

Piece

Generacja ADVANCE	114
— Piece Advance+	120
— Piece Advance.....	122
— Piece Concept	124

Wszystkie piece wymagające do pracy wody, muszą być podłączone do uzdatnionego źródła wody, jeśli woda lokalna w dowolnym okresie ma twardość ponad 7 HF / 4.HD.

Niespełnienie tych warunków narusza gwarancję producenta.

Dostępność następujących napięć:

Modele elektryczne 400 V 3+N- 50/60 Hz

Modele gazowe 230 V 1+N- 50/60 Hz

gazu:

LPG: 37 g/ cm³

Gaz naturalny : 20g/cm³



**Dopasowanie produktów
do wszystkich potrzeb
klienta i różnych aranżacji
przestrzeni.**



Producent wyposażenia gastronomicznego powinien być przygotowany na zaoferowanie każdemu klientowi oferty produktów, która spełni jego wszystkie wymagania. Fagor Industrial, dzięki swojej bogatej linii produktów, jest w stanie sprostać wymaganiom różnych klientów.

Generacja ADVANCE, pod względem rozmiarów i wydajności posiada jedną z największych gam pieców na rynku. Wystarczy wybrać odpowiedni model odpowiadający konkretnej potrzebie użytkowania spośród dostępnych 30 modeli.

Występują dwie wersje: gazowe i elektryczne dostępne we wszystkich rozmiarach i opcjach.



ADVANCE +

Jeden z najlepszych pieców dostępnych na rynku.

Piece z bojlerem.

Piece ADVANCE PLUS produkowane są dla profesjonalistów, nie chcących rezygnować z żadnych funkcjonalności. Posiadają najwyższą wydajność na rynku, osiągając idealną równowagę pomiędzy jakością gotowania, prostotą, sprawnością i bezpieczeństwem.

ADVANCE

Najlepszy stosunek jakości do ceny w piecach z generatorami parowymi.

Piece z bojlerem.

Piece ADVANCE są idealnym rozwiązaniem dla profesjonalistów potrzebujących przystępnego cenowo pieca z zaawansowanymi funkcjami, zapewniającego świetne wyniki gotowania, bezpieczeństwo i wydajność.

CONCEPT

Prosty, ekonomiczny, mocny i odporny piec.

Piece natryskowe.

Piece CONCEPT są najprostszą odpowiedzią dla każdego profesjonalisty szukającego prostego, ekonomicznego, mocnego i odpornego pieca.

Podstawowe funkcje i korzyści

		JAKOŚĆ GOTOWANIA	ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA / INTELEKTNE ROZWIĄZANIA	ECO-FRIENDLY / OSZCZĘDNOŚĆ UŻYTKOWANIA	HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO
	ECO-STEAMING	- Nieprzerwana dostawa pary poprawia jakość posiłków i soczystość. Jednakowa temperatura zapewnia spójność gotowania.		- Mniejsze osadzanie się nalotu wapiennego. - Zmniejszone koszty konserwacji.	- Świeże, czyste źródło wody gwarantuje higienę i bezpieczeństwo pożywienia.
	HA-CONTROL	- Jednakowa temperatura zapewnia spójność gotowania.		- Wysokowydajne palniki gazowe. - Mniejsza emisja CO w stosunku do konkurencji.	- Spalanie ma miejsce poza komorą. - Ciche palniki gazowe.
	EZ-SENSOR	- Sonda z czujnikiem gwarantuje wysoką precyzję.	- Ergonomiczna oraz odporna sonda potrawy z czujnikiem.	- Wysoka precyzja wykonania prowadzi do zmniejszenia strat.	- Precyzyjny czujnik poprawia bezpieczeństwo potraw.
	FAGOR TOUCH		- Jasny interfejs użytkownika. - Mniej kosztów szkoleń / rekrutacji. - Szeroki kąt widzenia.	- Odporny na zarysowania panel. - Odporny na olej/wodę. - Zmniejszone koszty konserwacji.	- Łatwy do czyszczenia.
	FAGOR COMBI-OS	- Przygotowanych więcej niż 40 przepisów aby zapewnić maksymalną jakość.	- Nieskończona ilość przepisów może zostać dodana, zmodyfikowana lub poprawiona w dowolnym czasie.	- Multi-tray umożliwia elastyczne gotowanie podczas godzin szczytowych, oszczędzając czas i pieniądze.	- Sterowanie HACCP przy użyciu Fagor USB.
	COMBI-CLEAN		- 5 różnych programów. - Szybkie płukanie w programie lub ręcznym spryskiwaczem do ręcznego czyszczenia.	- Elastyczność w typach programów oszczędza pieniądze. - Efektywne wykorzystanie energii, środków chemicznych i wody.	- Optymalne standardy bezpieczeństwa i higieny. - Awaryjne, szybkie spłukiwanie w przypadku przerwania procesu czyszczenia.

