



## HORNOS





## HORNOS



### HORNOS

Hornos Visual-Plus	110
· Modelos	113
Hornos Visual	114
· Modelos	115
Hornos Concept	117
· Modelos	118

Todos los hornos necesitan ser conectados a una toma de agua descalcificada y tratada cuando la dureza del agua en la red es superior a 7 HF / 4.0 HD, si la concentración de cloruros es superior a 150 mg/litro, o si la concentración de sales supera los 30 mg/litro.

El calderín o generador de vapor del horno deberá ser vaciado al final de cada jornada de trabajo.

Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:

GLP :	37 g / cm <sup>2</sup>
Gas Natural:	20 g / cm <sup>2</sup>

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla estas premisas no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

**FAGOR**



**VISUAL  
PLUS**

Fagor Industrial presenta su nueva generación de hornos, innovadores por su facilidad de uso y por su control intuitivo:

los nuevos **Hornos Visual**, que responden a las exigencias de cualquier cocinero.

Entre sus principales características destacan el ahorro de tiempo y de dinero, la ergonomía, la higiene y la cocción perfecta, conseguida gracias a la utilización de electrónica de última generación.

Se presentan en cinco tamaños diferentes para las tres gamas de equipamiento y prestaciones, denominadas:

**Gama Visual Plus,**  
**Gama Visual y**  
**Gama Concept.**

Asimismo, dentro de cada gama se presentan en versiones con calentamiento por energía eléctrica o a gas.







### Gama Visual Plus

Dos palabras podrían definir a esta gama: precisión y exigencia.

El horno Visual Plus representa la gama más alta de la Generación Visual, y cuenta con las últimas prestaciones en tecnología de visualización y procesamiento. Gracias a una pantalla táctil con resolución VGA, permite seleccionar cualquier modo y forma de cocinado.



El vapor se genera en una caldera independiente de la cámara de cocción.

Al encender el horno el horno se encuentra en modo manual pudiendo además escogerse entre modo "Fagor Cooking" (recetas propias o recomendadas por Fagor), o modo "Fagor Easy", especialmente diseñado para aquellos que no quieren complicaciones y que simplemente trabajan eligiendo el modo de cocinado, temperatura y tiempo.

Además el usuario puede navegar pulsando el botón “Menú”, donde encontrará aplicaciones como: lavado, parada térmica, temporización multibandejas, cambio de valor delta (sonda multipunto), programación retardada, ajustes, bloqueo automático, control de humedad, tres velocidades, dos potencias, etc.

El horno Visual Plus también reporta al usuario nuevas ventajas en el campo de la higiene y limpieza, ya que dispone de cinco programas diferentes de lavado de la cámara de cocción:

- o Enjuague rápido ..... 8 ‘
- o Lavado semiautomático (spray) ..... 35 ‘
- o Lavado suave ..... 57 ‘
- o Lavado medio ..... 89 ‘
- o Lavado intenso ..... 152 ‘



Los hornos de esta gama están provistos de sonda “multitemperatura” y una ducha retráctil, accesible desde el porta mandos

*Nuestros 50 años de experiencia en el mundo de la Cocina Industrial nos avalan, siendo una de nuestras mayores inquietudes el cuidado del medio ambiente y de los recursos energéticos.*

## PANEL DE CONTROL VISUAL PLUS - Pantalla táctil “TOUCH CONTROL” - Algunos ejemplos

Acceda fácilmente a sus opciones preferidas con sólo pulsar la pantalla

	<p><b>COCCIÓN MANUAL : COCINE A SU GUSTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MODO DE COCINADO</li> <li>• PORCENTAJE DE HUMEDAD</li> <li>• TEMPERATURA</li> <li>• TIEMPO / Tª SONDA / DELTA-T</li> <li>• POTENCIA Y VELOCIDAD</li> </ul>		<p><b>COCCIÓN AUTOMÁTICA: RECETAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cree sus propios programas de cocinado en un horno o en un PC.</li> <li>• Importe y exporte recetas de un horno a otro</li> <li>• Copie o modifique una receta</li> <li>• Grabe o cargue recetas en o desde un dispositivo externo (USB o Ethernet)</li> </ul>
	<p><b>COCCIÓN “FAGOR EASY” : COCINA SENCILLA</b> Para los que no se quieren complicar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MODO DE COCINADO</li> <li>• TEMPERATURA</li> <li>• TIEMPO</li> </ul>		<p><b>PROGRAMACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programe su horno para cocinar o lavarse en un día y hora determinados</li> <li>• Escoja el tiempo de cocción para cada bandeja de su horno, y éste le avisará al cumplirse.</li> <li>• Y vea en pantalla los datos y gráficos de los registros de cocción del último mes.</li> </ul>



Cualquier movimiento en este horno se realiza mediante la pulsación de unos intuitivos iconos. A través de una USB estándar se permite descargar el HACCP del horno o ser programado externamente.

Como todos los hornos de esta nueva generación, el horno Visual-Plus dispone de un sistema de ayuda al servicio técnico mediante el cual, sin desmontar ningún panel exterior, el usuario puede comprobar el correcto funcionamiento de todos los componentes del horno. Asimismo se le ha añadido una zona de avisos y errores que advierte al consumidor si el horno detecta alguna alarma ó algún mal funcionamiento.



### LA ALTA TECNOLOGÍA APLICADA A LA COCINA

- Profesionalidad
- Precisión
- Exigencia
- Cocción perfecta
- Ahorro en tiempo y costes



### CARACTERÍSTICAS

- Control de funcionamiento mediante pantalla **“touch control”**
  - **4 modos de cocción** : Vapor, Vapor Regulable (Control de Humedad durante la cocción), Regeneración y Convección (hasta 300°C)
  - Opción de precalentamiento de la cámara
  - Modo control de horno sencillo, **Fagor Easy**
  - Gestión de programas de cocción **Fagor Cooking**
  - Control de cocción por bandejas, **Fagor Multi-Tray System**
  - **Programación retardada** de: Cocción / Cocción baja temperatura / Lavado
  - Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados
  - 3 Velocidades - 2 potencias
  - Sistema **Cold-Down** de enfriamiento de cámara
  - Sistema **“auto-reverse”** para inversión del giro del ventilador
  - 5 programas de lavado de la cámara
  - Sonda con dispositivo **multisensor** de temperaturas
  - Software para PC de gestión: Historial, recetas. HACCP, manuales, ...
  - Sistema **HACCP** de registro de datos de cocción
  - Generador de vapor provisto de **detector de cal**
  - Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción
  - Sistema de descalcificación semi-automático
  - Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061 y 101)
  - Carro integrado (modelos 201 y 202)
  - Sistema de **detección de errores**
  - Sistema **modo SAT**
  - Protección **IPX-5**
  - Ducha retráctil
- Voltaje - Modelos eléctricos: 230V 3 - 50Hz ó 60 Hz / 400V 3+N 50Hz ó 60Hz
  - Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50Hz ó 60 Hz

