcji 18004258
Odwrotne otwieranie (lewe) L			
Chowany prysznic S			
Stelaż na blachy piekarnicze B			
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV			
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST			
Akcesoria			
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106

Elektr. Gaz – Niedostępne.

* Wszystkie piece elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.

* Do intensywnego użytkowania w trybie parowym polecamy modele PureSteam (z bojlerem).



	101		062
Pojemność	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2		6 GN-2/1 – 12 GN-1/1
Klasa energetyczna			
Charakterystyka			
Model			
Concept C, natryskowe, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R	CW-101-E R SW	CW-101-G NG R SW	CW-062-E R SW
Kod	19073625	19088211	19088207
Moc elektryczna (kW)	22,20	0,83	22,2
Moc gazowa (kW)	-	18	-
Wymiary (mm)	898x817x1117	898x817x1117	1130x1063x846
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-	CW-101-LPG 50Hz 19079344	
Konfiguracja opcji			
Kod opcji	CW-101-E 18004283	CW-101-G 18004291	CW-062-E 18004267
Mycie środkami płynnymi LW			
Podstawowy system mycia BW	C-101-E 19078439; kod opcji 18004282	C-101-G NG 19088210; kod opcji 18004290	C-062-E 19088206; kod opcji 18004266
Odwrotne otwieranie (lewe) L			
Chowany prysznic S			
Stelaż na blachy piekarnicze B			
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV			
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST			
Akcesoria			
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106

CONCEPT

PureSteam

Modele z bojlerem.

Cyfrowy panel sterowania.

102 do 202



	102	201
Pojemność	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2
Klasa energetyczna		
Charakterystyka		
Model	CPW-102-E R SW S	CPW-102-G NG R SW S
Concept C, boiler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie		CPW-201-E R SW ST
Kod	19079303	19088218
Moc elektryczna (kW)	33,60	0,83
Moc gazowa (kW)	-	35
Wymiary (mm)	1130x1063x1117	1130x1063x1117
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-	CPW-102-G LPG R SW S 19080971
Konfiguracja opcji		
Kod opcji	CPW-102-E 18004301	CPW-102-G 18004309
		CPW-201-E 18004317
Mycie środkami płynnymi LW		
Podstawowy system mycia BW	CP-102-E 19079783; kod opcji 18004300	CP-102-G 19096897; kod opcji 18004308
		CP-201-E 19096899; kod opcji 18004316
Odwrotne otwieranie (lewe) L		
Bez chowanego prysznica S		
Bez wózka T		
Stelaż na blachy piekarnicze B		
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST		
Akcesoria		
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106	Patrz strona 106

Elektr. Gaz – Niedostępne.

* Wszystkie piece elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.



	201	202	
Pojemność	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1
Klasa energetyczna			
Charakterystyka			
Model			
Concept C, boiler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie	CPW-201-G NG R SW S T	CPW-202-E R SW S T	CPW-202-G NG R SW S T
Kod	19088259	19075005	19088276
Moc elektryczna (kW)	1,545	67,20	1,545
Moc gazowa (kW)	36	-	65
Wymiary (mm)	929x964x1841	1162x1074x1841	1162z1074x1841
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	CPW-201-G LPG R SW S T 19080953	-	CPW-202-G LPG R SW S T 19078418
Konfiguracja opcji			
Kod opcji	CPW-201-G 18004325	CPW-202-E 18004333	CPW-202-G 18004341
Mycie środkami płynnymi LW			
Podstawowy system mycia BW	CP-201-G 19096901; kod opcji 18004324	CP-202-E 19096903; kod opcji 18004332	CP-202-G 19096905; kod opcji 18004340
Odwrotne otwieranie (lewe) L			
Bez chowanego prysznica S			
Bez wózka T			
Stelaż na blachy piekarnicze B	tylko modele bez wózka	tylko modele bez wózka	tylko modele bez wózka
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV			
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST			
Akcesoria			
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106

CONCEPT

DirectSteam

Modele natryskowe.

Cyfrowy panel sterowania.

102 do 202



	102		201
Pojemność	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 – 40 GN-1/2
Klasa energetyczna			
Charakterystyka			
Model	CW-102-E R SW	CW-102-G NG R SW	CW-201-E R SW T
Concept C, Natryskowy, mycie środkami stałymi iwashing SW, prawe otwieranie R			
Kod	19079564	19088217	19079085
Moc elektryczna (kW)	33,60	0,83	37,2
Moc gazowa (kW)	-	35	-
Wymiary (mm)	1130x1063x1117	1130x1063x1117	929x964x1841
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-	CW-102-G LPG R SW 19084510	-
Konfiguracja opcji			
Kod opcji	CW-102-E 18004299	CW-102-G 18004307	CW-201-E 18004315
Mycie środkami płynnymi LW			
Podstawowy system mycia BW	C-102-E 19079594; kod opcji 18004298	C-102-G 19088216; kod opcji 18004306	C-201-E 19079327; kod opcji 18004314
Odwrotne otwieranie (lewe) L			
Chowany prysznic S			
Stelaż na blachy piekarnicze B	tylko modele bez wózka		
Bez wózka T			
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV			
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST			
Akcesoria			
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106

Elektr. Gaz - Niedostępne.

* Wszystkie piecze elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.

* Do intensywnego użytkowania w trybie parowym polecamy modele PureSteam (z bojlerem).



	201	202	
Pojemność	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-2/1- 40 GN-1/1
Klasa energetyczna			
Charakterystyka			
Model Concept C, Natryskowy, mycie środkami stałymi iwashing SW, prawe otwieranie R	CW-201-G NG R SW T	CW-202-E R SW T	CW-202-G NG R SW T
Kod	19091665	19078517	19091669
Moc elektryczna (kW)	1,545	67,20	1.545
Moc gazowa (kW)	36	-	65
Wymiary (mm)	929x964x1841	1162x1074x1841	1162x1074x1841
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	CW-201-G LPG R SW T 19091666	-	CW-202-G LPG R SW T 19078808
Konfiguracja opcji			
Kod opcji	CW-201-G 18004323	CW-202-E 18004331	CW-202-G 18004339
Mycie środkami płynnymi LW			
Podstawowy system mycia BW	C-201-G 19088257; kod opcji 18004322	C-202-E 19078544; kod opcji 18004330	C-202-G 19088274; kod opcji 18004338
Odwrotne otwieranie (lewe) L			
Chowany prysznic S			
Stelaż na blachy piekarnicze B	tylko modele bez wózka	tylko modele bez wózka	tylko modele bez wózka
Bez wózka T			
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV			
1 zewnętrzna sonda SousVide 1ST			
Akcesoria			
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106