Tabela funkcji

PODSTAWOWE FUNKCJE	ADVANCE PLUS	ADVANCE	CONCEPT
Eco-Steamig	●	●	-
Generator pary z czujnikiem osadu wapiennego	●	●	-
Automatyczne opróżnianie generatora	●	●	-
Półautomatyczny system odprowadzający	●	●	-
HA-Control	●	●	●
Wyjątkowy system wentylatorów dwukierunkowych	●	●	●
Wychładzanie komory	●	●	●
System automatycznej zmiany kierunku obrotów, aby zmienić kierunek wirowania wentylatora	●	●	●
EZ-Sensor	●	●	●
Sonda wielopunktowa	●	●	●
Fagor Touch	Pojemnościowy ekran dotykowy 8" TFT ze szklanym frontem	Ekran + pokrętko wyboru	Wyświetlenie 7 segmentów + 2 pokrętła
Fagor CombiOS	●	-	-
Fagor Cooking	●	-	-
Fagor Easy	●	-	-
Fagor Multi-Tray System	●	-	-
Fagor USB	●	-	-
Tryby gotowania	4 + sterowanie wilgotnością	5	4
Fagor CombiClean (program automatycznego czyszczenia)	● 5	● 1	● 1
INNE FUNKCJE			
Opóźniony program startu (tradycyjne Gotowanie i Fagor Cooking)	●	●	●
Gotowanie z Delta	●	●	●
System Thermo-Stop (odliczanie po osiągnięciu temperatury)	●	●	-
Aplikacje monitorowania i konserwacji (alarmy samodiagnozy błędów)	●	●	●
Aplikacja rejestru (historia cykli)	●	●	●
Aplikacja rejestru (historia błędów)	●	●	-
Aplikacja konfiguracyjna (moc-prędkość)	3 prędkości / 2 poziomy mocy	3 prędkości / 2 poziomy mocy	3 prędkości / 2 poziomy mocy
Ręczny wtrysk wody	●	●	●
Języki	33	25	-
HACCP	●	-	-
Tryb SAT (serwisowy)	●	●	●
Tryb pokazowy	●	●	●
Aplikacja kalibrująca sondy	Auto	Auto	Manualny
System szybkiego zamykania drzwi (modele 061, 101 i 102)	●	●	●
Zintegrowany wózek stojaka (modele 201 i 202)	●	●	Opcja
Ręczny spryskiwacz (zwijany w środku pieca)	●	●	-
Spryskiwacz zewnętrzny	-	-	Opcja
Ochrona IPX-5	●	●	●

Advance + | Piece

Piece ADVANCE PLUS produkowane są dla profesjonalistów, którzy nie muszą rezygnować z żadnych funkcjonalności. Posiadają najwyższą wydajność na rynku, osiągając idealną równowagę, pomiędzy jakością gotowania, prostotą, sprawnością i bezpieczeństwem.