## HORNOS VISUAL-PLUS ELÉCTRICOS

Modelo	Código	Capacidad	Dotación *	Potencia KW	Dimensiones mm	P.V.P.
VPE-061	1121334200	6 GN-1/1	-	9,30	905x930x730	<b>8.772,00</b>
VPE-101	1121333200	10 GN-1/1	-	18,30	905x930x965	<b>11.975,00</b>
VPE-102	1121331200	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,50	1.260x1.070x1.150	<b>16.218,00</b>
VPE-201	1121332200	20 GN-1/1	CEB-2011	36,60	905x930x1.610	<b>20.390,00</b>
VPE-202	1121330200	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	62,40	1.260x1.045x1.885	<b>28.550,00</b>

Fotografías: Parrillas y bandejas  
NO INCLUIDAS

(\*) Dotación

CEB : Carro con estructura portabandejas incorporado



## HORNOS VISUAL-PLUS A GAS

Modelo	Código	Capacidad	Dotación *	Potencia Gas		Dimensiones mm (**)	P.V.P.
				Kcalh	KW		
VPG-101	1121333700 LPG 1121333701 Nat	10 GN-1/1	-	34.400	40,00	1.026 x 1.038 x 1.057 (1.362)	<b>13.158,00</b>
VPG-102	1121331700 LPG 1121331701 Nat	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	42.160	49,00	1.332 x 1.105 x 1.235 (1.540)	<b>19.278,00</b>
VPG-201	1121332700 LPG 1121332701 Nat	20 GN-1/1	CEB-2011	44.720	52,00	1.042 x 1.065 x 1.528 (1.696)	<b>22.236,00</b>
VPG-202	1121330700 LPG 1121330701 Nat	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	79.160	92,00	1.362 x 1.116 x 1.947 (2.252)	<b>31.059,00</b>

(\*\*) Profundidad total incluyendo asa de puerta. Altura sin chimenea - (Altura con chimenea)

### Gama Visual

Al igual que los hornos de la Gama Visual Plus, en estos hornos el vapor para la cocción se produce en un generador externo a la cámara.

Están provistos también con la sonda de temperatura de serie y con ducha retráctil, accesible desde el porta mandos para ser utilizada sin tener que abrir el horno y sin dejar escapar el calor que éste tiene en su interior.



En esta gama el control de la cocción desde el panel de mandos se efectúa a través de una pantalla y un mando push de regulación y confirmación. El usuario puede moverse fácilmente por toda la pantalla realizando la programación del cocinado de una forma sencilla y visual.

Además de las funciones de ayuda al servicio técnico, incorpora la de parada térmica que permite al consumidor elegir si el tiempo a descontar comienza nada más pulsar el botón de marcha ó cuando la temperatura llega al valor seleccionado. Y también dispone de un botón de Stop/Start para comenzar a trabajar justo en el momento que quiera el usuario.



#### COCINA RÁPIDA DE ALTA CALIDAD

- Profesionalidad
- Facilidad
- Rapidez
- Cocción perfecta
- Economía



#### CARACTERÍSTICAS

- Control de funcionamiento mediante pulsadores + "Scroll"
  - **5 modos de cocción:**  
Vapor, Vapor a baja temperatura, Regeneración, Mixto y Convección (hasta 300°C)
  - Opción precalentamiento cámara
  - **Programación** de Cocción nocturna o baja temperatura
  - 3 Velocidades - 2 potencias
  - Sistema **Cool-Down** de enfriamiento de cámara
  - Sistema **"auto-reverse"** para inversión del giro del ventilador
  - Sonda electrónica de temperatura
  - Generador de vapor provisto de **detector de cal**
  - Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción
  - Sistema de descalcificación semi-automático
  - Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061 y 101)
  - Carro integrado (modelos 201 y 202)
  - Sistema de **detección de errores**
  - Sistema **modo SAT**
  - Protección **IPX-5**
  - Ducha retráctil
- 
- Voltaje - Modelos eléctricos: 230V 3 - 50Hz ó 60 Hz / 400V 3+N 50Hz ó 60Hz
  - Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50Hz ó 60 Hz

## HORNOS VISUAL ELÉCTRICOS

Modelo	Código	Capacidad	Dotación *	Potencia KW	Dimensiones mm	P.V.P.
VE-061	1121334100	6 GN-1/1	-	9,30	905x930x730	6.314,00
VE-101	1121333100	10 GN-1/1	-	18,30	905x930x965	9.078,00
VE-102	1121331100	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,50	1.260x1.070x1.150	14.270,00
VE-201	1121332100	20 GN-1/1	CEB-2011	36,60	905x930x1.610	17.850,00
VE-202	1121330100	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	62,40	1.260x1.045x1.885	24.470,00

Fotografías: Parrillas, bandejas y mesas soporte  
NO INCLUIDAS

(\*) Dotación:

CEB : Estructura portabandejas  
y carro portaestructura incluido



## HORNOS VISUAL A GAS

Modelo	Código	Capacidad	Dotación *	Potencia Gas		Dimensiones mm (**)	P.V.P.
				Kcalh	KW		
VG-101	1121333600 LPG 1121333601 Nat	10 GN-1/1	-	34.400	40,00	1.026 x 1.038 x 1.057 (1.362)	11.016,00
VG-102	1121331600 LPG 1121331601 Nat	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	42.160	49,00	1.332 x 1.105 x 1.235 (1.540)	16.422,00
VG-201	1121332600 LPG 1121332601 Nat	20 GN-1/1	CEB-2011	44.720	52,00	1.042 x 1.065 x 1.528 (1.696)	18.921,00
VG-202	1121330600 LPG 1121330601 Nat	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	79.160	92,00	1.362 x 1.116 x 1.947 (2.252)	27.186,00

(\*\*) Profundidad total incluyendo asa de puerta. Altura sin chimenea - (Altura con chimenea)



## Gama Concept

Es el horno más básico que ofrece Fagor Industrial en su nueva generación. Con él se puede trabajar solamente en calor seco (modelos Concept a gas) o también con vapor y en función mixta si se trata de los Concept eléctricos. La temperatura máxima de calor seco es de 300°C.

