



HEISSLUFTDÄMPFER

LÖSUNGEN
COOK & CHILL

FAGOR



OPTIMIERT DIE ARBEIT UND DIE PRODUKTIVITÄT
EINER PROFESSIONELLEN KÜCHE





INDEX

OPTIMIERT DIE ARBEIT UND
DIE PRODUKTIVITÄT EINER
PROFESSIONELLEN KÜCHE

04

COOK & CHILL-PROZESS

07

THINK GLOBAL,
THINK SMART

09

UNSERE PRODUKTREIHE
COOK & CHILL

14



OPTIMIERT DIE ARBEIT UND
DIE PRODUKTIVITÄT EINER
PROFESSIONELLEN KÜCHE.

Unsere **Cook & Chill** Lösungen sind die Kombination unseres Fachwissens in Bezug auf Öfen und Schockfroster/-kühler, wodurch Arbeit, Leistung, Effizienz und Produktivität einer professionellen Küche optimiert werden können. Kosteneinsparung, Ressourcenoptimierung, Sicherheit und Hygiene sowie ein schmackhaftes und frisch zubereitetes Produkt.



COOK & CHILL -PROZESS

Der Cook & Chill Prozess wird in anspruchsvollen Küchen immer wichtiger. **Bei diesem Verfahren werden das Kochen und die Schockfrostung/-kühlung kombiniert.**

Nach der Verarbeitung mit einer beliebigen Betriebsart oder Funktion der Advance-Backöfen werden die zubereiteten Produkte schnell abgekühlt (Schockfrostung/-kühlung), sodass der für die Lebensmittel gefährliche Temperaturbereich (von 65 °C bis 3 °C) schnell durchlaufen wird. Mithilfe dieser perfekt kontrollierten Methode kann ein Produkt bis zum Moment des Gebrauchs bei seiner idealen Temperatur aufbewahrt werden. Dank der Wiederherstellungsfunktion der Backöfen können die zubereiteten Gerichte dann wieder aufbereitet und den Gästen in perfekten Bedingungen serviert werden.

Dieses System erweitert das Produktangebot, sichert die Qualität der Gerichte, vermindert die Ausbreitung von Bakterien und steigert die Haltbarkeit der Lebensmittel durch Verhinderung des Wasserentzugs und des damit verbundenen Gewichtsverlusts.



Kosteneinsparung, Ressourcenoptimierung, Sicherheit und Hygiene
sowie ein schmackhaftes und frisch zubereitetes Produkt.



*Option zum Vakuumverpacken.

THINK GLOBAL, THINK SMART

DIE BEQUEMSTE LÖSUNG

Fagor bringt die Verschmelzung von Wärme- und Kälteprozessen in einer Lösung zusammen, die eine einfache Bewegung in der Küche, die Verringerung von Risiken am Arbeitsplatz, einen höheren Komfort für die Küchenchefs und mehr Effizienz bei der Arbeit ermöglicht.

Durch den Einsatz der Heißluftdämpfer und Schockkühler der Serie Advance kann die Arbeit in der Küche unter Nutzung von Wartezeiten oder weniger Arbeitsaufwand für die Zubereitung der geplanten Speisen für die Restwoche programmiert werden.

Eine ordnungsgemäße Benutzung des Schockkühlers mit den Heißluftdämpfern sorgt für weniger Abfälle, höhere Gewinne und ein schmackhaftes Produkt zum sofortigen Servieren.

COOK & CHILL GARMODUS

Frische Erzeugnisse, Vorspeisen, Hauptspeisen, Beilagen, Garnituren, Dessertspeisen, Bäckerei.



À LA CARTE

- Garen (im Heißluftdämpfer) mit Einschüben.
- Schockkühlen (im Schockkühler) mit Einschüben.
- Anrichten.
- Regeneration mit dem System MULTI TRAY, tellerweise.



BUFFETS

- Garen (im Heißluftdämpfer) mit Einschüben.
- Schockkühlen (im Schockkühler) mit Einschüben.
- Regeneration mit Einschüben (im Heißluftdämpfer).
- Service.