Ogólna charakterystyka

- Ekran dotykowy.
- 5 metod gotowania: Para, Para niskotemperaturowa, Konwekcja z parą, czyli program MIX (Sterowanie wilgotnością podczas gotowania), Regeneracja i Konwekcja (aż do 300°C).
- Opcja wstępnego rozgrzewania komory pieca.
- Tryb gotowania Fagor Easy.
- Fagor Cooking, zakres programów gotowania.
- System Fagor Multi-Tray, sterowanie gotowaniem wg wkładu.
- Programowanie opóźnionego startu programu: Gotowanie / Gotowanie niskotemperaturowe.
- Zainstalowana książka kucharska (narzędzie do tworzenia własnych przepisów kucharskich).
- 3 zakresy prędkości – 2 zakresy mocy.
- System chłodzenia komory Cool-Down.
- System automatycznej zmiany kierunku obrotów wentylatora.
- 5 programów mycia.
- Menu w języku polskim.
- Wielopunktowa sonda temperatury.
- Oprogramowanie zarządzające PC: Historia, przepisy, HACCP, instrukcje.
- System nagrywania danych gotowania HACCP.
- Generator pary wyposażony w wykrywacz osadu wapiennego.
- Generator pary automatycznie opróżnia się co 24 godziny gotowania.
- Półautomatyczny system usuwania osadu.
- System szybkiego zamykania drzwi (modele 061, 101 i 102).
- Zintegrowany wózek (modele 201 i 202).
- System wykrywania błędów.
- System trybu „Diagnoza serwisowa”.
- Ochrona IPX-5.
- Ręczny wysuwany spryskiwacz.
- Napięcie – modele elektryczne: 400 V – 3+N – 50/60 Hz.
- Napięcie – modele gazowe: 230V 1+N – 50/60 Hz.

Opcje:

- Drzwi otwierane z lewej strony w modelach elektrycznych 061 i 101.
- Każdy piec zawiera 2kg. proszek AB-BOOST do automatycznego programu mycia.



Piece elektryczne Advance+

	MODEL	TYP DRZWI	KOD	POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE (*)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)
	APE-061	Prawe	19010970	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846
	APE-061 I	Lewe	19042535	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846
	APE-101	Prawe	19011023	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117
	APE-101 I	Lewe	19042541	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117
	APE-102	Prawe	19010816	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117
	APE-201	Prawe	19011025	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841
	APE-202	Prawe	19010954	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841

Piece gazowe Advance+

	MODEL	HZ.	KOD		POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE (*)	MOC		WYMIARY (mm)
			LPG	GN			GAZ (kW)	ELEK. (kW)	
	APG-061	50	19010042	19011886	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846
	APG-101	50	19011070	19011903	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117
	APG-102	50	19011096	19011912	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117
	APG-201	50	19011174	19011921	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841
	APG-202	50	19010040	19011930	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE (*): CEB: Konstrukcja ze zintegrowanym wózkiem załadunkowym

Advance | Piece

Piece ADVANCE są idealnym rozwiązaniem dla każdego profesjonalisty szukającego prostego, ekonomicznego, mocnego i odpornego pieca.



Ogólna charakterystyka

- Sterowanie przyciskami oraz pokrętko do przewijania.
- 5 metod gotowania: Para, Para niskotemperaturowa, Konwekcja z parą, czyli program MIX, Regeneracja i Konwekcja (aż do 300°C).
- Opcja wstępnego rozgrzewania komory pieca.
- Programowanie opóźnionego startu programu: Gotowanie / Gotowanie niskotemperaturowe.
- 3 zakresy prędkości – 2 zakresy mocy.
- System chłodzenia komory Cool-Down.
- System automatycznej zmiany kierunku obrotów wentylatora.
- Program myjący.
- Wielopunktowa sonda temperatury.
- Generator pary wyposażony w wykrywacz osadu wapiennego.
- Generator pary automatycznie opróżnia się co 24 godziny gotowania.
- Półautomatyczny system usuwania osadu.
- System szybkiego zamykania drzwi (modele 061, 101 i 102).
- Zintegrowany wózek (modele 201 i 202).
- System wykrywania błędów.
- System trybu „Diagnoza serwisowa”.
- Ochrona IPX-5.
- Ręczny wysuwany spryskiwacz.
- Napięcie – modele elektryczne: 400 V – 3+N – 50/60 Hz.
- Napięcie – modele gazowe: 230V 1+N – 50/60 Hz.

