



HORNOS | COOK&CHILL

FAGOR



OPTIMIZA EL TRABAJO Y LA PRODUCTIVIDAD
DE UNA COCINA PROFESIONAL





ÍNDICE

OPTIMIZA EL TRABAJO Y
LA PRODUCTIVIDAD DE UNA
COCINA PROFESIONAL

04

PROCESO
COOK & CHILL

07

THINK GLOBAL,
THINK SMART

09

NUESTRAS SOLUCIONES
COOK & CHILL

14



OPTIMIZA EL TRABAJO Y
LA PRODUCTIVIDAD DE UNA
COCINA PROFESIONAL.

Como especialista en hornos y frío, Fagor Industrial presenta su solución Cook & Chill, una **gama combinada de hornos y abatidores de temperatura** que optimizará el trabajo, el rendimiento, la eficacia y la productividad de una cocina profesional.



PROCESO COOK & CHILL

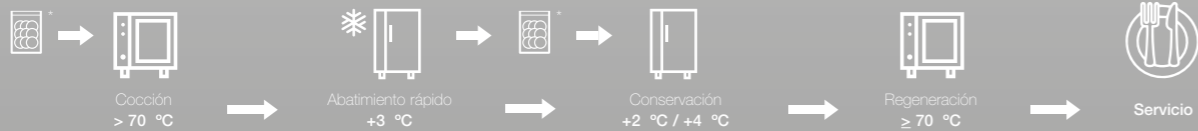
El proceso Cook & Chill se vuelve cada vez más necesario en las cocinas más exigentes.
Se trata de un procedimiento que combina la cocción y el abatimiento de temperatura.

Tras la cocción usando cualquiera de los modos y funciones de que disponen los hornos Advance, los productos cocinados son sometidos a un enfriamiento rápido (abatimiento), mediante el que se cruza velozmente la zona peligrosa de temperaturas para los alimentos (desde los 65 °C a los 3 °C). Así, y de forma perfectamente controlada, el producto puede ser almacenado a una temperatura idónea hasta el momento necesario. Entonces, gracias a la función de regeneración que poseen los hornos, los platos cocinados vuelven a quedar listos para ser servidos a los comensales en perfectas condiciones.

Este sistema amplía la oferta de productos, asegura la calidad de los platos, reduce la proliferación de bacterias, e incrementa el tiempo de conservación de los alimentos, impidiendo la deshidratación de los mismos y la consecuente merma de peso.



Ahorro de costes, optimización de recursos, seguridad y sanidad, y un producto sabroso recién hecho.



*Opción de envasar al vacío.

THINK GLOBAL, THINK SMART

LA SOLUCIÓN MÁS CÓMODA

Fagor aglutina la fusión de los procesos de calor y frío en una solución que permite facilidad de movimiento en la cocina, reducción de riesgos laborales, mayor confort para los chefs y una eficiencia mayor en el trabajo.

Utilizando hornos y abatidores Advance, 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 proporciona menores deshechos, ahorro de tiempo, mayores ganancias y un producto sabroso servido al momento.

MODOS DE COCINADO

Productos frescos, primeros platos, segundos platos, guarniciones, acompañamientos, postres, panadería.



A LA CARTA

- Cocinado (en horno) con bandejas.
- Abatimiento (en abatidor) con bandejas.
- Emplatado.
- Regeneración usando sistema "MULTI TRAY" plato-a-plato.



BUFFETS

- Cocinado (en horno) con bandejas .
- Abatimiento (en abatidor) con bandejas.
- Regeneración con bandejas (en horno) .
- Servicio.



BANQUETES

- Cocinado (en horno) con estructura portabandejas.
- Abatimiento (en abatidor) con estructura portabandejas.
- Emplatado.
- Regeneración en estructura portaplatos (en horno).
- Lona térmica.
- Pase.



AL VACÍO

¿QUÉ SE PUEDE HACER CON EL VACÍO?

- Conservar producto crudo.
- Conservar en congelación producto crudo.
- Conservar producto cocinado sin/con pasteurización.
- Conservar en congelación producto cocinado/pasteurizado.
- Rellenos y formas sin necesidad de atar o cocer.
- Cocinar producto crudo con producto cocinado (esamblaje).
- Cocinar 100x100 al vacío.
- Cocciones antioxidantes.
- Preparar productos al vacío para cocinarlos de manera tradicional.
- Utilizar la técnica del vacío para consumo inmediato.
- Compactaciones con y sin proceso térmico (crudo).
- Extracción de gelatinas.
- Maceraciones y adobos instantáneos.
- Extracción de aire añadido no deseado.
- El vacío dulce.