Todos los hornos de esta gama disponen de la función cold down y humidificador. Existe asimismo una versión con sonda de temperatura incorporada.



Y gracias al pulsador Stop/Start se puede comenzar a trabajar justo en el momento que quiera el usuario.

El horno Concept dispone también de un sistema de ayuda al servicio técnico mediante el cual, sin desmontar ningún panel exterior, el usuario puede comprobar el correcto funcionamiento de todos los componentes del horno. Asimismo se le ha añadido una zona de avisos y errores que advierte al consumidor si el horno detecta alguna alarma ó algún mal funcionamiento.



### LA TECNOLOGÍA HECHA SENCILLEZ

- Economía
- Facilidad
- Rapidez
- Sencillez
- Cocción perfecta

### CARACTERÍSTICAS

- Control de funcionamiento mediante pulsadores digitales + Dos mandos "Scroll" (Ruleta).
- **Modos de cocción:** Vapor, Mixto y Convección (hasta 300 °C)
- Opción precalentamiento de la cámara de cocción
- 2 Velocidades - 2 potencias
- Sistema **Cool-Down** de enfriamiento de cámara
- Sistema **"auto-reverse"** para inversión del giro del ventilador
- Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061 y 101)
- Sistema de **detección de errores**
- Sistema **modo SAT**
- Protección **IPX-5**

### Accesorios y elementos opcionales:

- Ducha externa
- Carro integrado (para modelos 201 y 202)
- Voltaje - Modelos eléctricos: 230V 3 - 50Hz ó 60 Hz / 400V 3+N 50Hz ó 60Hz
- Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50Hz ó 60 Hz



# HORNOS CONCEPT

## HORNOS CONCEPT ELÉCTRICOS

Modelo	Código	Capacidad	Potencia KW	Dimensiones mm	P.V.P.
COE-061	1121334000	6 GN-1/1	9,30	905x930x730	5.385,00
COE-101	1121333000	10 GN-1/1	18,30	905x930x965	7.657,00
COE-102	1121331000	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	31,50	10.190,00	
COE-201	1121332000	20 GN-1/1	36,60	905x930x1.610	13.250,00
COE-202	1121330000	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	62,40	1.260x1.045x1.885	18.870,00



Fotografías: Parrillas, bandejas y mesas soporte NO INCLUIDAS

## HORNOS CONCEPT ELÉCTRICOS CON SONDA



Modelo	Código	Capacidad	Potencia KW	Dimensiones mm	P.V.P.
COE-061-P	1121334001	6 GN-1/1	9,30	905x930x730	5.508,00
COE-101-P	1121333001	10 GN-1/1	18,30	905x930x965	7.779,00
COE-102-P	1121331001	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	31,50	1.260x1.045x1.175	10.314,00
COE-201-P	1121332001	20 GN-1/1	36,60	905x930x1.610	13.374,00
COE-202-P	1121330001	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	62,40	1.260x1.045x1.885	18.994,00

**HORNOS CONCEPT A GAS**

Modelo	Código	Capacidad	Potencia Gas		Dimensiones mm (**)	P.V.P.
			Kcal/h	KW		
<b>COG-061</b>	1121334500 LPG 1121334501 Nat	6 GN-1/1	12.000	13,95	910 x 1.000 x 781 (1.006)	<b>5.638,00</b>
<b>COG-101</b>	1121333500 LPG 1121333501 Nat	10 GN-1/1	16.340	19,00	910 x 1.000 x 1.015 (1.240)	<b>7.342,00</b>
<b>COG-102</b>	1121331500 LPG 1121331501 Nat	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	24.100	28,00	1.260 x 1,103 x 1.278 (1.473)	<b>9.284,00</b>
<b>COG-201</b>	1121332500 LPG 1121332501 Nat	20 GN-1/1	26.660	31,00	921 x 1.026 x 1,661 (1.930)	<b>11.457,00</b>
<b>COG-202</b>	1121330500 LPG 1121330501 Nat	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	43.020	50,00	1.246 x 1,117 x 1.936 (2.158)	<b>18.037,00</b>

**COG-201**

**COG-101 + SH-1011**

**COG-061 + SH-1011**



Fotografías: Parrillas, bandejas y mesas soporte  
**NO INCLUIDAS**

**COG-102**

**COG-202**

**HORNOS CONCEPT A GAS CON SONDA**



Modelo	Código	Capacidad	Potencia Gas		Dimensiones mm (**)	P.V.P.
			Kcal/h	KW		
<b>COG-061-P</b>	1121334504 LPG 1121334505 Nat	6 GN-1/1	12.000	13,95	910 x 1.000 x 781 (1.006)	<b>5.760,00</b>
<b>COG-101-P</b>	1121333504 LPG 1121333505 Nat	10 GN-1/1	16.340	19,00	910 x 1.000 x 1.015 (1.240)	<b>7.465,00</b>
<b>COG-102-P</b>	1121331504 LPG 1121331505 Nat	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	24.100	28,00	1.260 x 1,103 x 1.278 (1.473)	<b>9.406,00</b>
<b>COG-201-P</b>	1121332504 LPG 1121332505 Nat	20 GN-1/1	26.660	31,00	921 x 1.026 x 1,661 (1.930)	<b>11.580,00</b>
<b>COG-202-P</b>	1121330504 LPG 1121330505 Nat	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	43.020	50,00	1.246 x 1,117 x 1.936 (2.158)	<b>18.160,00</b>

(\*\*) Profundidad total incluyendo asa de puerta. Altura sin chimenea - (Altura con chimenea)



## ACCESORIOS PARA HORNOS



### ACCESORIOS PARA HORNOS

Accesorios para modelos 061	124
Accesorios para modelos 101	125
Accesorios para modelos 102	126
Accesorios para modelos 201	127
Accesorios para modelos 202	128
Hornos superpuestos	129
Contenedores gastronorm	130
Contenedores gastronorm de granito	131
Contenedores gastronorm pasteleros	131
Bandejas y recipientes especiales	132
Rejillas para asado especiales	133
Productos de limpieza	134

## COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS



Fagor Industrial ofrece una gran gama de complementos, accesorios y recipientes que facilitan





la instalación de los hornos, su uso y su utilización para cocinar todo tipo de alimentos



## COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS

### COMPLEMENTOS PARA MODELOS 061

Válidos para utilizarse, trabajar o instalar con cualquier versión de horno modelo 061.

