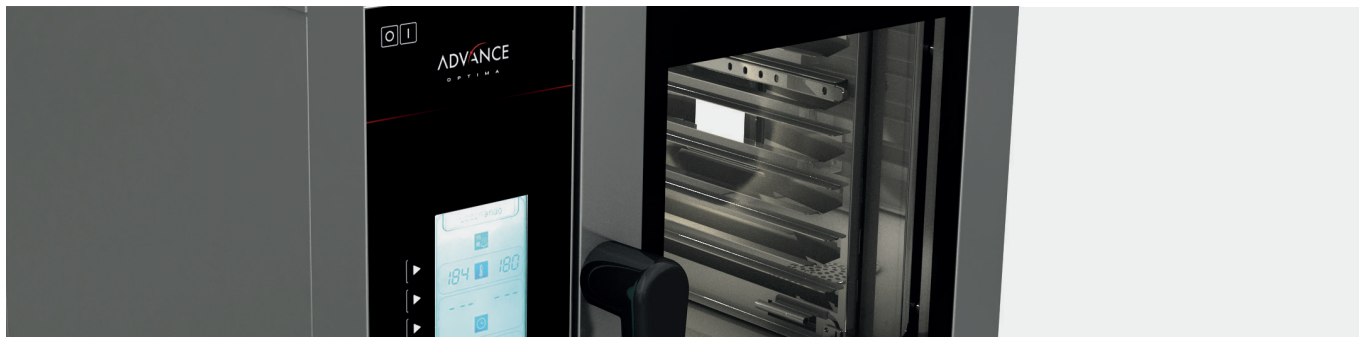


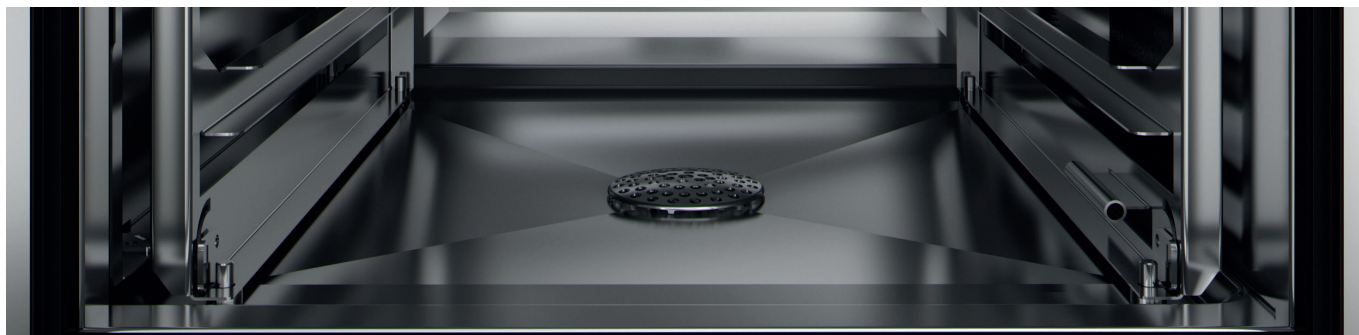


PIECE | OPTIMA

FAGOR



ZOPTYMALIZUJ SWOJĄ PRZESTRZEŃ,
ZOPTYMALIZUJ SWOJĄ INWESTYCJĘ.



O P T I M A

SPIS TREŚCI

ZOPTYMALIZUJ SWOJĄ PRZESTRZEŃ,
ZOPTYMALIZUJ SWOJĄ INWESTYCJĘ

04

MODELE Z MOŻLIWOŚCIĄ
GENEROWANIA PARY W BOILERZE (LINIA ADVANCE)
I METODĄ NATRYSKOWĄ (LINIA CONCEPT)

06

FUNKCJE GWARANTUJĄCE
WYSOKĄ JAKOŚĆ
I MAKSYMALNĄ WYDAJNOŚĆ

08

IDEALNE REZULTATY
GOTOWANIA

10

MOCNY I ODPORNY PIEC
ZAPROJEKTOWANY Z MYŚLĄ O DŁUGOTRWAŁYM
UŻYTKOWANIU

12

AKCESORIA I DODATKI

15

DANE TECHNICZNE

22

O P T I M A

KOMPAKTOWE PIECE
KONWEKCYJNO-PAROWE FAGOR

ZOPTYMALIZUJ SWOJĄ PRZESTRZEŃ,
ZOPTYMALIZUJ SWOJĄ INWESTYCJĘ.