BANKETTS

- Garen (im Heißluftdämpfer) mit Einschubhalterungs-Struktur.
- Schockkühlen (im Schockkühler) mit Einschubhalterungs-Struktur.
- Anrichten.
- Regeneration in Einschubhalterungs-Struktur (im Heißluftdämpfer).
- Thermoplane.
- Speise für den Speiseraum bereit.



VAKUUM

WOZU DIENT DAS VAKUUMVERPACKEN?

- Konservierung roher Produkte.
- Tiefgekühlte Konservierung roher Produkte.
- Konservierung gegarter Produkte mit/ohne Pasteurisierung.
- Tiefgekühlte Konservierung gegarter/pasteurisierter Produkte.
- Füllungen und Formen ohne Festbinden oder Garen.
- Garen roher Produkte zusammen mit gegarten Produkten (Kombination).
- Kochen bei 100 % Vakuum.
- Antioxidative Kochvorgänge.
- Vakuumverpackung von Produkten für eine Garung auf traditionelle Art.
- Verwendung der Vakuum-Technik für den sofortigen Verzehr.
- Vergleiche mit und ohne thermischen Prozess (roh).
- Extraktion von Gelatine.
- Sofortige Mazerationen und Marinaden.
- Extraktion unerwünschter Luft.
- Süßes Vakuum.

HEISLUFTDÄMPFER UND SCHOCKKÜHLER

COOK & CHILL - PROZESS



01.

SMART MOVE

Öffnung der Türen, Höhe der Elemente – jedes Detail des Systems wird für einfachere und sichere Bewegungsabläufe in der Küche übersichtlich konzipiert.

02.

1 RANGE

Ergänzend zu unseren Cook & Chill-Geräten bieten wir eine komplette Produktreihe mit Zubehör an, das sich perfekt an beide Modelle anpasst.

03.

EASY TOUCH

Die logische Anordnung und das Design der Bedientafeln ermöglichen die kombinierte Programmierung eines kompletten Cook & Chill-Prozesses.

04.

DESIGN

Als Zeichen eines integrierten Systems spiegeln die klaren Linien, die in beiden Geräten parallel verlaufen, das Bestreben wider, eine einheitliche Anwendung für das Küchenmanagement zu schaffen.



ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN:

- Ausschaltung von Gesundheitsrisiken.
- Minimierung von Gewichtsverlusten.
- Verringerung von Kosten für Rohstoffe und Personal.
- Kontrollierte Qualität der Erzeugnisse.
- Optimierung des Arbeitsflusses.
- Standardisierung der Arbeitsprozesse.
- Minimierung von Oxidation und Verdunsten der Nahrungsmittel.

Weniger Abfälle,
höhere Gewinne und ein
schmackhaftes Produkt zum
sofortigen Servieren.

