



FOURS

SOLUTIONS  
COOK & CHILL

**FAGOR**



OPTIMISE LE TRAVAIL ET LA PRODUCTIVITÉ  
D'UNE CUISINE PROFESSIONNELLE





## INDEX

OPTIMISE LE TRAVAIL ET  
LA PRODUCTIVITÉ D'UNE  
CUISINE PROFESSIONNELLE

04

PROCÈDE  
COOK & CHILL

07

THINK GLOBAL,  
THINK SMART

09

NOTRE GAMME  
COOK & CHILL

14

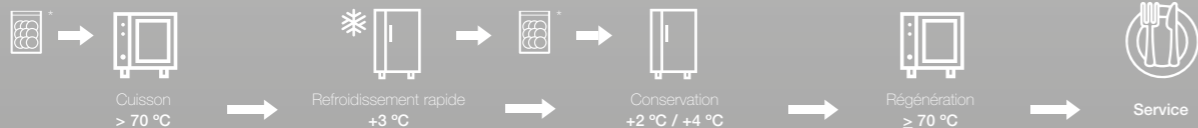


OPTIMISE LE TRAVAIL ET  
LA PRODUCTIVITÉ D'UNE  
CUISINE PROFESSIONNELLE.

En tant que spécialistes en fours et froid commercial, nous présentons notre solution Cook & Chill, **des équipements combinant fours et cellules de refroidissement**, avec lesquels le travail sera optimisé ainsi que le rendement, l'efficacité et la productivité d'une cuisine professionnelle. Économie de coûts, optimisation des recours, sécurité et hygiène, et un produit savoureux tout juste fait.



Économie de coûts, optimisation des recours, sécurité et hygiène, et un produit savoureux fraîchement préparé.



 \*Option de conditionnement sous vide.

## PROCÉDÉ COOK & CHILL

Le processus Cook & Chill devient de plus en plus indispensable dans les cuisines les plus exigeantes. **Il s'agit d'un procédé qui combine la cuisson et la baisse de la température.**

Après la cuisson, en utilisant tous les modes et fonctions dont disposent les fours Advance, les produits cuisinés sont soumis à un refroidissement rapide (rabaissement), passant rapidement la zone dangereuse des températures pour les aliments (depuis 65 °C jusqu'à 3 °C). Ainsi, de manière parfaitement contrôlée, le produit peut être stocké à une température idéale jusqu'au moment voulu. Ensuite, grâce à la fonction de régénération dont les fours disposent, les plats cuisinés redeviennent prêts afin d'être servis aux convives en parfaites conditions.

Ce système élargit l'offre de produits, assure la qualité des plats, réduit la prolifération de bactéries, et augmente le temps de conservation des aliments, empêchant la déshydratation de ceux-ci et la perte conséquente de leur masse.

# THINK GLOBAL, THINK SMART

## LA SOLUTION LA PLUS PRATIQUE

Fagor réunit la fusion des procédés de chaleur et de froid dans une solution qui permet une facilité de mouvement en cuisine, une réduction des risques professionnels, un plus grand confort pour les chefs et une plus grande efficacité au travail.

En utilisant des fours et des refroidisseurs Advance, il est possible de programmer le travail en cuisine, en se servant des temps morts ou des moments où il y a moins de travail pour préparer le repas du reste de la semaine.

Cette bonne utilisation du refroidisseur avec les fours apporte moins de déchets, une économie de temps, plus de gains et un produit savoureux servi à l'instant.

## MODES DE CUISSON

Produits frais, entrées, plats, garnitures, accompagnements, desserts, boulangerie.



### À LA CARTE

- Cuisson (au four) avec des plateaux.
- Refroidissement (dans refroidisseur) avec des plateaux.
- Présentation à l'assiette.
- Régénération avec le système « MULTI TRAY » assiette à assiette.



### BUFFETS

- Cuisson (au four) avec des plateaux.
- Refroidissement (dans refroidisseur) avec des plateaux.
- Régénération avec des plateaux (au four).
- Service.