HORNOS Y ABATIDORES

PROCESO COOK & CHILL



01.

SMART MOVE

Apertura de puertas, altura de los elementos, cada detalle del sistema se ha diseñado con una visión de conjunto para simplificar y securizar los movimientos en las cocinas.

02.

1 RANGE

En complemento de nuestros aparatos Cook & Chill, ofrecemos una gama completa de accesorios adaptados perfectamente a ambos modelos.

03.

EASY TOUCH

La lógica en el posicionamiento y en el diseño de los paneles de control hacen real la programación combinada de un proceso de Cook & Chill.

04.

DESIGN

Símbolo de un sistema integrado, las líneas depuradas, paralelas de los 2 modelos reflejan la voluntad de crear un solo sistema de gestión de su cocina.



VENTAJAS:

- Elimina riesgos sanitarios.
- Minimiza mermas.
- Reduce costes de materias primas y personal.
- Controla la calidad de los productos.
- Optimiza los flujos de trabajo.
- Estandarización de los procesos de trabajo.
- Minimiza la oxidación y la evaporación de los alimentos.

Menores deshechos, mayores ganancias y un producto sabroso servido al momento.

USO DEL ABATIDOR Y HORNO

PROCESO COOK & CHILL

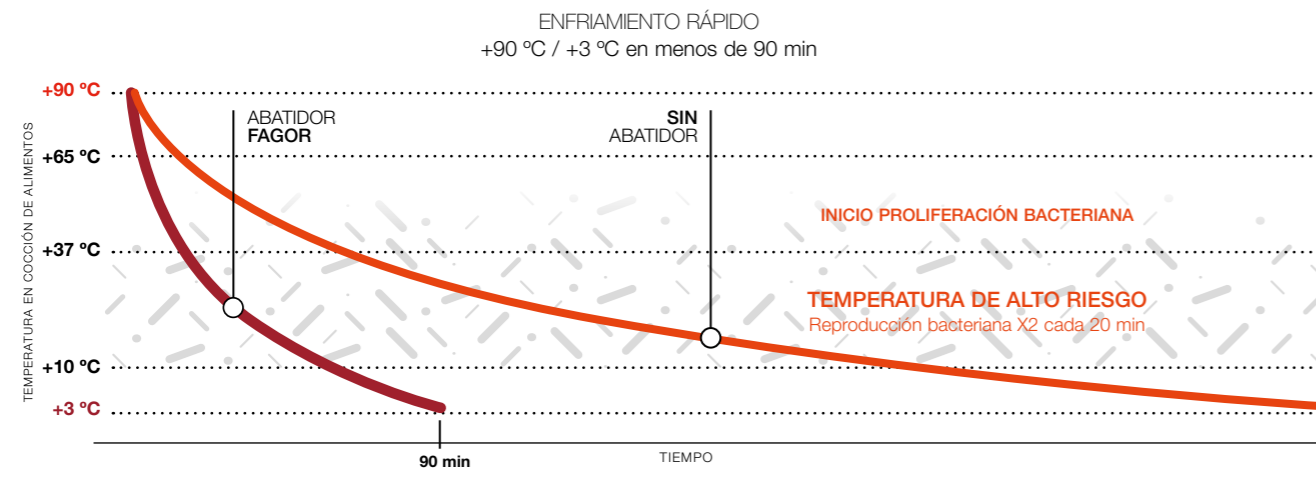
ABATIMIENTO DE REFRIGERACIÓN

Ciclo suave (estándar) - 90'

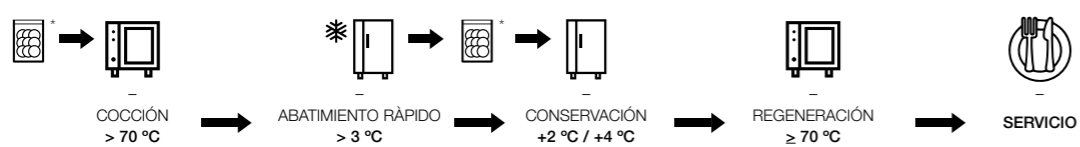
Es un ciclo adecuado para alimentos suaves, 'light' o finos y de poco tamaño o volumen.