ZOPTYMALIZUJ SWOJĄ PRZESTRZEŃ

Optima jest idealnym rozwiązaniem gdy przestrzeń w Twojej kuchni jest ograniczona. Głębokość poniżej 600mm powoduje, że zmieści się w każdej kuchni zapewniając tą samą moc gotowania i wytrzymałość jak większej pojemności pieca konwekcyjno-parowe z linii Advance.

ZOPTYMALIZUJ SWOJĄ INWESTYCJĘ

Optima jest najlepszym wyborem jeśli szukasz funkcjonalności profesjonalnego pieca konwekcyjno-parowego, ale w bardziej przystępnej cenie i z mniejszym zużyciem energii.

JEDEN Z NIEMIELU PIECÓW NA RYNKU, KTÓRY DOSTĘPNY JEST W WERSJI, GENERUJĄCEJ PARĘ ZA POMOCĄ BOJLERA - LINIA ADVANCE, LUB METODĄ NATRYSKOWĄ - LINIA CONCEPT.

ADVANCE
O P T I M A

ŚWIETNY STOSUNEK CENY DO JAKOŚCI, PIEC Z BOJLEREM
I WIELOMA INNYMI FUNKCJAMI.

Piece z linii ADVANCE są idealnym rozwiązaniem dla profesjonalistów, którzy szukają prostego i przystępnego w obsłudze pieca, który oferuje zaawansowane funkcje, a jednocześnie gwarantuje idealne rezultaty.



MODEL	OPIS	POJEMNOŚĆ	MOC (kW)	WYMIARY (mm)
AE-623	Advance 6 x 2/3GN	6 - GN 2/3	5.7	657x563x570

CONCEPT

O P T I M A

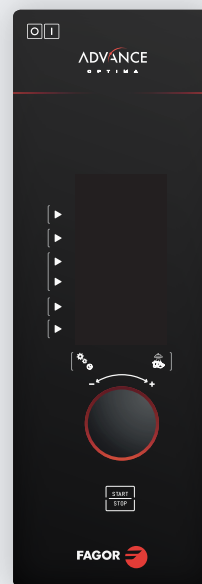
PROSTY I PRZYSTĘPNY.
MOCNY I TRWAŁY.

Piecy z linii CONCEPT są idealnym rozwiązaniem dla profesjonalistów, którzy szukają prostego i niezawodnego pieca o solidnej budowie i w przystępnej cenie.



MODEL	OPIS	POJEMNOŚĆ	MOC (kW)	WYMIARY (mm)
ACE-623	Advance 6 x 2/3GN	6 - GN 2/3	5.7	657x563x570

WSZYSTKIE PROFESJONALNE FUNKCJE PIECA
KONWEKCYJNO - PAROWEGO, ABY ZAPEWNIĆ WYSOKĄ JAKOŚĆ
I MAKSYMUM WYDAJNOŚCI W MAŁYCH PRZESTRZENIACH.





GOTOWANIE NA PARZE

Obróbka termiczna na parze jest podstawą osiągania doskonałych rezultatów w przypadku gotowania ryb i warzyw z jednoczesnym zachowaniem ich składników odżywczych. Dzięki funkcji ECO-STEAM, Fagor oferuje wysokiej jakości gotowanie na parze w swojej ofercie pieców Optima Advance. Dzięki wbudowanemu generatorowi pary, gama ta zapewnia doskonale gotowanie na parze o niskich temperaturach, jak również wysmienienie nadaje się do gotowania ‚souse-vide’ i techniką próżniową.



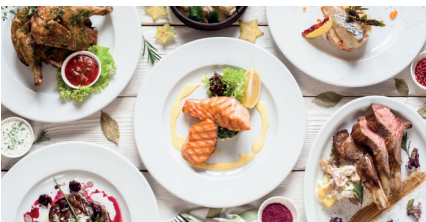
TRYB MIX - KONWEKCJA Z PARĄ

Dla dań wymagających jednocześnie użycia konwekcji jak i pary; techniki szeroko stosowanej do wypieku mięs, ryb, jak również różnorodnych potraw ‚au gratin’. Funkcja MIX zapobiega przesuszeniu surowca zmniejszając jego straty, utrzymuje jego wartości odżywcze, jak również pozwala na szybsze i równomierne efekty obróbki termicznej.