COOK & CHILL - PROZESS

EINSATZ DES SCHOCKKÜHLERS UND HEISLUFTDÄMPFERS

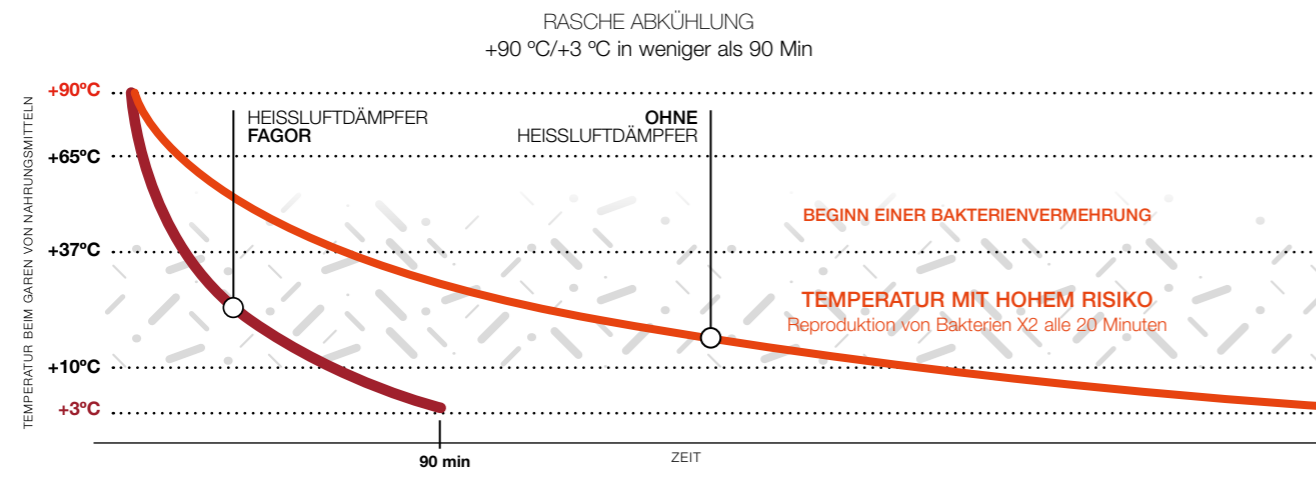
RASCHE ABKÜHLUNG

Sanfter Zyklus (Standard) - 90'

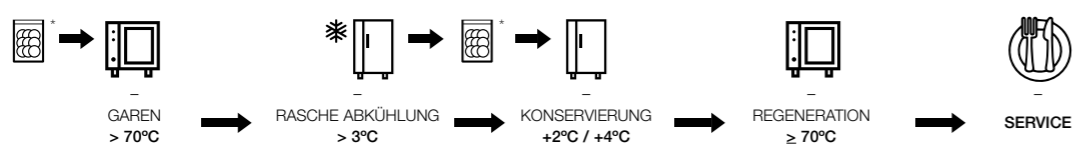
Ein Zyklus, der sich für weiche, zarte, weniger große und volumenreiche Speisen oder Light-Produkte eignet.

Harter Zyklus (intensiv) - 90'

Eignet sich für dicke Produkte oder solche mit einer hohen Dichte sowie zur Zubereitung verpackter Lebensmittel.



Ausgehend vom Garprodukt



*Option zum Vakuumverpacken.

RASCHE EINFRIEREN

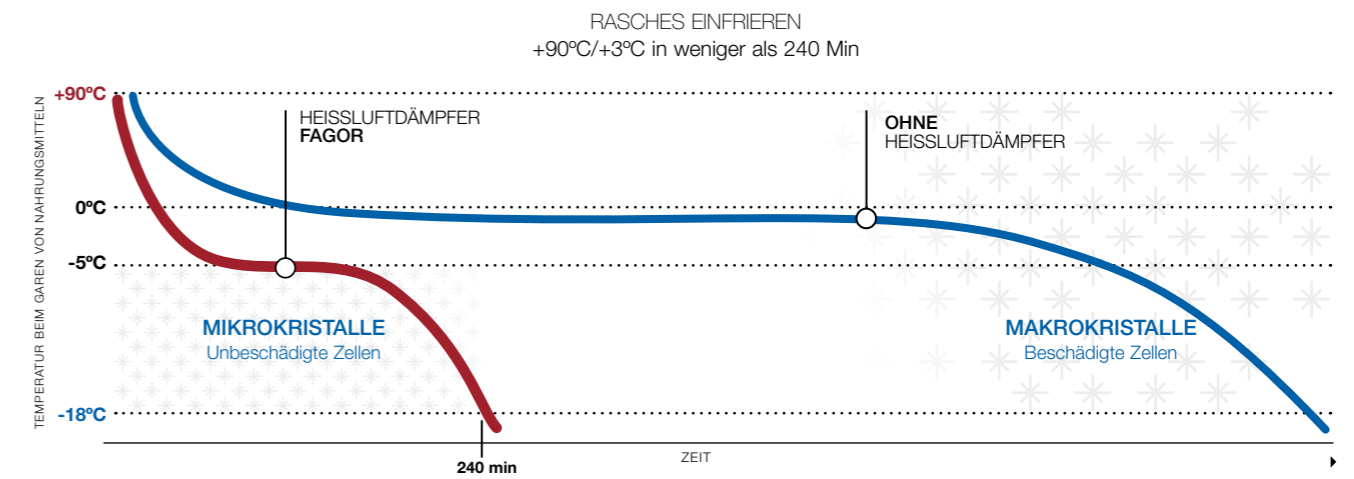
Sanfter Zyklus (Standard) - 240'

Bei diesem Zyklus werden Nahrungsmittel auf sehr gleichmäßige Weise eingefroren. Daher ist er für Speisen geeignet, bei denen plötzliche Temperaturschwankungen unangemessen sind oder die aus wenigen Zutaten bestehen.