### BANQUETS

- Cuisson (au four) avec structure porte-plateaux.
- Refroidissement (dans refroidisseur) avec structure porte-plateaux.
- Présentation à l'assiette.
- Régénération dans structure porte-plateaux (au four).
- Toile thermique.
- Service de restauration.



### SOUS VIDE

#### QUE PEUT-ON FAIRE SOUS VIDE ?

- Conserver un produit cru.
- Conserver un produit cru en congélation.
- Conserver un produit cuisiné avec/sans pasteurisation.
- Conserver en congélation un produit cuisiné/pasteurisé.
- Des farces et des formes sans le besoin d'attacher ou de cuire.
- Cuisiner un produit cru avec un produit cuisiné (assemblage).
- Cuisiner 100x100 sous vide.
- Cuissons antioxydantes.
- Préparer des produits sous vide pour les cuisiner de manière traditionnelle.
- Utiliser la technique du vide pour une consommation immédiate.
- Compactages avec et sans processus thermique (cru).
- Extraction de gélatines.
- Macérations et marinades instantanées.
- Extraction d'air ajouté non désiré.
- Le vide doux.

# FOURS ET REFROIDISSEURS

## PROCÈDE COOK & CHILL



01.

### SMART MOVE

Ouverture des portes, hauteur des éléments, chaque détail du système a été conçu avec une vision d'ensemble pour simplifier et sécuriser les mouvements en cuisine.

02.

### 1 RANGE

Pour compléter nos appareils Cook & Chill, nous offrons une gamme complète d'accessoires parfaitement adaptés aux deux modèles.

03.

### EASY TOUCH

La logique de positionnement et de conception des panneaux de commande rendent la programmation combinée d'un procédé de Cook & Chill réelle.

04.

### DESIGN

Symbole d'un système intégré, les lignes épurées, parallèles aux 2 modèles, reflètent la volonté de créer un seul système de gestion de votre cuisine.



#### AVANTAGES:

- Élimine les risques sanitaires.
- Réduit les pertes.
- Réduit les coûts des matières premières et du personnel.
- Contrôle la qualité des produits.
- Optimise les flux de travail.
- Standardisation des procédés de travail.
- Réduit l'oxydation et l'évaporation des aliments.

Moins de déchets,  
plus de gains et un  
produit savoureux servi  
à l'instant.