Ciclo duro (intensivo) - 90'

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



A partir de producto cocinado



*Opción de envasar al vacío.

ABATIMIENTO DE CONGELACIÓN

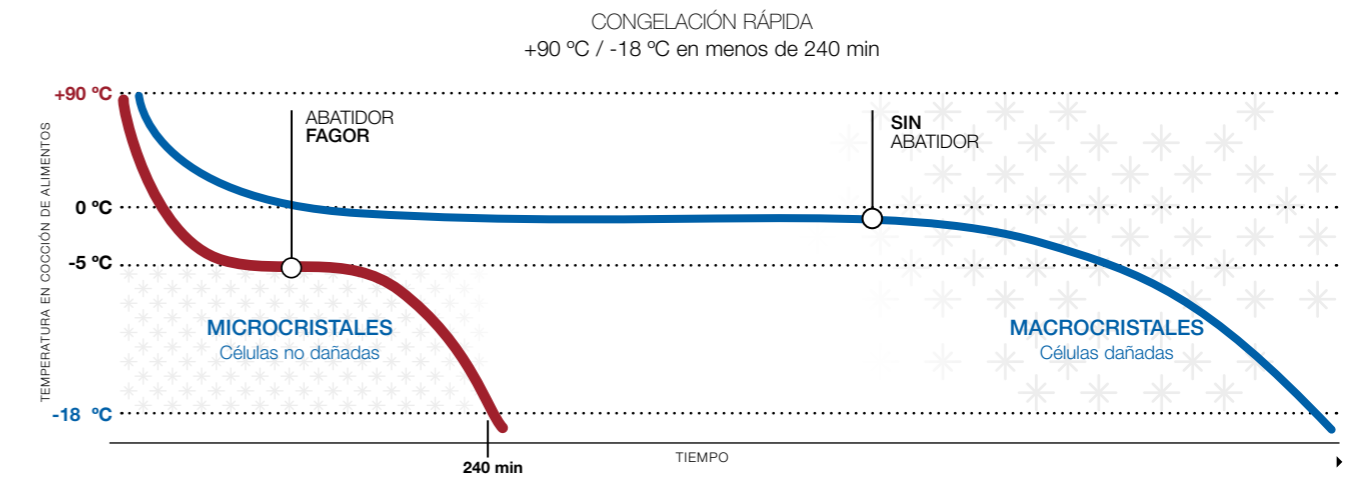
Ciclo suave (estándar) - 240'

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.

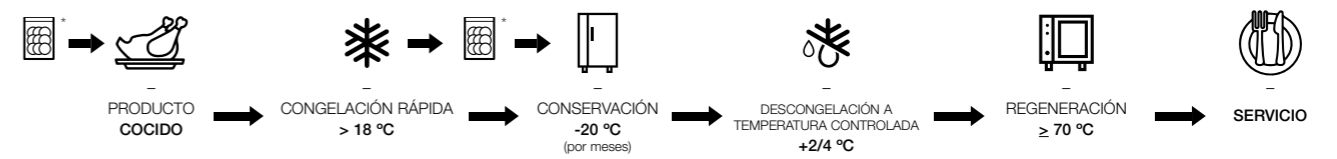
Ciclo duro (intensivo) - 240'

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

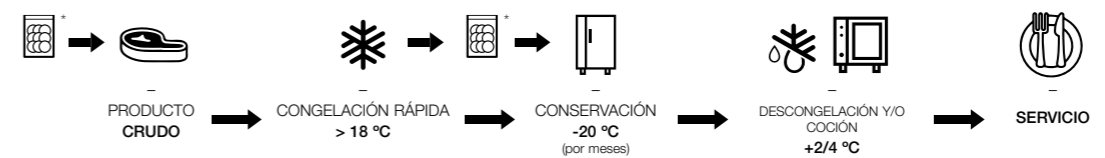
Permite mantener stock de productos congelados durante mucho tiempo, para usalo en el transcurso del año.



A partir de producto cocinado



A partir de producto crudo



*Opción de envasar al vacío.