KONWEKCJA

Funkcja idealnie nadająca się do pieczenia, grilowania i smażenia, jak również aby nadać potrawom mięsnym czy rybnym charakterystyczną chrupko - soczystą teksturę. Gdy receptura wymaga stałej temperatury funkcja ta podnosi temperaturę powietrza do 300°C podczas gdy regulacja «Heat & Air» (HA control) pomaga utrzymać temperaturę i zoptymalizować obieg powietrza tak by zapewnić najwyższej jakości efekty pieczenia.



REGENERACJA

Funkcja regeneracji w piecach Optima firmy Fagor gwarantuje wysokiej jakości produkt i temperaturę wyliczoną do perfekcji w oparciu o typ potrawy jaka wymaga podgrzania. Łączy jednocześnie zalety duszenia i pozwala dostosować temperaturę końcową dania według uznania.



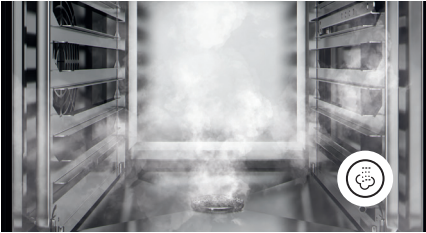
SYSTEM DELTA T

Dzięki systemowi Delta T będziesz w stanie osiągnąć efekty równomiernej obróbki termicznej, która znajdzie zastosowanie szczególnie w przypadku gotowania potraw dużych rozmiarów. System ten utrzymuje stałą różnicę temperatury wewnątrz potrawy w stosunku do temperatury komory pieca, pozwalając tym samym na zbalansowane pieczenie z jednoczesną ochroną składników odżywczych.

ΔT dostępna w linii produktów Advance.

IDEALNE REZULTATY
GOTOWANIA



ECO
STREAMING

* Tylko w linii Advance.

PARA CIĄGŁA: DOSKONAŁY SMAK I ZDROWE DANIA

Niezależny i odseparowany od komory gotującej mocny generator pary pieców Advance zapewnia nieprzerwane zasilanie świeżą parą w każdym momencie; dla zapewnienia **idealnej jakości gotowania** i poprawy soczystości posiłków.

System zapewnia stałą **wymianę wody co 24 godziny**; do gotowania, jak i w celu zapewnienia najwyższej jakości i higieny wewnątrz komory. Maksymalne nasycenie pary możliwe jest również przy niskich temperaturach gotowania i podczas gotowania próżniowego.

HA
CONTROL

STEROWANIE TEMPERATURĄ: NIEZRÓWNIANE SMAKI I AROMATY

Sterowanie HA Control gwarantuje **równomierną i stałą temperaturę**, co zapewnia otrzymanie najlepszych rezultatów: dania o wspaniałym wyglądzie, smaku i aromacie.

System **dwukierunkowego nadmuchu** tworzy optymalny przepływ powietrza zapewniając idealną obróbkę termiczną. Prędkość nadmuchów może być regulowana zależnie od potrzeb funkcji kulinarnych w każdym momencie procesu gotowania.

EZ
SENSOR

NAJWYŻSZA PRECYZJA DLA OPTIMALNYCH WYNIKÓW

Prosta i bardzo łatwa w użyciu, nowa sonda Advance, umożliwia **kontrolę temperatury we wnętrzu potrawy**, zapewniając precyzję podczas całego procesu gotowania.

Czujnik EZ charakteryzuje się **ergonomiczną konstrukcją**, która jest łatwa w użyciu i zapewnia zarówno bezpieczeństwo kucharza, ale też oszczędność czasu i wysiłku.

Czujnik EZ połączony z termosondą, będącą częścią wyposażenia wszystkich pieców konwekcyjno-parowych firmy Fagor, pozwala na perfekcyjną kontrolę wewnętrznej temperatury potraw, nawet w przypadku potraw w formie niestalej.

MOCNY I ODPORNY PIEC KONWEKCYJNO - PAROWY ZAPROJEKTOWANY DO INTENSYWNEJ PRACY



01.