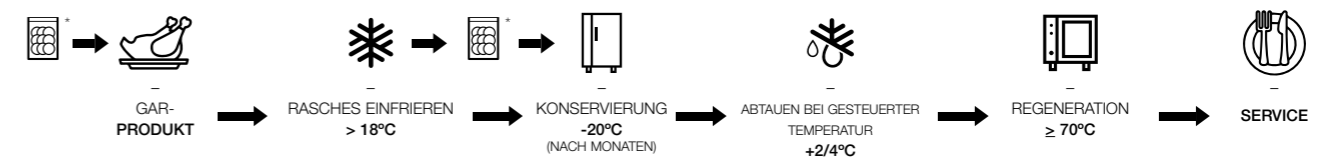
Harter Zyklus (intensiv) - 240'

Dieser Zyklus ist ideal zum Einfrieren halbfertiger oder halb zubereiteter Gerichte. Darüber hinaus eignet er sich für rohe Lebensmittel.

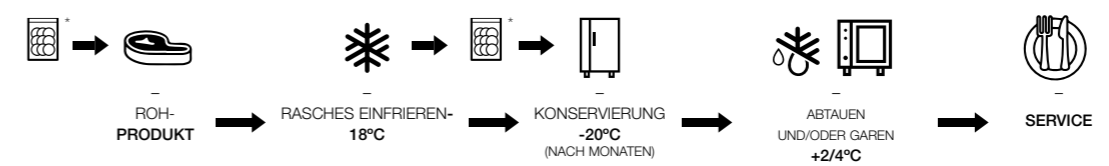
Er ermöglicht eine langzeitige Lagerung gefrorener Lebensmittel, um diese im Laufe des Jahres zu verwenden.



Ausgehend vom Garprodukt



Ausgehend vom Rohprodukt



*Option zum Vakuumverpacken.

UNSERE PRODUKTREIHE COOK & CHILL

COOK & CHILL 061
40 - 60 MAHLZEITEN AM TAG



COOK & CHILL 101
60 - 100 MAHLZEITEN AM TAG



COOK & CHILL 102
100 - 150 MAHLZEITEN AM TAG












COOK & CHILL 201
150 - 200 MAHLZEITEN AM TAG












COOK & CHILL 202
200 - MAHLZEITEN AM TAG



LÖSUNGEN COOK & CHILL 061

-  **ELEKTROHERD**
APE-061
AE-061
-  **GASHERD (*)**
APG-061
AG-061
-  **KIT STACKING 061**
Elektrische und gasbetriebene Modelle
ACG
Gasbetriebene Modelle
APG y AG
-  **SCHOCKKÜHLER ATA-061**
(50 Hz)
(60 Hz)
-  **WAGEN EINSCHUBHALTERUNG**
CP-11-R
-  **STRUKTUR EINSCHÜBE**
EB-061
-  **STRUKTUR TELLER**
EP-061
-  **FÜHRUNGSSCHIENEN STRUKTUR**
GE-101
-  **THERMOPLANE LTE-061**
EP-061








LÖSUNGEN COOK & CHILL 101

-  **ELEKTROHERD**
APE-101
AE-101
-  **GASHERD (*)**
APG-101
AG-101
-  **GESTELL SH-11**
-  **GESTELL C/
FÜHRUNGSSCHIENEN SH-11-B**
-  **SCHOCKKÜHLER ATA-101**
(50 Hz)
(60 Hz)
-  **WAGEN EINSCHUBHALTERUNG**
CP-11
-  **STRUKTUR EINSCHÜBE**
EB-101
-  **STRUKTUR TELLER**
EP-101
-  **FÜHRUNGSSCHIENEN STRUKTUR**
GE-101
-  **THERMOPLANE LTE-101**
EP-101