NUESTRAS SOLUCIONES COOK & CHILL

COOK & CHILL 061
40 ÷ 60 COMIDAS AL DÍA



COOK & CHILL 101
60 ÷ 100 COMIDAS AL DÍA



COOK & CHILL 102
100 ÷ 150 COMIDAS AL DÍA



COOK & CHILL 201
150 ÷ 200 COMIDAS AL DÍA



COOK & CHILL 202
200 ÷ 360 COMIDAS AL DÍA



SOLUCIONES COOK & CHILL 061



HORNO ELÉCTRICO
APE-061
AE-061

HORNO A GAS (*)
APG-061
AG-061



KIT STACKING 061
Modelos eléctricos y a gas
ACG

Modelos a gas
APG y AG



ABATIDOR ATA-061
(50 Hz)
(60 Hz)



CARRO PORTAESTRUCTURA
CP-11-R



ESTRUCTURA BANDEJAS
EB-061

ESTRUCTURA PLATOS
EP-061



GUÍAS ESTRUCTURA
GE-101



LONA TÉRMICA LTE-061
EP-061

SOLUCIONES COOK & CHILL 101



HORNO ELÉCTRICO
APE-101
AE-101

HORNO A GAS (*)
APG-101
AG-101



SOPORTE SH-11

SOPORTE C/GUÍAS SH-11-B



ABATIDOR ATA-101
(50 Hz)
(60 Hz)



CARRO PORTAESTRUCTURA
CP-11



ESTRUCTURA BANDEJAS
EB-101

ESTRUCTURA PLATOS
EP-101



GUÍAS ESTRUCTURA
GE-101



LONA TÉRMICA LTE-101

SOLUCIONES COOK & CHILL 102



HORNO ELÉCTRICO
APE-102
AE-102

HORNO A GAS (*)
APG-102
AG-102



SOPORTE SH-102

SOPORTE C/GUÍAS SH-102-B



ABATIDOR ATA-102
(50 Hz)
(60 Hz)



CARRO PORTAESTRUCTURA
CP-102



ESTRUCTURA BANDEJAS
EB-102

ESTRUCTURA PLATOS
EP-102



GUÍAS ESTRUCTURA
GE-102



LONA TÉRMICA LTE-102

SOLUCIONES COOK & CHILL 201



HORNO ELÉCTRICO
APE-201
AE-201

HORNO A GAS (*)
APG-201
AG-201



**CÉLULA ABATIDORA
DE REFRIGERACIÓN**
CSK-201

CÉLULA ABATIDORA MIXTA
CMK-201



**CARRO ESTRUCTURA
PORTABANDEJAS CEB-201**



**CARRO ESTRUCTURA
PORTAPLATOS CEP-201**



LONA TÉRMICA LTE-201

SOLUCIONES COOK & CHILL 202



HORNO ELÉCTRICO
APE-202
AE-202

HORNO A GAS (*)
APG-202
AG-202



**CÉLULA ABATIDORA
DE REFRIGERACIÓN**
CSK-202

CÉLULA ABATIDORA MIXTA
CMK-202



**CARRO ESTRUCTURA
PORTABANDEJAS CEB-202**



**CARRO ESTRUCTURA
PORTAPLATOS CEP-202**



LONA TÉRMICA LTE-202

(*): Consultar gases y frecuencias

(*): Consultar gases y frecuencias

NUESTRAS ENVASADORAS AL VACÍO

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



MODELO	VOLTAJE Hz.	Nº BARRAS DE SOLDADURA	LONGITUD DE SOLDADURA (mm)	CAPACIDAD BOMBA (m³/h) BUSCH	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)
ENVASADORAS DE SOBREMESA							
LONGITUD DE SOLDADURA GRANDE							
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
LONGITUD DE SOLDADURA MUY GRANDE							
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
ENVASADORAS DE PIE, CON RUEDAS							
LONGITUD DE SOLDADURA MUY GRANDE							
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

CARRO PARA ENVASADORA

MODELO	Nº BALDAS	ALTURA BALDA BAJA (mm)	ALTURA SEGUNDA BALDA (mm)	ALTURA DEL ASA ALTA (mm)	ALTURA DEL ASA BAJA (mm)	DIMENSIONES (mm)
CEV	2	150	445	850	565	810 x 630 x 850