#### Excepciones:

- **CAMPANA:** no se instala sobre hornos de gas
- **GRIFO DUCHA:** las versiones VISUAL y VISUAL PLUS llevan de serie ducha retráctil



Modelo	Código	Descripción	Dimensiones mm	P.V.P.
<b>CHF-061</b>	2103768061	<b>CAMPANA DE EXTRACCIÓN</b> Para hornos eléctricos 061. Caudal de extracción: 1.500 m3. - 550 W	1.155 x 908 x 466	<b>2.850,00</b>
<b>CHF/C-061</b>	2103768060	<b>CAMPANA DE CONDENSACIÓN</b> Para hornos eléctricos 061. Caudal de extracción: 1.500 m3. - 550 W Serpentín de agua fría. Necesita desagüe.	1.155 x 908 x 466	<b>3.750,00</b>
<b>SH-611</b>	2151502211	<b>SOPORTE</b> de altura = 885 mm	860x605x885	<b>618,00</b>
<b>SH-611-R</b>	2151502212	<b>SOPORTE</b> de altura = 885 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.	860x605x885	<b>784,00</b>
<b>GS-11</b>	2151502215	<b>Kit de GUÍAS</b> portabandejas para soporte SH-611 y SH-1011. 5 niveles GN-1/1.		<b>232,00</b>
<b>ANH-611</b>	2151502240	<b>SOPORTE Neutro</b> alto (885 mm) Puertas correderas	860x605x885	<b>1.277,00</b>
<b>ACH-611</b>	2151502241	<b>SOPORTE Caliente</b> alto (885 mm). Puertas correderas. Convección forzada.	860x605x885	<b>2.675,00</b>
<b>KD-CONCEPT</b>	1100003137	Kit <b>GRIFO DUCHA</b> . Sólo para hornos COE y COG		<b>446,00</b>

#### ABATIDORES

Modelos recomendados:

**ATM-031 S**

**ATM-051**

## COMPLEMENTOS PARA MODELOS 101

Válidos para utilizarse, trabajar o instalar con cualquier versión de horno modelo 101.

### Excepciones:

- **CAMPANA:** no se instala sobre hornos de gas
- **GRIFO DUCHA:** las versiones VISUAL y VISUAL PLUS llevan de serie ducha retráctil



Modelo	Código	Descripción	Dimensiones mm	P.V.P.
	<b>CHF-101</b>	2103768101 <b>CAMPANA DE EXTRACCIÓN</b> Para hornos eléctricos 101. Caudal de extracción: 1.500 m3. - 550 W	1.155 x 908 x 466	<b>2.850,00</b>
	<b>CHF/C-101</b>	2103768100 <b>CAMPANA DE CONDENSACIÓN</b> Para hornos eléctricos 101. Caudal de extracción: 1.500 m3. - 550 W Serpentín de agua fría. Necesita desagüe.	1.155 x 908 x 466	<b>3.750,00</b>
	<b>SH-1011</b>	2151502213 <b>SOPORTE</b> de altura = 650 mm	860x605x650	<b>527,00</b>
	<b>SH-1011-R</b>	2151502214 <b>SOPORTE</b> de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.	860x605x650	<b>698,00</b>
	<b>GS-11</b>	2151502215 <b>Kit de GUÍAS</b> portabandejas para soporte SH-611 y SH-1011. 5 niveles GN-1/1		<b>232,00</b>
	<b>EH-10/11</b>	2100171100 <b>ESTRUCTURA</b> extraíble para 10 niveles GN-1/1. Incluye guía soporte para colocar en la base de la cámara del horno.	561x330x640	<b>655,00</b>
	<b>CH-10/11</b>	2151502110 <b>CARRO PORTAESTRUCTURA</b> para EH-10/11	600x455x860	<b>795,00</b>
	<b>ANH-1011</b>	2151502242 <b>SOPORTE Neutro</b> de altura = 650 mm Puertas correderas.	860x605x650	<b>1.212,00</b>
	<b>ACH-1011</b>	2151502243 <b>SOPORTE Caliente</b> de altura = 650 mm. Puertas correderas. Convección forzada.	860x605x650	<b>2.599,00</b>
	<b>KD-CONCEPT</b>	1100003137 <b>Kit GRIFO DUCHA.</b> Sólo para hornos COE y COG		<b>446,00</b>

ABATIDORES - Modelos recomendados:

**ATM-081**

**ATM-101**



## COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS

### COMPLEMENTOS PARA MODELOS 102

Válidos para utilizarse, trabajar o instalar con cualquier versión de horno modelo 102.