Opcje:

- Drzwi otwierane z lewej strony w modelach elektrycznych 061 i 101.



Piece elektryczne Advance

	MODEL	TYP DRZWI	KOD	POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE (*)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)
	AE-0623	Prawe	19048005	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570
	AE-061	Prawe	19010984	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846
	AE-061 I	Lewe	19042537	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846
	AE-101	Prawe	19011021	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117
	AE-101 I	Lewe	19042540	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117
	AE-102	Prawe	19011020	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117
	AE-201	Prawe	19010557	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841
	AE-202	Prawe	19010961	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841

Piece gazowe Advance

	MODEL	HZ.	KOD		POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE (*)	MOC		WYMIARY (mm)
			LPG	GN			GAZ (kW)	ELEK. (kW)	
	AG-061	50	19011040	19011882	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846
	AG-101	50	19010041	19011899	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117
	AG-102	50	19011126	19011909	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117
	AG-201	50	19011193	19011918	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841
	AG-202	50	19011108	19011927	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE (*): CEB: Konstrukcja ze zintegrowanym wózkiem załadowniczym

Concept | Piece

Piece CONCEPT spełniają potrzeby każdego profesjonalisty szukającego prostego, ekonomicznego, mocnego i odpornego pieca.



Ogólna charakterystyka

- Cyfrowe sterowanie przyciskami + dwa pokręćła do przewijania.
- 4 metody gotowania: Para, Konwekcja z parą, czyli program MIX, Regeneracja i Konwekcja (aż do 300°C).
- Wielopunktowa sonda temperatury.
- Opcja wstępnego rozgrzewania komory pieca.
- 3 zakresy prędkości wentylatora – 2 zakresy pieca mocy.

- System chłodzenia komory Cool-Down.
- Program myjący.
- System automatycznej zmiany kierunku wirowania wentylatora.
- System szybkiego zamykania drzwi (modele 061 i 101).
- System wykrywania błędów.
- Ochrona IPX-5.
- Napięcie – modele elektryczne: 400 V – 3+N -230V 3 – 50 Hz.

- Napięcie – modele gazowe: 230 V – 1+N – 50 Hz.
- System wykrywania błędów

Opcja:

- Drzwi otwierane z lewej strony w modelach elektrycznych 061 i 101.

CONCEPT
OPTIMA



ACE-0623



ACE-061



ACE-101



ACE-102



ACE-201



ACE-202

Elektryczne piece Concept

	MODEL	TYP DRZWI	KOD	POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE (*)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)
	ACE-0623	Prawe	19048181	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570
	ACE-061	Prawe	19010988	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846
	ACE-061 L	Lewe	19042538	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846
	ACE-101	Prawe	19011022	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117
	ACE-101 L	Lewe	19042539	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117
	ACE-102	Prawe	19011028	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117
	ACE-201	Prawe	19011049	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	-	38,40	929x964x1.841
	ACE-201-C	Prawe	19013091	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841
	ACE-202	Prawe	19010991	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	62,40	1.162x1.074x1.841
	ACE-202-C	Prawe	19017132	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841

Gazowe piece Concept

	MODEL	HZ.	KOD		POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE (*)	MOC		WYMIARY (mm)
			LPG	GN			GAZ (kW)	ELEK. (kW)	
	ACG-061	50	19011043	19011615	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x867x846
	ACG-101	50	19011071	19011893	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x867x1.117
	ACG-102	50	19011127	19011906	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117
	ACG-201	50	19011234	19011915	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	-	36,00	2,40	929x964x1.841
	ACG-201-C	50	19031191	19034322	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841
	ACG-202	50	19011124	19011924	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841
	ACG-202-C	50	19020731	19034325	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE (*): CEB: Konstrukcja ze zintegrowanym wózkiem załadunkowym