ERGONOMICZNE UCHWYTY



Wszystkie nasze piece wyposażone są w ergonomiczne i wytrzymałe uchwyty, a ich specjalna konstrukcja pozwala na otwieranie w dwóch kierunkach.

02.

DEMONTOWALNA USZCZELKA



Uszczelka jest łatwa w demontażu na potrzeby wymiany, czyszczenia lub innych zabiegów konserwacyjnych.

03.

TACA OCIEKOWA



Taca ociekowa obejmuje zarówno drzwi jak i krawędź pieca.

04.

KONSTRUKCJA 100% STALI NIERDZEWNEJ



Wykonany w całości z austenitycznej stali nierdzewnej, komora pieca wykonana z niezwykle odpornej stali nierdzewnej AISI-304; jak również unikalna konstrukcja i system HA Control gwarantują równomierny rozkład temperatur wewnątrz komory pieca.

05.

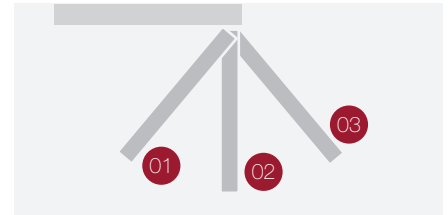
SOLIDNA KONSTRUKCJA DRZWI



Wyjątkowa konstrukcja drzwi zapewnia wysoką odporność na intensywne użytkowanie typowe dla profesjonalnej kuchni poprzez elementy tj. wykonany ze stali nierdzewnej system zawiasów, jak również podwójną warstwę hartowanego szkła zapewniającą idealną widoczność podczas gotowania oraz na mniejsze straty ciepła powodujące obniżone zużycie energii.

06.

SYSTEM KONTROLI DRZWI HOLD-OPEN



System kontroli drzwi Hold-Open oparty jest na konstrukcji zawiasu zębatego, który zapobiega przypadkowemu zamknięciu się drzwi. Ma on trzy ustawienia:

01. Pierwsza pozycja; pozwala kucharzowi na sprawdzenie ustawienia tac bez konieczności całkowitego otwierania drzwi.
02. Druga pozycja; pozwala na swobodne wyjęcie lub włożenie tac do pieca.
03. Trzecia pozycja; zapobiega przypadkowemu zamknięciu się lub otwarciu się drzwi, co wpływa na bezpieczeństwo pracy.

OPTYMALNE ROZWIĄZANIE NA KAŻDĄ POTRZEBĘ

01.

ELASTYCZNE I WSZECHSTRONNE PROGRAMY GOTOWANIA

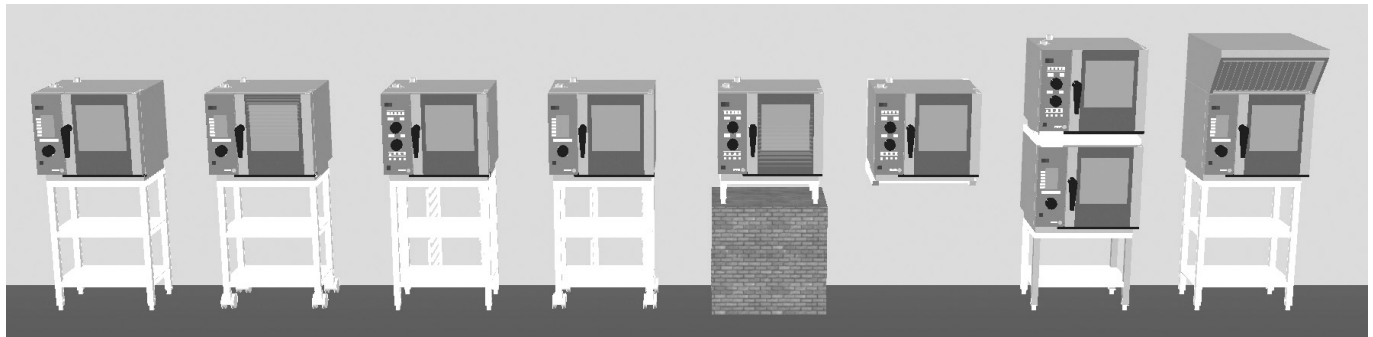
Zredukowany rozmiar pieców Optima wyśmienicie sprawdza się w przypadku serwowania dań indywidualnych lub obsługi bufetów. Programy i funkcje pieca pozwalają połączyć i wykorzystać różne tryby gotowania.