#### Excepciones:

- **GRIFO DUCHA:** las familias VISUAL y VISUAL PLUS llevan de serie ducha retráctil



Modelo	Código	Descripción	Dimensiones mm	P.V.P.
6040/1021	1100002859	<b>Kit de GUÍAS DE PASTELERÍA</b> 10 niveles 60 x 40 cm.		<b>184,00</b>
SH-21	2151502216	<b>SOPORTE</b> de altura = 650 mm	1,330x890x650	<b>805,00</b>
SH-21-R	2151502217	<b>SOPORTE</b> de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.	1,330x890x650	<b>965,00</b>
GS-21	2151502218	<b>Kit de GUÍAS</b> portabandejas para soporte SH-21. 5 niveles GN-2/1.		<b>275,00</b>
EB-1021	2100171115	<b>ESTRUCTURA</b> extraíble Para 10 niveles GN-2/1 ó 20 niveles GN-1/1	600x455x860	<b>950,00</b>
GE-1021	2100171116	<b>GUÍAS SOPORTE</b> para base de horno. Para la estructura EB-1021	600x455	<b>446,00</b>
CP-1021	2100171114	<b>CARRO PORTAESTRUCTURA</b> para EB-1021	720x660x860	<b>1.150,00</b>
ANH-1021	2151502244	<b>SOPORTE Neutro</b> de altura = 650 mm Puertas correderas.	1.300x890x650	<b>1.764,00</b>
ACH-1021	2151502245	<b>SOPORTE Caliente</b> de altura = 650 mm. Puertas correderas. Convección forzada.	1.300x890x650	<b>3.233,00</b>
LT-102	2105510502	<b>LONA TÉRMICA</b> para estructura EB-1021. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	610 x 680 x 710	<b>700,00</b>
KD-CONCEPT	1100003137	<b>Kit GRIFO DUCHA.</b> Sólo para hornos COE y COG		<b>446,00</b>

ABATIDORES - Modelos recomendados:

**ATM-102**

## COMPLEMENTOS PARA MODELOS 201

Válidos para utilizarse, trabajar o instalar con cualquier versión de horno modelo **201**.

### Excepciones:

- **GRIFO DUCHA:** las familias VISUAL y VISUAL PLUS llevan de serie ducha retráctil
- Las familias VISUAL PLUS y VISUAL ya incluyen un carro-estructura como dotación en el horno



Modelo	Código	Descripción	Dimensiones mm	P.V.P.
<b>CEB-2011</b>	2100171121	<b>CARRO CON ESTRUCTURA INCORPORADA</b> para 20 bandejas GN-1/1	780x500x1,540	<b>2.050,00</b>
<b>CEB-1411</b>	2100171122	<b>CARRO CON ESTRUCTURA INCORPORADA</b> para 14 cubetas GN-1/1 de 65 mm de profundidad	780x500x1,540	<b>2.050,00</b>
<b>CEP-50</b>	2100171120	<b>CARRO CON ESTRUCTURA INCORPORADA</b> para 50 platos Ø 28 cm	780x500x1,540	<b>2.300,00</b>
<b>LT-201</b>	2105510503	<b>LONA TÉRMICA</b> para estructura CEP-50. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	610 x 380 x 1.220	<b>1.145,00</b>
<b>R4</b>	1100003112	<b>KIT DE RUEDAS</b> Cuatro ruedas, dos con freno.	Montado en fábrica	<b>644,00</b>
<b>AP</b>	1100003122	<b>KIT DE PIEZAS DE ANCLAJE</b> Dos piezas para amarrar el horno al suelo	860x605x650	<b>33,00</b>
<b>KD-CONCEPT</b>	1100003137	Kit <b>GRIFO DUCHA</b> . Sólo para hornos COE y COG		<b>446,00</b>



### ABATIDORES - Modelos recomendados:

(Para más información sobre modelos recomendados, consultar con Fagor Industrial)

## COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS

### COMPLEMENTOS PARA MODELOS 202

Válidos para utilizarse, trabajar o instalar con cualquier versión de horno modelo 202.

#### Excepciones:

- **GRIFO DUCHA:** las familias VISUAL y VISUAL PLUS llevan de serie ducha retráctil
- Las familias VISUAL PLUS y VISUAL ya incluyen un carro-estructura como dotación en el horno



Modelo	Código	Descripción	Dimensiones mm	P.V.P.
CEB-2021	1100003138	<b>CARRO CON ESTRUCTURA INCORPORADA</b> para 20 bandejas GN-2/1 ó 40 GN-1/1	825x900x1,810	<b>2.250,00</b>
CEB-1421	2100171119	<b>CARRO CON ESTRUCTURA INCORPORADA</b> para 14 cubetas GN-2/1 de 65 mm de profundidad ó 28 GN-1/1	825x900x1,810	<b>2.250,00</b>
CEP-100	2100171118	<b>CARRO CON ESTRUCTURA INCORPORADA</b> para 100 platos Ø 32 cm	825x900x1,810	<b>2.850,00</b>
LT-202	2105510505	<b>LONA TÉRMICA</b> para estructura CEP-100. Conserva la temperatura durante 20 minutos.	650x820x1.335	<b>1.452,00</b>
R4	1100003112	<b>KIT DE RUEDAS</b> Cutro ruedas, dos con freno.	Montado en fábrica	<b>644,00</b>
AP	1100003122	<b>KIT DE PIEZAS DE ANCLAJE</b> Dos piezas para amarrar el horno al suelo	860x605x650	<b>33,00</b>
KD-CONCEPT	1100003137	Kit <b>GRIFO DUCHA.</b> Sólo para hornos COE y COG		<b>446,00</b>

ABATIDORES - Modelos recomendados:

(Para más información sobre modelos recomendados, consultar con Fagor Industrial)

### HORNOS SUPERPUESTOS

Conjunto de elementos para colocar dos hornos en columna.

**Notas:**

Válido sólo para modelos eléctricos:

061 sobre 061  
061 sobre 101  
101 sobre 101

**MONTAJE EN FÁBRICA BAJO PEDIDO**

(especificar modelos y disposición)



Modelo	Código	Elemento	Para hornos:	P.V.P.
<b>KIT 2xH6</b>	1100003150	Kit de piezas para 2 hornos en columna	061 + 061	<b>875,00</b>
<b>KIT H6+H10</b>	1100003150	Kit de piezas para 2 hornos en columna	061 + 101	<b>875,00</b>
<b>KIT 2xH10</b>	1100003151	Kit de piezas para 2 hornos en columna	101 + 101	<b>875,00</b>



## CONTENEDORES Y RECIPIENTES

### CONTENEDORES GASTRONORM

Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1 mm de espesor.