# UTILISATION DU REFROIDISSEUR ET DU FOUR

## PROCÈDE COOK & CHILL

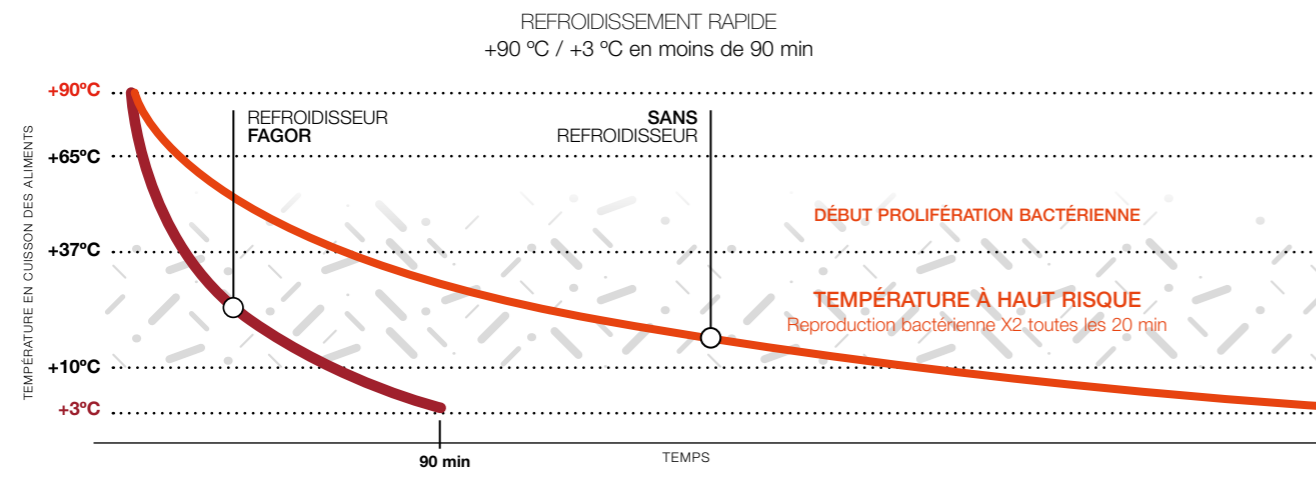
### REFROIDISSEMENT DE LA RÉFRIGÉRATION

#### Cycle doux (standard) - 90'

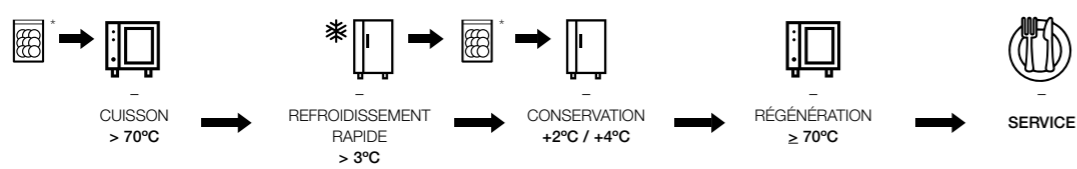
Cycle adapté aux aliments doux, « light » ou fins et de petite taille ou de petit volume.

#### Cycle dur (intensif) - 90'

Adapté aux produits à haute densité ou de grosse taille, ainsi que pour préparer un repas emballé.



À partir d'un produit **cuisiné**



\*Option de conditionnement sous vide.

### REFROIDISSEMENT DE LA CONGÉLATION

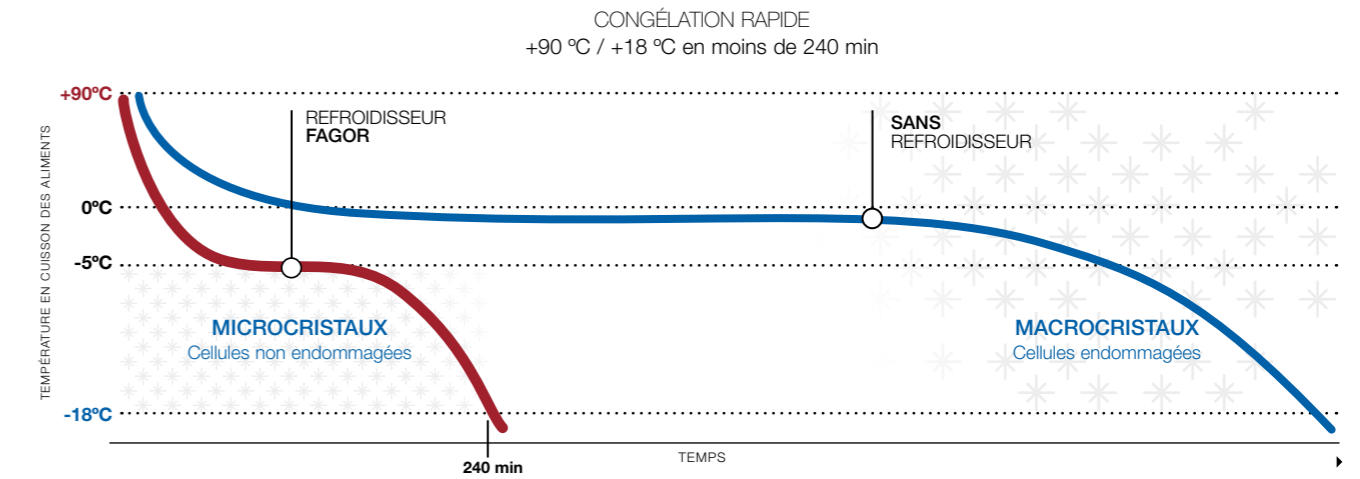
#### Cycle doux (standard) - 240'

Ce cycle congèle l'aliment de façon très homogène, voilà pourquoi il est adapté aux repas qui ne doivent pas subir de variations brutales de température, ou qui sont élaborés avec différents ingrédients.