Dzięki swej unikalnej konstrukcji piece te pozwalają na polepszenie organizacji pracy kuchni przez lepsze wykorzystanie przestrzeni i są świetnym sprzymierzeńcem w pracy na małych zapleczach gastronomii.

02.

ADAPTOWALNY DO TWOICH POTRZEB PRZESTRZENNYCH

Piece Optima oferują różnorodność rozwiązań, które w najbardziej optymalny sposób zaadaptują przestrzeń dostępną w Twojej kuchni. Ponieważ są one łatwe do wkomponowania pomagają one zoptymalizować układ innych elementów wyposażenia kuchni, a tym zwiększają wydajność pracy kuchni, jak również minimalizują ilość niepożądanych wypadków.



SH-23

SH-23-R

SH-23-B

SH-23-RB

MSH-23

SHP-23

STHH-23

EX-23 + SH-23

BOGATA GAMA AKCESORIÓW I DODATKÓW

Nasza bogata oferta akcesoriów i pojemników do pieców Optima została stworzona z myślą aby zaspokoić wszelkie możliwe wymagania i aby zmaksymalizować ergonomię i funkcjonalność profesjonalnej kuchni.



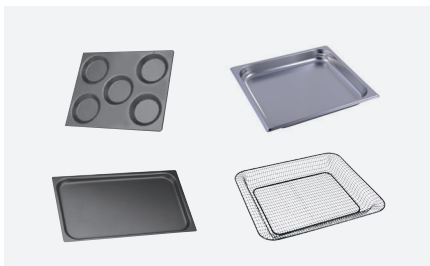
PODSTAWY



OKAPY



ELEMENTY DO MONTOWANIA PIECY
W KOLUMNIE



POJEMNIKI I RUSZTY
GASTRONOMICZNE






SPECJALISTYCZNE AKCESORIA
DO GOTOWANIA



PRODUKTY DO CZYSZCZENIA
I PIELĘGNACJI


PODSTAWY

Piecyce Optima oferują różnorodność rozwiązań instalacyjnych abyś znalazł rozwiązanie, które najlepiej odpowie na wymogi przestrzenne Twojej kuchni. Piecyce Optima mogą zostać zainstalowane na podstawie, przytwierdzone do ściany lub podparte na blacie.

	MODEL	OPIS	WYMIARY (mm)
PODSTAWY			
	SH-23	PODSTAWA wysokość = 850 mm. 2 półki	625x415x850
	SH-23-R	PODSTAWA wysokość = 850 mm. 2 półki. Zaopatrzona w 4 obrotowe kółka, dwa z hamulcem.	625x415x850
	SH-23-B	PODSTAWA wysokość = 850 mm. 2 półki. 2 zestawy prowadnic na tace 2/3 GN.	625x415x850
	SH-23-RB	PODSTAWA wysokość = 850 mm. 2 półki. 2 zestawy prowadnic na tace 2/3 GN. Zaopatrzona w 4 obrotowe kółka, dwa z hamulcem.	625x415x850
	MSH-23	PODSTAWA do pieca 0623 w przypadku instalacji urządzeń w kolumnie - jedno na drugim.	625x415x150

OKAPY

Okap kondensacyjny pochłania i absorbuje parę, która wydostaje się przez komin pieca. Łatwy w instalacji, powstrzymuje parę przed rozprzestrzenianiem się w kuchni. Może być zamontowany po instalacji pieca. To rozwiązanie pozwala na lokalizację pieca w miejscach gdzie brak jest wyciągu wentylacji, dzięki czemu pozwala na szerokie możliwości montażu.

	MODEL	OPIS	WYMIARY (mm)
	EX-23	OKAP DLA PIECA 0623	660x800x400

ZESTAWY MONTAŻOWE

ZESTAW DO MONTOWANIA
URZĄDZEN W KOLUMNIE

PIEC NA PIECU

Idealne rozwiązanie dla kuchni o ograniczonej powierzchni. Oferuje elastyczność w stosowaniu różnych metod gotowania jednocześnie i załadunku różnych potraw w tym samym czasie.

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Zestaw do montowania w kolumnie zawiera części, które umożliwiają ustawienie dwóch pieców; jeden na drugim.