De acuerdo a la normativa EN631

### CONTENEDORES LISOS



Modelo	Código	Capacidad Litros	Tipo	Fondo mm	Dimensiones mm	P.V.P.
<b>GN-11-20</b>	2105510000	2,5	GN-1/1	20	325 x 530 x 20	<b>23,00</b>
<b>GN-11-40</b>	2105510001	5,5	GN-1/1	40	325 x 530 x 40	<b>25,00</b>
<b>GN-11-65</b>	2105510002	9,5	GN-1/1	65	325 x 530 x 65	<b>28,00</b>
<b>GN-11-100</b>	2105510003	14	GN-1/1	100	325 x 530 x 100	<b>36,00</b>
<b>GN-21-20</b>	2105510010	2,5	GN-2/1	20	650 x 530 x 20	<b>49,00</b>
<b>GN-21-40</b>	2105510011	5,5	GN-2/1	40	650 x 530 x 40	<b>50,00</b>
<b>GN-21-65</b>	2105510012	9,5	GN-2/1	65	650 x 530 x 65	<b>58,00</b>
<b>GN-21-100</b>	2105510013	14	GN-2/1	100	650 x 530 x 100	<b>70,00</b>

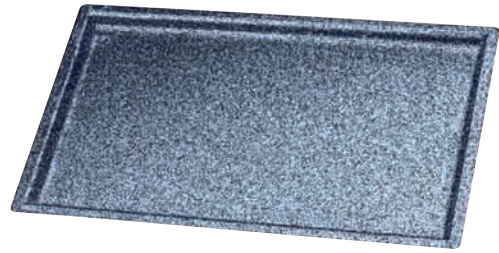
### CONTENEDORES PERFORADOS



Modelo	Código	Capacidad Litros	Tipo	Fondo mm	Dimensiones mm	P.V.P.
<b>GNP-11-40</b>	2105510020	5,5	GN-1/1	40	325 x 530 x 40	<b>49,00</b>
<b>GNP-11-65</b>	2105510021	9,5	GN-1/1	65	325 x 530 x 65	<b>54,00</b>
<b>GNP-11-100</b>	2105510022	14	GN-1/1	100	325 x 530 x 100	<b>67,00</b>
<b>GNP-21-40</b>	2105510030	5,5	GN-2/1	40	650 x 530 x 40	<b>78,00</b>
<b>GNP-21-65</b>	2105510031	9,5	GN-2/1	65	650 x 530 x 65	<b>86,00</b>
<b>GNP-21-100</b>	2105510032	14	GN-2/1	100	650 x 530 x 100	<b>119,00</b>

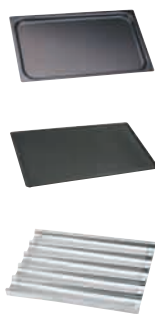
## CONTENEDORES Y RECIPIENTES

### CONTENEDORES GASTRONORM DE GRANITO



Modelo	Código	Capacidad Litros	Tipo	Fondo mm	Dimensiones mm	P.V.P.
TP11-20	2107307120	5,5	GN-1/1	40	325 x 530 x 40	40,00
TP11-40	2107307140	9,5	GN-1/1	65	325 x 530 x 65	45,00
TP11-65	2107307165	14	GN-1/1	100	325 x 530 x 100	50,00
TP21-20	2107307220	5,5	GN-2/1	40	650 x 530 x 40	60,00
TP21-40	2107307240	9,5	GN-2/1	65	650 x 530 x 65	65,00
TP21-65	2107307265	14	GN-2/1	100	650 x 530 x 100	70,00

### BANDEJAS PASTELERAS

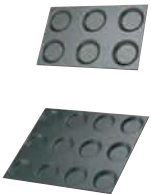


Modelo	Código	Función Cocinado	Características	Dimensiones mm	P.V.P.
BPA-11	2105510109	Asados pastelería	GN-1/1 - Lisa	325 x 530	55,00
BPP-11	2105510110	Cocción pastelería	GN-1/1 - Perforada	325 x 530	65,00
BB-11	2105510112	Baguettes - pan	GN-1/1 - 5 cavidades	325 x 530	70,00

## CONTENEDORES Y RECIPIENTES

### BANDEJAS PARA HUEVOS, TORTILLAS O CREPES

Fabricadas en aluminio esmaltado, con revestimiento superficial antiadherente.



Modelo	Código	Función Cocinado	Características	Dimensiones mm	P.V.P.
<b>MOLDE-11</b>	2105510101	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-1/1 6 huecos x Ø 12,5 mm	325 x 530	<b>94,00</b>
<b>MOLDE-21</b>	2105510102	Huevos fritos Tortillas Crepes	GN-2/1 12 huecos x Ø 12,5 mm	650 x 530	<b>121,00</b>

### RECIPIENTE PARA FLANES, PUDINS O MADALENAS

Fabricado en silicona.



Modelo	Código	Función Cocinado	Características	Dimensiones mm	P.V.P.
<b>MUFFIN-6</b>	2105510103	Flanes Pudins Madalenas	6 huecos x ( Ø 7 mm + H=4 mm)	325 x 175	<b>55,00</b>

### BANDEJA PARA PATATAS FRITAS Y OTRAS FRITURAS

Fabricada en malla de acero inoxidable. Permite obtener frituras introduciendo el producto ultracongelado en la bandeja y colocando ésta en el horno.



Modelo	Código	Función Cocinado	Características	Dimensiones mm	P.V.P.
<b>FRI-11</b>	2107263001	Patatas fritas Frituras	GN-1/1	325 x 530	<b>75,00</b>

## CONTENEDORES Y RECIPIENTES

### PARRILLAS GASTRONORM

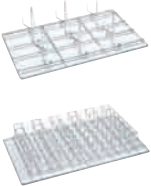
Construcción varilla de acero inoxidable  
AISI-304



Modelo	Código	Función Cocinado	Características	Dimensiones mm	P.V.P.
<b>PARRILLA GN-11</b>	2112025201	<b>Parrilla soporte</b>	GN-1/1	325 x 530	<b>21,00</b>
<b>PARRILLA GN-21</b>	2112025200	<b>Parrilla soporte</b>	GN-2/1	650 x 530	<b>41,00</b>

### PARRILLAS DE ASADO PARA POLLOS Y COSTILLAS

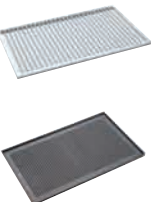
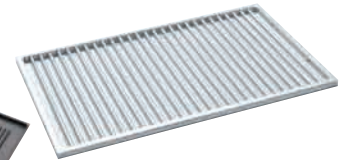
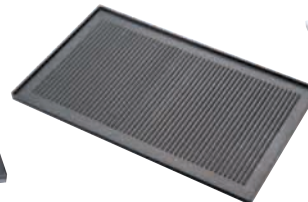
Construcción varilla de acero inoxidable  
AISI-304