LÖSUNGEN COOK & CHILL 102

-  **ELEKTROHERD**
APE-102
AE-102
-  **GASHERD (*)**
APG-102
AG-102
-  **GESTELL SH-102**
-  **GESTELL C/
FÜHRUNGSSCHIENEN SH-102-B**
-  **SCHOCKKÜHLER ATA-102**
(50 Hz)
(60 Hz)
-  **WAGEN EINSCHUBHALTERUNG**
CP-102
-  **STRUKTUR EINSCHÜBE**
EB-102
-  **STRUKTUR TELLER**
EP-102
-  **FÜHRUNGSSCHIENEN STRUKTUR**
GE-102
-  **THERMOPLANE LTE-102**
EP-102

LÖSUNGEN COOK & CHILL 201

-  **ELEKTROHERD**
APE-201
AE-201
-  **GASHERD (*)**
APG-201
AG-201
-  **ZELLE SCHOCKKÜHLER**
CSK-201
-  **KOMBINIERTE ZELLE SCHOCKKÜHLER**
CMK-201
-  **WAGEN STRUKTUR EINSCHUBHALTERUNG**
CEB-201
-  **WAGEN STRUKTUR TELLERHALTERUNG**
CEP-201
-  **THERMOPLANE LTE-201**

LÖSUNGEN COOK & CHILL 202

-  **ELEKTROHERD**
APE-202
AE-202
-  **GASHERD (*)**
APG-202
AG-202
-  **ZELLE SCHOCKKÜHLER**
CSK-202
-  **KOMBINIERTE ZELLE SCHOCKKÜHLER**
CMK-202
-  **WAGEN STRUKTUR EINSCHUBHALTERUNG**
CEB-202
-  **WAGEN STRUKTUR TELLERHALTERUNG**
CEP-202
-  **THERMOPLANE LTE-202**

(*): Abruf von Gas und Frequenzen

(*): Abruf von Gas und Frequenzen

UNSERE VAKUUM- VERPACKUNGSANLAGEN

SENSOR-PRO
SV-2-850L/100



SENSOR-PRO
SV-1-460/20 + CEV



T-CONTROL
TV-1-410/10



T-CONTROL
TV-2-850L/100



MODELL	SPANNUNG Hz.	ANZ. SCHWEISSLEISTEN	LÄNGE DER VERSCHWEISSUNG (mm)	PUMPENKAPAZITÄT (m³/h) BUSCH	ABMESSUNGEN DER KAMMER (mm)	LEISTUNG (W)	ABMESSUNGEN (mm)
TISCH-VERPACKUNGSANLAGEN							
VERSCHWEISSUNG MIT GROSSER LÄNGE							
SV-1-410/10	230 1+N - 50/60	1	410	10	450 x 420 x 180	540	480 x 560 x 440
SV-1-410/20	230 1+N - 50/60	1	410	20	450 x 420 x 180	750	480 x 560 x 440
VERSCHWEISSUNG MIT SEHR GROSSER LÄNGE							
SV-1-460/20	230 1+N - 50/60	1	460	20	550 x 470 x 180	750	610 x 575 x 440
SV-2-460/20	230 1+N - 50/60	2	460+460	20	550 x 470 x 180	750	610 x 575 x 440
FREISTEHENDE VERPACKUNGSANLAGEN MIT RÄDERN							
VERSCHWEISSUNG MIT SEHR GROSSER LÄNGE							
SV-2-460/40	230 1+N - 50/60	2	460+460	40	700 x 480 x 210	1,500	820 x 600 x 1,030
SV-2-460/63	230 1+N - 50/60	2	460+460	63	700 x 480 x 210	1,500	820 x 600 x 1,030
SV-2-850L/100	230 1+N - 50/60	2	850+580	100	950 x 600 x 210	2,200	1,070 x 720 x 1,060

WAGEN FÜR VERPACKUNGSANLAGEN

MODELL	ANZ. BÖDEN	HÖHE UNTERER BODEN (mm)	HÖHE ZWEITER BODEN (mm)	HÖHE OBERER GRIFF (mm)	HÖHE UNTERER GRIFF (mm)	ABMESSUNGEN (mm)
CEV	2	150	445	850	565	810 x 630 x 850