MODEL	DESCRIPTION	FOR OVENS:
STHH-23	Zestaw części dla dwóch pieców	0623 + 0623

ZESTAW COOK & CHILL



PIEC NA SZYBKOSCHŁADZARCE

Idealne rozwiązanie dla kuchni o ograniczonej powierzchni; minimalizuje zbędny ruch między piecem, a szybkoschładzarką. Optymalizuje przestrzeń wertykalnie pozwalając umieścić zestaw Cook & Chill w jednej przetrzeni kuchni.


OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Zestaw Cook & Chill zawiera części, które umożliwiają ustawienie pieca na szybkoschładzarkę.


MODEL	DESCRIPTION
KIT STHA-23	Zestaw części COOK & CHILL dla pieca 0623 + szybkoschładzarka 031

POJEMNIKI GN I BLACHY PIEKARNICZE


GN

	MODEL	POJEMNOŚĆ (L)	TYP	WYSOKOŚĆ (mm)	WYMIARY (mm)
	GN-23-20	1.70	GN-2/3	20	325x354x20
	GN-23-40	3.20	GN-2/3	40	325x354x40



GN PERFOROWANE

	MODEL	POJEMNOŚĆ (L)	TYP	WYSOKOŚĆ (mm)	WYMIARY (mm)
	GNP-23-20	1.70	GN-2/3	20	325x354x20
	GNP-23-40	3.20	GN-2/3	40	325x354x40

POJEMNIKI EMALIOWANE


	MODEL	POJEMNOŚĆ (L)	TYP	WYSOKOŚĆ (mm)	WYMIARY (mm)
	TP23-20	1.70	GN-2/3	20	325x354x20
	TP23-40	3.20	GN-2/3	40	325x354x40

TACE PIEKARNICZE


	MODEL	FUNKCJA PIECZENIA	CHARAKTERYSTYKA	WYMIARY (mm)
	BPA-23	Zapiekanie	GN-2/3 - Gładka	325x354
	BPP-23	Pieczenie	GN-2/3 - Perforowana	325x354




TACE NA JAJKA, OMLETY I NALEŚNIKI

MODEL	FUNKCJA PIECZENIA	CHARAKTERYSTYKA	WYMIARY (mm)
 MOLD-23	Jajka Omlety Nalesniki	GN-2/3 5 przett. x Ø 12.5 cm	325x354



POJEMNIKI NA FRYTKI I INNE DANIA SMAŻONE

MODEL	FUNKCJA PIECZENIA	CHARAKTERYSTYKA	WYMIARY (mm)
 FRI-23	Frytki Inne dania smażone	GN-2/3	325x354

RUSZTY GASTRONOMICZNE

MODEL	FUNKCJA PIECZENIA	CHARAKTERYSTYKA	WYMIARY (mm)
 GN-23 RACK	Ruszt pomocniczy	GN-2/3	325x354

BLACHY DO GRILOWANIA I PIECZENIA

MODEL	FUNKCJA PIECZENIA	CHARAKTERYSTYKA	WYMIARY (mm)
 GRILL-2/3	Wykańczanie dań	Ryflowany	354x325
 MULTIGRILL 2/3	Wykańczanie dań, grillowanie	Taca grillowa obustronna z częścią ryflowaną oraz ryflowaną do wykańczania dań.	354x325

PRZYBORY KUCHEENNE

WĘDZARKA



Wędzenie jest metodą konserwacji żywności za pomocą dymu, która jest znana od wieków, a która nadaje potrawom; zwłaszcza mięsny, rybny i warzywny specyficzny, ceniony smak, aromat i barwę.

Urządzenie „wędzarki” firmy Fagor pozwala zoptymalizować i przeobrazić piec konwekcyjno-parowy w wędzarkę, oszczędzając tym samym przestrzeń i czas.

Urządzenie jest przenośne i wykonane ze stali nierdzewnej.

Osiągnięcie charakterystycznego wędzonego smaku i aromatu dokonuje się poprzez dodanie różnorodnych zrębków drewna - odpowiednio dobranych dla poszczególnych dań.