MODELO	VOLTAJE Hz.	Nº BARRAS DE SOLDADURA	LONGITUD DE SOLDADURA (mm)	CAPACIDAD BOMBA (m³/h)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)
TABLETOP PACKERS							
LONGITUD DE SOLDADURA PEQUEÑA							
TV-1-270/6	230 1+N - 50/60	1	270	6	280 x 355 x 90	260	340 x 460 x 325
LONGITUD DE SOLDADURA MEDIANA							
TV-1-340/8	230 1+N - 50/60	1	340	8	350 x 350 x 120	350	410 x 455 x 360
LONGITUD DE SOLDADURA GRANDE							
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
LONGITUD DE SOLDADURA MUY GRANDE							
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
ENVASADORAS DE PIE, CON RUEDAS							
LONGITUD DE SOLDADURA MUY GRANDE							
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

CARRO PARA ENVASADORA






MODELO	Nº BALDAS	ALTURA BALDA BAJA (mm)	ALTURA SEGUNDA BALDA (mm)	ALTURA DEL ASA ALTA (mm)	ALTURA DEL ASA BAJA (mm)	DIMENSIONES (mm)
CEV	2	150	445	850	565	810 x 630 x 850

CARACTERÍSTICAS GAMA DE HORNOS

ADVANCE+ ELÉCTRICOS









MODELO	APERTURA DE PUERTA	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)		DIMENSIONES (mm)
				GAS (kW)	ELÉCTRICA (kW)	
 APE-061	Dcha.	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	-	898x867x846
 APE-061 I	Izda.	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	-	898x867x846
 APE-101	Dcha.	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	-	898x867x1.117
 APE-101 I	Izda.	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	-	898x867x1.117
 APE-102	Dcha.	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	-	1.130x1.063x1.117
 APE-201	Dcha.	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	-	929x964x1.841
 APE-202	Dcha.	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	-	1.162x1.074x1.841

A GAS






MODELO	Hz.	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)		DIMENSIONES (mm)
				GAS (kW)	ELÉCTRICA (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

Dotación (*): CEB: Carro con estructura portabandejas incorporado.

ADVANCE ELÉCTRICOS











MODELO	APERTURA DE PUERTA	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)		DIMENSIONES (mm)
				GAS (kW)	ELÉCTRICA (kW)	
 AE-0623	Dcha.	6 GN-2/3	-	5,80	-	657x563x570
 AE-061	Dcha.	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	-	898x867x846
 AE-061 I	Izda.	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	-	898x867x846
 AE-101	Dcha.	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	-	898x867x1.117
 AE-101 I	Izda.	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	-	898x867x1.117
 AE-102	Dcha.	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	-	1.130x1.063x1.117
 AE-201	Dcha.	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	-	929x964x1.841
 AE-202	Dcha.	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	-	1.162x1.074x1.841

ADVANCE A GAS








MODELO	Hz.	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)		DIMENSIONES (mm)
				GAS (kW)	ELÉCTRICA (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

Dotación (*): CEB: Estructura portabandejas y carro portaestructura incluido.

CONCEPT ELÉCTRICOS

MODELO	APERTURA DE PUERTA	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)		DIMENSIONES (mm)
				GAS (kW)	ELÉCTRICA (kW)	
 ACE-0623	Dcha.	6 GN-2/3	-	5,80	-	657x563x570
 ACE-061	Dcha.	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	-	898x867x846
 ACE-061 I	Izda.	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	-	898x867x846
 ACE-101	Dcha.	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	-	898x867x1.117
 ACE-101 I	Izda.	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	-	898x867x1.117
 ACE-102	Dcha.	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	-	1.130x1.063x1.117
 ACE-201	Dcha.	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,40	-	929x964x1.841
 ACE-201-C	Dcha.	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	-	929x964x1.841
 ACE-202	Dcha.	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	-	62,40	-	1.162x1.074x1.841
 ACE-202-C	Dcha.	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	-	1.162x1.074x1.841

A GAS

MODELO	Hz.	CAPACIDAD	DOTACIÓN (*)	POTENCIA (kW)		DIMENSIONES (mm)
				GAS (kW)	ELÉCTRICA (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

ABATIDORES MODELOS ATM



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	NIVELES			PRODUCCIÓN (kg/ciclo) *		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)
			GN-1/1	GN-2/1	60x40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA	
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									

ABATIDORES MODELOS ATA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	HZ.	NIVELES			PRODUCCIÓN KG/CICLO		TENSIÓN	POTENCIA W		DIMENSIONES mm
		GN-1/1	GN-2/1	60x40	+90/+3 °C	+90/-18 °C		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA	
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 (España)
T. (+34) 943 71 80 30
F. (+34) 943 71 81 81
info@fagorindustrial.com

www.fagorindustrial.com



ISO 9001