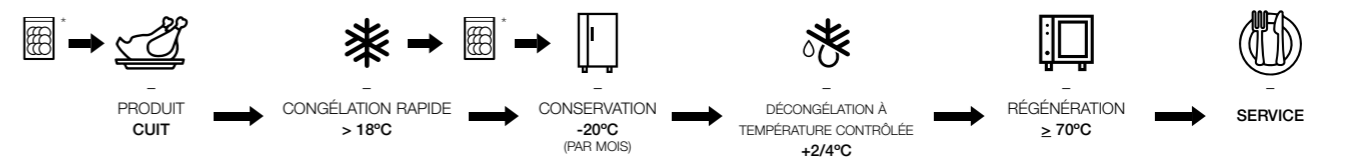
#### Cycle dur (intensif) - 240'

Cycle idéal pour congeler des repas semi-finis ou des plats semi-préparés. Également adapté aux aliments crus.

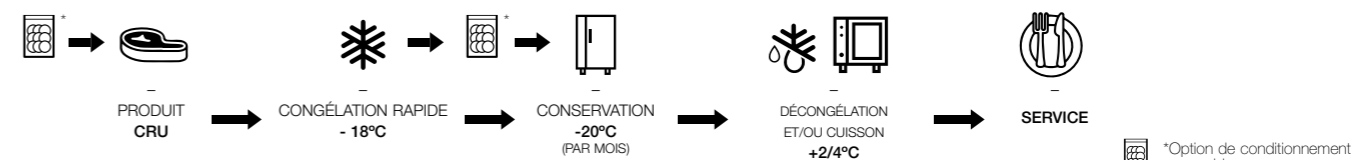
Il permet de maintenir le stock de produits congelés pendant plus longtemps, pour l'utiliser au cours de l'année.



À partir d'un produit **cuisiné**



À partir d'un produit **cru**



\*Option de conditionnement sous vide.

# NOTRE GAMME COOK & CHILL

**COOK & CHILL 061**  
40 ÷ 60 REPAS PAR JOUR



**COOK & CHILL 101**  
60 ÷ 100 REPAS PAR JOUR



**COOK & CHILL 102**  
100 ÷ 150 REPAS PAR JOUR





**COOK & CHILL 201**  
150 ÷ 200 REPAS PAR JOUR






**COOK & CHILL 202**  
200 ÷ 360 REPAS PAR JOUR





**SOLUTIONS COOK & CHILL 061**


-  **FOUR ÉLECTRIQUE**  
APE-061  
AE-061
-  **FOUR À GAZ (\*)**  
APG-061  
AG-061

-  **KIT STACKING 061**  
Modèles électriques et à gaz  
ACG
-  Modèles à gaz  
APG y AG

-  **REFROIDISSEUR ATA-061**  
(50 Hz)  
(60 Hz)



-  **CHARIOT PORTE-STRUCTURE**  
CP-11-R



-  **STRUCTURE PLATEAUX**  
EB-061
-  **STRUCTURE PLATS**  
EP-061


-  **GUIDES STRUCTURE**  
GE-101

-  **TOILE THERMIQUE LTE-061**  
EP-061



**SOLUTIONS COOK & CHILL 101**


-  **FOUR ÉLECTRIQUE**  
APE-101  
AE-101
-  **FOUR À GAZ (\*)**  
APG-101  
AG-101


-  **SUPPORT SH-11**
-  **SUPPORT AVEC GUIDES**  
SH-11-B  
19013401

-  **REFROIDISSEUR ATA-101**  
(50 Hz)  
(60 Hz)