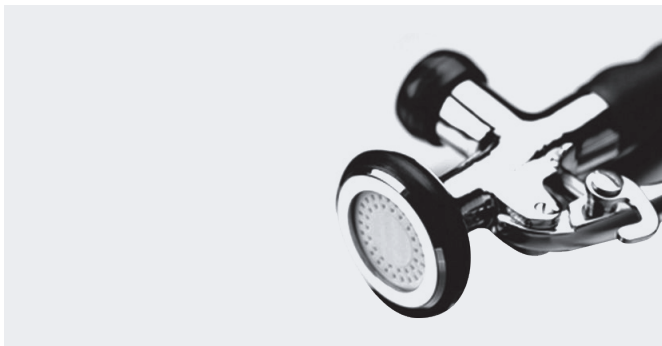
Czas i temperatura regulujące intensywność dymu może być regulowana po zamknięciu wędzarki wewnątrz pieca.

MODEL	MOC W	NAPIĘCIE	Hz	WYMIARY (mm)
WĘDZARKA	250	230 V 1N	50 / 60	95x268x54



PRODUKTY DO CZYSZCZENIA I DO PIELEGNACJI

RĘCZNY SPRYSKIWACZ



- Jako opcja dostępny dla modelu linii Concept.
- Może być zainstalowany na miejscu.

DYFUZER DO DETERGENTU



- Wszechstronny i wytrzymały; specjalnie zaprojektowany do chemii myjącej.
- Zawór bezpieczeństwa zwalniający ciśnienie.
- Przestronny otwór napełniający.
- Przezroczysty pojemnik z miarką.
- Łatwy do złożenia i rozłożenia bez użycia narzędzi.

DANE TECHNICZNE

—

DANE TECHNICZNE	AE-0623	ACE-0623
WYMIARY NETTO		
Głębokość mm	563	563
Szerokość mm	657	657
Wysokość mm	570	570
WYMIAR CAŁKOWITY		
Głębokość mm	776	776
Szerokość mm	670	670
Wysokość mm	715	715
POJEMNOŚĆ		
WAGA NETTO/ CAŁKOWITA Kg	6 - GN-2/3 68/73	6 - GN-2/3 65/70
WNĘTRZE KOMORY PIECA	AISI-304	AISI-304
OBUDOWA ZEWNĘTRZNA	stal nie-ferrytyczna	stal nie-ferrytyczna
ELEKTRYCZNE PODŁĄCZENIE V/Hz	3N ~ 400V 50/60 Hz (3/N/PE) 3 ~ 230V 50/60 Hz (3/PE)	3N ~ 400V 50/60 Hz (3/N/PE) 3 ~ 230V 50/60 Hz (3/PE)
MOC Kw	5.7	5.7
OŚWIETLENIE	Halogen	Halogen
ECO-STEAMING		
Generator pary z czujnikiem kamienia	●	-
Opróżnianie bojlera	●	-
Półautomatyczny system usuwania kamienia	●	-
EZ-SENSOR Sonda do pomiaru temperatury	●	●
MAKSYMALNA TEMPERATURA PIECZENIA °C	300	300
INTERFEJS	ADVANCE	CONCEPT
GLÓWNE FUNKCJE		
Tryby gotowania	5: para, obróbka z reg. pary, regeneracja, konwekcja z parą, konwekcja	4: para, regeneracja, konwekcja z parą, konwekcja
Nagrzewanie	●	●
Ustawienia prędkości i mocy	3 prędkości/ 2 moce	2 prędkości/ 2 moce
Studzenie	●	●
Automatyczne-reverse	●	●
Opóźnione włączenie	●	●
System Delta T	●	●
Nawilżanie	●	●
PROGRAM MYCIA	Półautomatyczne	Półautomatyczne
INNE FUNKCJE		
Thermal start	●	-
Monitorowanie i konserwacja	●	●
Historia cykli	●	●
Rejestr wadliwych cykli	●	●
Wybór języka (w tym polski)	25	-
Tryb SAT	●	●
Fair mode	●	●
Kalibracja	Automatyczna	Ręczna
Zewnętrzny spryskiwacz	●	-
IPX-5	●	●
Sonda temperatury	●	●



FAGOR INDUSTRIAL

ONNERA POLAND

Palmiry

ul. Warszawska 9

05-152 Czosnów

Telefon: +48 22 312 00 12

info@fagorindustrial.pl

www.fagorindustrial.pl



ONNERA POLAND



ISO 9001



12158803-2019-1