MODELL	SPANNUNG Hz.	ANZ. SCHWEISSLEISTEN	LÄNGE DER VERSCHWEISSUNG (mm)	PUMPENKAPAZITÄT (m³/h)	ABMESSUNGEN DER KAMMER (mm)	LEISTUNG (W)	ABMESSUNGEN (mm)
TISCH-VERPACKUNGSANLAGEN							
KURZE VERSCHWEISSUNG							
TV-1-270/6	230 1+N - 50/60	1	270	6	280 x 355 x 90	260	340 x 460 x 325
VERSCHWEISSUNG MIT MITTLERER LÄNGE							
TV-1-340/8	230 1+N - 50/60	1	340	8	350 x 350 x 120	350	410 x 455 x 360
VERSCHWEISSUNG MIT GROSSER LÄNGE							
TV-1-410/10	230 1+N - 50/60	1	410	10	450 x 420 x 180	540	480 x 560 x 440
TV-1-410/20	230 1+N - 50/60	1	410	20	450 x 420 x 180	750	480 x 560 x 440
VERSCHWEISSUNG MIT SEHR GROSSER LÄNGE							
TV-1-460/20	230 1+N - 50/60	1	460	20	550 x 470 x 180	750	610 x 575 x 440
TV-2-460/20	230 1+N - 50/60	2	460+460	20	550 x 470 x 180	750	610 x 575 x 440
FREISTEHENDE VERPACKUNGSANLAGEN MIT RÄDERN							
VERSCHWEISSUNG MIT SEHR GROSSER LÄNGE							
TV-2-460/40	230 1+N - 50/60	2	460+460	40	700 x 480 x 210	1,500	820 x 600 x 1,030
TV-2-460/63	230 1+N - 50/60	2	460+460	63	700 x 480 x 210	1,500	820 x 600 x 1,030
TV-2-850L/100	230 1+N - 50/60	2	850+580	100	950 x 600 x 210	2,200	1,070 x 720 x 1,060

WAGEN FÜR VERPACKUNGSANLAGEN






MODELL	ANZ. BÖDEN	HÖHE UNTERER BODEN (mm)	HÖHE ZWEITER BODEN (mm)	HÖHE OBERER GRIFF (mm)	HÖHE UNTERER GRIFF (mm)	ABMESSUNGEN (mm)
CEV	2	150	445	850	565	810 x 630 x 850

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DER HEISLUFTDÄMPFER-PRODUKTREIHEN

ADVANCE+ ELEKTRIZITÄT









MODELL	ÖFFNENDE TÜR	FASSUNGSVERMÖGEN	HORDENGESTELL (*)	LEISTUNG (kW)		ABMESSUNGEN (mm)
				GAS (kW)	ELEKTRISCH (kW)	
 APE-061	Rechte	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 APE-061 I	Linke	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 APE-101	Rechte	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 APE-101 I	Linke	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 APE-102	Rechte	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20		1.130x1.063x1.117
 APE-201	Rechte	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40		929x964x1.841
 APE-202	Rechte	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40		1.162x1.074x1.841

MAT






MODELL	Hz.	FASSUNGSVERMÖGEN	HORDENGESTELL (*)	LEISTUNG (kW)		ABMESSUNGEN (mm)
				GAS (kW)	ELEKTRISCH (kW)	
 APG-061	50 60	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846
 APG-101	50 60	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117
 APG-102	50 60	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117
 APG-201	50 60	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841
 APG-202	50 60	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841

HORDENGESTELL (*) : CEB: Einschließlich Hordengestell mit Transportwagen.