-  **CHARIOT PORTE-STRUCTURE**  
CP-11

-  **STRUCTURE PLATEAUX**  
EB-101
-  **STRUCTURE PLATS**  
EP-101


-  **GUIDES STRUCTURE**  
GE-101

-  **TOILE THERMIQUE LTE-101**



**SOLUTIONS COOK & CHILL 102**


-  **FOUR ÉLECTRIQUE**  
APE-102  
AE-102
-  **FOUR À GAZ (\*)**  
APG-102  
AG-102

-  **SUPPORT SH-102**
-  **SUPPORT AVEC GUIDES**  
SH-102-B  
19013403

-  **REFROIDISSEUR ATA-102**  
(50 Hz)  
(60 Hz)



-  **CHARIOT PORTE-STRUCTURE**  
CP-102

-  **STRUCTURE PLATEAUX**  
EB-102
-  **STRUCTURE PLATS**  
EP-102

-  **GUIDES STRUCTURE**  
GE-102

-  **TOILE THERMIQUE LTE-102**

**SOLUTIONS COOK & CHILL 201**

-  **FOUR ÉLECTRIQUE**  
APE-201  
AE-201
-  **FOUR À GAZ (\*)**  
APG-201  
AG-201



-  **CELLULE DE REFROIDISSEMENT**  
**DE RÉFRIGÉRATION**  
CSK-201
-  **CELLULE DE REFROIDISSEMENT**  
**MIXTE**  
CMK-201

-  **CHARIOT STRUCTURE**  
**PORTE-PLATEAUX CEB-201**

-  **CHARIOT STRUCTURE**  
**PORTE-PLATEAUX CEP-201**

-  **TOILE THERMIQUE LTE-201**

**SOLUTIONS COOK & CHILL 202**

-  **FOUR ÉLECTRIQUE**  
APE-202  
AE-202
-  **FOUR À GAZ (\*)**  
APG-202  
AG-202

-  **CELLULE DE REFROIDISSEMENT**  
**DE RÉFRIGÉRATION**  
CSK-202
-  **CELLULE DE REFROIDISSEMENT**  
**MIXTE**  
CMK-202

-  **CHARIOT STRUCTURE**  
**PORTE-PLATEAUX CEB-202**

-  **CHARIOT STRUCTURE**  
**PORTE-PLATEAUX CEP-202**

-  **TOILE THERMIQUE LTE-202**

(\*): Consulter gaz et fréquences

(\*): Consulter gaz et fréquences



# NOS MACHINES A EMBALLAGE SOUS VIDE

**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



MODÈLE	VOLTAGE Hz.	NOMBRE DE BARRES DE SOUDURE	LONGUEUR DE LA SOUDURE (mm)	CAPACITÉ POMPE (m³/h) BUSCH	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE (mm)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS (mm)
MACHINES A EMBALLAGE DE TABLE							
<b>LONGUEUR DE LA GRANDE SOUDURE</b>							
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
<b>LONGUEUR DE LA TRES GRANDE SOUDURE</b>							
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
MACHINES A EMBALLAGE SUR PIED, AVEC DES ROUES							
<b>LONGUEUR DE LA TRES GRANDE SOUDURE</b>							
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

## CHARIOT POUR MACHINE A EMBALLAGE

MODÈLE	NOMBRE DE RAYONS	HAUTEUR RAYON BAS (mm)	HAUTEUR SECOND RAYON (mm)	HAUTEUR DE L'ANSE HAUTE (mm)	HAUTEUR DE L'ANSE BASSE (mm)	DIMENSIONS (mm)
CEV	2	150	445	850	565	810 x 630 x 850








MODÈLE	VOLTAGE Hz.	NOMBRE DE BARRES DE SOUDURE	LONGUEUR DE LA SOUDURE (mm)	CAPACITÉ POMPE (m³/h)	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE (mm)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS (mm)
MACHINES A EMBALLAGE DE TABLE							
<b>LONGUEUR DE LA PETITE SOUDURE</b>							
TV-1-270/6	230 1+N - 50/60	1	270	6	280 x 355 x 90	260	340 x 460 x 325
<b>LONGUEUR DE LA MOYENNE SOUDURE</b>							
TV-1-340/8	230 1+N - 50/60	1	340	8	350 x 350 x 120	350	410 x 455 x 360
<b>LONGUEUR DE LA GRANDE SOUDURE</b>							
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
<b>LONGUEUR DE LA TRES GRANDE SOUDURE</b>							
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
MACHINES A EMBALLAGE SUR PIED, AVEC DES ROUES							
<b>LONGUEUR DE LA TRES GRANDE SOUDURE</b>							
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