Modelo	Código	Función Cocinado	Características	Dimensiones mm	P.V.P.
<b>PO-GN-1/1</b>	2105510111	<b>8 Pollos</b>	GN-1/1 Permite colocar 8 pollos en posición vertical	530 x 325	<b>67,00</b>
<b>CO-GN-1/1</b>	2107263005	<b>Costillas y pescado</b>	GN-1/1 Permite colocar los alimentos en posición vertical	530 x 325	<b>127,00</b>

### PARRILLAS "GRILL" PARA ASAR O MARCAR

Fabricada en aluminio fundido con recubrimiento antiadherente



Modelo	Código	Función Cocinado	Características	Dimensiones mm	P.V.P.
<b>GRILL-1/1</b>	2105510100	<b>Marcado</b>	Ranurada	530 x 325	<b>150,00</b>
<b>MULTIGRILL 1/1</b>	2107333001	<b>Marcado y asado</b>	Parrilla con dos caras: lisa, para asado y ranurada, para marcado.	530 x 325	<b>160,00</b>

## PRODUCTOS DE LIMPIEZA

### DETERGENTES

Utilizados para la limpieza interior de la cámara de cocción

Modelo	Código	Descripción	Volumen Kg	P.V.P. (*)
AB BOOST	EA62080010	DETERGENTE - Bidón	8,00	S.A.T.
KOI PLUS	EA62080000	DESENGRASANTE - Garrafa	6,00	S.A.T.

(\*) S.A.T. : Consultar Tarifa S.A.T.

### DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS

Son necesarios para que las aguas duras y con soluciones minerales puedan ser usadas en la cocción con los hornos.

Eliminan el calcio y magnesio disueltos en el agua, así como gran parte del hierro y manganeso.

Sin su instalación, la cal e impurezas del agua se depositarán sobre los elementos calefactores del horno y en las paredes de la cámara de cocción y del generador de vapor, así como en los conductos de agua, provocando averías y problemas en el funcionamiento del horno.

Todos los hornos necesitan ser conectados a una toma de agua descalcificada y tratada cuando la dureza del agua en la red es superior a 7 HF / 4.0 HD, si la concentración de cloruros es superior a 150 mg/litro, o si la concentración de sales supera los 30 mg/litro.

El calderín o generador de vapor del horno deberá ser vaciado al final de cada jornada de trabajo.

**Los problemas de funcionamiento y averías debidos a la ausencia de los descalcificadores y filtros necesarios y/o a los defectos derivados del mal mantenimiento y uso de los mismos, no son contemplados como fallo de nuestros hornos, y no podrán ser imputados a Fagor Industrial**







## ABATIDORES DE TEMPERATURA



### ABATIDORES DE TEMPERATURA

Abatidores de temperatura 140

## ABATIDORES DE TEMPERATURA

### ¿POR QUÉ HAY QUE USAR LOS ABATIDORES DE TEMPERATURA?

La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados solía ser dejarlos al aire libre hasta enfriarse a una temperatura adecuada, y luego introducirlos en un frigorífico.

Bajo estas condiciones de temperatura y humedad ambiental (+70 °C -> +10 °C) en los alimentos se produce una **proliferación de la flora bacteriana**.

Los abatidores de temperaturas son máquinas diseñadas para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que puedan pasar de los 70 °C tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3 °C en un tiempo no superior a 90 minutos, **impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen**.

Los abatidores mixtos, con ciclo de congelación incorporado, pueden hacer descender la temperatura del producto hasta alcanzar -18 °C en un tiempo de 4 horas, con lo que se consigue una congelación del alimento muy rápida, evitando, además del aumento de la flora bacteriana, **la formación de macrocristales**.

### EL CONGELADO TRADICIONAL O EL CONGELADO POR ABATIMIENTO

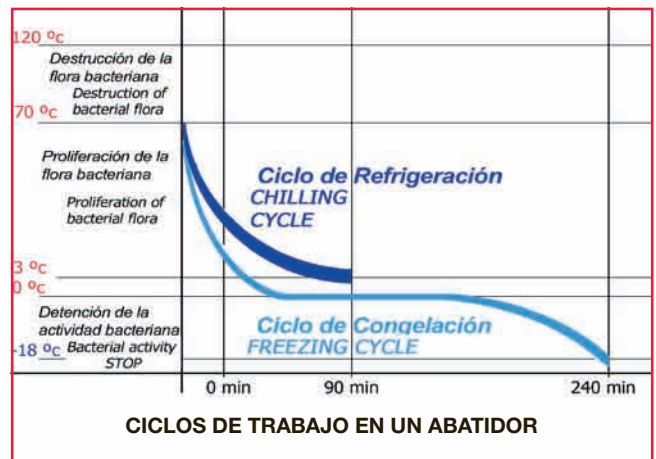


Son dos términos que mucha gente no distingue bien aún. ¿Qué diferencia hay entre ‘congelar’ el producto, introduciéndolo en un frigorífico congelador tradicional, y ‘congelar por abatimiento’?

La diferencia es que en el congelado tradicional hay tiempo suficiente para que se formen macrocristales en el interior del alimento, en tanto que en la congelación rápida por abatimiento, al producirse en **menos de 4 horas, no se da tiempo a la formación de macrocristales**.

Los **macrocristales** se forman cuando un alimento alcanza a congelarse en un tiempo **entre 4 y 8 horas**. En el transcurso de ese tiempo, se rompe la membrana celular, perdiéndose entonces las sales minerales y sustancias nutritivas del alimento en forma de líquido. El **abatidor mixto evita ese problema** y el alimento se congela sin perder sus características, vitaminas y sabor, pudiendo ser conservado hasta un par de meses sin perder sus características.

Tanto en refrigeración como en congelación, hay dos tipos de ciclo de abatimientos: duro y suave.



## USO DEL ABATIDOR Y HORNO COMBI

El uso del abatidor no se limita al cumplimiento de las leyes y normativas, sino que también desde el punto de vista de resultados culinarios ofrece **grandes ventajas**.