ADVANCE ELEKTRIZITÄT











MODELL	ÖFFNENDE TÜR	FASSUNGSVERMÖGEN	HORDENGESTELL (*)	LEISTUNG (kW)		ABMESSUNGEN (mm)
				GAS (kW)	ELEKTRISCH (kW)	
 AE-0623	Rechte	6 GN-2/3	-	5,80		657x563x570
 AE-061	Rechte	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 AE-061 I	Linke	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 AE-101	Rechte	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 AE-101 I	Linke	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 AE-102	Rechte	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20		1.130x1.063x1.117
 AE-201	Rechte	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40		929x964x1.841
 AE-202	Rechte	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40		1.162x1.074x1.841

ADVANCE MAT








MODELL	Hz.	FASSUNGSVERMÖGEN	HORDENGESTELL (*)	LEISTUNG (kW)		ABMESSUNGEN (mm)
				GAS (kW)	ELEKTRISCH (kW)	
 AG-061	50 60	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846
 AG-101	50 60	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117
 AG-102	50 60	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117
 AG-201	50 60	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841
 AG-202	50 60	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841

HORDENGESTELL (*) : CEB: Einschließlich Hordengestell mit Transportwagen.

CONCEPT ELEKTRIZITÄT

MODELL	ÖFFNENDE TÜR	FASSUNGSVERMÖGEN	HORDENGESTELL (*)	LEISTUNG (kW)		ABMESSUNGEN (mm)
				GAS (kW)	ELEKTRISCH (kW)	
 ACE-0623	Rechte	6 GN-2/3	-	5,80		657x563x570
 ACE-061	Rechte	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 ACE-061 I	Linke	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 ACE-101	Rechte	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 ACE-101 I	Linke	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 ACE-102	Rechte	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20		1.130x1.063x1.117
 ACE-201	Rechte	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,40		929x964x1.841
 ACE-201-C	Rechte	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40		929x964x1.841
 ACE-202	Rechte	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	62,40		1.162x1.074x1.841
 ACE-202-C	Rechte	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40		1.162x1.074x1.841

MAT

MODELL	Hz.	FASSUNGSVERMÖGEN	HORDENGESTELL (*)	LEISTUNG (kW)		ABMESSUNGEN (mm)
				GAS (kW)	ELEKTRISCH (kW)	
 ACG-061	50 60	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x867x846
 ACG-101	50 60	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x867x1.117
 ACG-102	50 60	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117
 ACG-201	50 60	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	36,00	2,40	929x964x1.841
 ACG-201-C	50 60	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841
 ACG-202	50 60	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841
 ACG-202-C	50 60	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841

SCHOCKKÜHLER MODELLE ATM



ATM-031 CD

ATM-051 CD

ATM-081 CD

ATM-101 CD

ATM-121 CD

ATM-161 CD

ATM-102 CD

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

MODELL	KÜHLMITTEL	Hz.	EBENEN			PRODUKTION (kg/zyklus) *		SPANNUNG	LEISTUNG (W)		ABMESSUNGEN (mm)
			GN-1/1	GN-2/1	60x40	KÜHL	GEFRIER		ELEKTRIZITÄT	KÜHLUNG	
EATM-031	R-290	50	3	-	-	15	6	230V-1N	410	565	590x700x520
ATM-031 CD	R-404A	50	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514
		60									
ATM-051 CD	R-404A	50	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850
		60									
ATM-081 CD	R-404A	50	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290
		60									
ATM-101 CD	R-404A	50	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420
		60									
ATM-121 CD	R-404A	50	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600
		60									
ATM-161 CD	R-404A	50	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950
		60									
ATM-102 CD	R-404A	50	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1.090x1.766
		60									

SCHOCKKÜHLER MODELLE ATA



ATA-061

ATA-101

ATA-102

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

MODELL	HZ.	STUFEN			PRODUKTION KG/ZYKLUS		SPANNUNG	LEISTUNG W		ABMESSUNGEN mm
		GN-1/1	GN-2/1	60X40	+90/+3°C	+90/-18°C		ELEKTRISCH	KÜHL	
ATA-061	50	6	-	6	18	12	230V-1N	1.600	990	900x870x1.105
	60									
ATA-101	50	10	-	10	30	20	230V-1N	2.000	1.300	900x870x1.765
	60									
ATA-102	50/60	20	10	20	70	50	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1.065x1.765

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.
Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (Spanien)
T. (+34) 943 71 80 30
F. (+34) 943 71 81 81
info@fagorindustrial.com

www.fagorindustrial.com



ISO 9001