## CHARIOT POUR MACHINE A EMBALLAGE






MODÈLE	NOMBRE DE RAYONS	HAUTEUR RAYON BAS (mm)	HAUTEUR SECOND RAYON (mm)	HAUTEUR DE L'ANSE HAUTE (mm)	HAUTEUR DE L'ANSE BASSE (mm)	DIMENSIONS (mm)
CEV	2	150	445	850	565	810 x 630 x 850

# CARACTÉRISTIQUES GAMMES DE FOURS

## ADVANCE+ ÉLECTRIQUES









MODÈLE	PORTE D'OUVERTURE	CAPACITÉ	DOTATION (*)	PUISSANCE (kW)		DIMENSIONS (mm)
				GAZ (kW)	ELECTRIC (kW)	
 APE-061	Droite	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 APE-061 I	Gauche	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 APE-101	Droite	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 APE-101 I	Gauche	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 APE-102	Droite	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20		1.130x1.063x1.117
 APE-201	Droite	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40		929x964x1.841
 APE-202	Droite	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40		1.162x1.074x1.841

## GAZ






MODÈLE	Hz.	CAPACITÉ	DOTATION (*)	PUISSANCE		DIMENSIONS (mm)
				GAZ (kW)	ELECTRIC (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

DOTATION (\*) : CEB: Echelle de cuisson avec chariot amovible incorporé, incluse dans le prix.

## ADVANCE ÉLECTRIQUES











MODÈLE	PORTE D'OUVERTURE	CAPACITÉ	DOTATION (*)	PUISSANCE (kW)		DIMENSIONS (mm)
				GAZ (kW)	ELECTRIC (kW)	
 AE-0623	Droite	6 GN-2/3	-	5,80		657x563x570
 AE-061	Gauche	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 AE-061 I	Droite	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 AE-101	Gauche	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 AE-101 I	Droite	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 AE-102	Droite	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20		1.130x1.063x1.117
 AE-201	Droite	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40		929x964x1.841
 AE-202	Right	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40		1.162x1.074x1.841

## ADVANCE GAZ








MODÈLE	Hz.	CAPACITÉ	DOTATION (*)	PUISSANCE		DIMENSIONS (mm)
				GAZ (kW)	ELECTRIC (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

DOTATION (\*) : CEB: Echelle de cuisson avec chariot amovible incorporé, incluse dans le prix.

## CONCEPT ÉLECTRIQUES

MODÈLE	PORTE D'OUVERTURE	CAPACITÉ	DOTATION (*)	PUISSANCE (kW)		DIMENSIONS (mm)
				GAZ (kW)	ELECTRIC (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

## GAZ

MODÈLE	Hz.	CAPACITÉ	DOTATION (*)	PUISSANCE		DIMENSIONS (mm)
				GAZ (kW)	ELECTRIC (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

# REFROIDISSEURS MODÈLES ATM



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	Hz.	NIVEAUX			PRODUCTION (kg/cycle) *		TENSION	PUISSANCE (W)		DIMENSIONS (mm)
			GN-1/1	GN-2/1	60x40	RÉFRIG.	CONGÉL.		ÉLECTRIQUE	FRIGORIFIQUE	
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									

# REFROIDISSEURS MODÈLES ATM



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	HZ.	NIVEAUX			PRODUCTION KG/CYCLE		TENSION	PUISSANCE EN W		DIMENSIONS mm
		GN-1/1	GN-2/1	60x40	+90/+3°C	+90/-18°C		ÉLECTRIQUE	RÉFRIGÉRATEUR	
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 (Espagne)  
T. (+34) 943 71 80 30  
F. (+34) 943 71 81 81  
info@fagorindustrial.com

[www.fagorindustrial.com](http://www.fagorindustrial.com)



ISO 9001