El descenso de la temperatura del alimento cocinado desde +70 °C a +3 °C proporciona un producto succulento, suave y agradable, que podrá ser **conservado más tiempo**, y que tras ser **regenerado en un Horno Combi** mantendrá el sabor y características de un **producto fresco**.

Utilizando **Hornos Combi y Abatidores**, se puede programar el trabajo en la cocina, usando los tiempos muertos o de menos trabajo para preparar la comida **del resto de la semana**.

Este correcto uso del Abatidor junto con los Hornos Combi proporciona **menores desechos, ahorro de tipo, mayores ganancias y un producto sabroso servido al momento**.

## ABATIMIENTO DE REFRIGERACIÓN

### Ciclo suave (estándar) - 90 ‘

Es un ciclo adecuado para alimentos suaves, ‘light’ o finos y de poco tamaño o volumen.

### Ciclo duro (intensivo) - 90 ‘

Es adecuado para productos de alta densidad o tamaño grueso, así como para preparar comida envasada.

## ABATIMIENTO DE CONGELACIÓN

### Ciclo suave (estándar) - 240 ‘

Este ciclo congela el alimento de forma muy homogénea, por lo que es adecuado para comidas que no deben sufrir saltos bruscos de temperatura, o que están confeccionadas con distintos ingredientes.

### Ciclo duro (intensivo) - 240 ‘

Es el ciclo ideal para congelar comidas semi-acabadas o platos semi-preparados. También es el adecuado para alimentos crudos.

Permite mantener stock de productos congelados durante mucho tiempo, para usalo en el transcurso del año.

## ESQUEMA DE TRABAJO CON HORNO VISUAL PLUS Y ABATIDOR

### COCCIÓN (> 90 °C)

VPG-202



### ABATIMIENTO DE CONGELACIÓN (- 18 °C)

Célula mixta  
CMCS-202A-1P



### CONSERVACIÓN +2 °C / -20 °C

Armario Negativo  
AFN-1602



### REGENERACIÓN (> 70 °C)

VPG-202



# ABATIDORES DE TEMPERATURA

## ABATIDORES COMPACTOS CON GUÍAS PARA BANDEJAS



**Modelos mixtos**, que permiten realizar ciclos de abatimiento de **refrigeración** (+3 °C) o de **congelación** (-18 °C). Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:

- **Ciclo fuerte:** indicado para productos de espesor superior a 2 cm compactos
- **Ciclo suave:** para productos de espesor inferior a 2 cm, de poca densidad.

Este ciclo se realiza en dos pasos programados. El ciclo suave evita formación de escarcha en el producto.

**Duración de los ciclos:**

- Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
- Ciclos de Congelación: 240 minutos.

**Temporizador electrónico y sonda de temperatura.**

El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).

Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.

Compresor hermético con condensador ventilado.

Refrigerante ecológico **R-404A** libre de CFC.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor.

Densidad de 40 kg. Sin CFC.

Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.

**Refrigeración por tiro forzado.**

Evaporación automática del agua de desescarche.

Guías internas incluidas.

**Opciones bajo pedido :**

- **SONDA CALEFACTADA**
- **IMPRESORA PARA HACCP**

Modelo	Código	Niveles			Producción Kg/ciclo		Tensión Potencia Frig.- W	Dimensiones mm	P.V.P.
		GN-1/1	GN-2/1	60x40	+90/+3°C	+90/-18°C			
<b>ATM-031 S</b>	143300000000	3	-	-	8	5	230V 1+N - 490	560x700x514	<b>2.661,00</b>
<b>ATM-051 VCH</b>	143315000000	5	-	5	12	8	230V 1+N - 700	790x700x850	<b>3.715,00</b>
<b>ATM-081 VCH</b>	143317000000	8	-	8	25	16	230V 1+N - 1.300	790x800x1.290	<b>4.150,00</b>
<b>ATM-101 VCH</b>	143321000000	10	-	10	30	20	230V 1+N - 1.300	790x800x1.420	<b>5.318,00</b>
<b>ATM-121 VCH</b>	143322000000	12	-	12	36	24	230V 1+N - 2.830	790x800x1.600	<b>6.486,00</b>
<b>ATM-161 VCH</b>	143323000000	16	-	16	40	28	400V 3+N - 2.850	790x800x1.950	<b>7.350,00</b>
<b>ATM-102</b>	143325000000	20	10	10	70	50	400V 3+N - 4.200	1.270x1.090x1.800	<b>11.150,00</b>

(\*) Producción por ciclo expresada en kilogramos de producto por ciclo

### CONJUNTOS DE HORNO Y ABATIDOR



#### Ejemplo 1 :

- Horno tamaño 061 sobre soporte SH-1011
- Abatidor ATM-051

#### Ejemplo 2:

- Horno tamaño 101 sobre soporte SH-1011
- Abatidor ATM-101

#### Ejemplo 3 :

- Horno tamaño 102 sobre soporte SH-21
- Abatidor ATM-102



### ABATIDORES PARA CARROS INTEGRADOS Y CÉLULAS ABATIDORAS

En **Fagor Industrial** proyectamos y ofrecemos los equipos completos **HORNO - ABATIDOR** que mejor se adaptan a cada instalación.

Disponemos de **unidades compactas de abatimiento**, diseñadas específicamente para alojar los carros bandejeros integrados procedientes de nuestros **Hornos Combi 201 ó 202**.

También tenemos **células abatidoras**, donde caben perfectamente carros para tamaños de bandejas **Gastronorm 1/1 y 2/1**. Estas células pueden ser asimismo **pasantes**, es decir, con puertas a ambos lados del mueble.

Además, en cualquiera de los modelajes, el tipo de abatidor puede ser para **refrigeración** (hasta **+3 °C**), o de **abatimiento mixto** (para **refrigeración**, hasta **+3 °C** y para **congelación**, hasta **-18 °C**).

Y para completar el abanico de posibilidades, le ofrecemos la opción de instalar los equipos de refrigeración **remotos**, incluso con la posibilidad de refrigeración por agua o por aire.



**CONSULTENOS SOBRE SUS NECESIDADES Y LE PROYECTAREMOS LOS EQUIPOS MÁS CONVENIENTES**

