



FORNI

SOLUZIONI  
COOK & CHILL

**FAGOR**



OTTIMIZZA IL LAVORO E LA PRODUTTIVITÀ  
DI UNA CUCINA PROFESSIONALE





## INDEX

OTTIMIZZA IL LAVORO E LA  
PRODUTTIVITÀ DI UNA  
CUCINA PROFESSIONALE

04

PROCESSO  
COOK & CHILL

07

THINK GLOBAL,  
THINK SMART

09

LA NOSTRA GAMMA  
COOK & CHILL

14

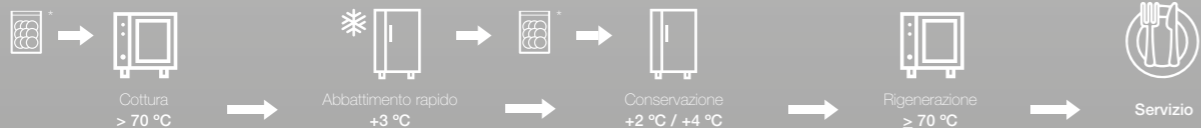


OTTIMIZZA IL LAVORO E LA  
PRODUTTIVITÀ DI UNA  
CUCINA PROFESSIONALE.

In quanto specialisti nel campo dei forni e del freddo, vi presentiamo la nostra soluzione Cook & Chill, **ossia delle apparecchiature che combinano forni e abbattitori di temperatura**, con i quali saranno ottimizzati il lavoro, le prestazioni, l'efficienza e la produttività di una cucina professionale. Risparmi sui costi, ottimizzazione delle risorse, sicurezza e salute, e un gustoso prodotto appena fatto.



Riduzione dei costi, ottimizzazione delle risorse, sicurezza e igiene, e un prodotto squisito appena fatto.



\*Opzioni per la conservazione sottovuoto.

## PROCESSO COOK & CHILL

Il processo Cook & Chill diventa sempre più necessario nelle cucine più esigenti. **Si tratta di una procedura che combina la cottura e l'abbattimento della temperatura.**

Dopo la cottura utilizzando una qualsiasi delle modalità e delle funzioni disponibili per i forni Advance, i prodotti cotti sono sottoposti a un rapido raffreddamento (abbattimento) mediante il quale si attraversa velocemente la zona di pericolo delle temperature per gli alimenti (da 65 °C a 3 °C). In questo modo e in forma perfettamente controllata il prodotto può essere conservato a una temperatura adatta fino all'utilizzo. Dunque, grazie alla funzione di rigenerazione che possiedono i forni, i piatti cucinati tornano a essere pronti per essere serviti ai commensali in condizioni perfette.

Questo sistema amplia l'offerta di prodotti, garantisce la qualità dei piatti, riduce la proliferazione dei batteri, e aumenta la durata di conservazione degli alimenti, prevenendo la disidratazione degli stessi e la conseguente perdita di peso.

# THINK GLOBAL, THINK SMART

## LA SOLUZIONE PIÙ COMODA

Fagor accorpa la fusione dei processi di caldo e freddo in una soluzione che permette facilità di movimento in cucina, riduzione dei rischi sul lavoro, maggior comfort per gli chefs e un'efficienza superiore sul lavoro.

Utilizzando forni e abbattitori Advance, si può programmare l'attività in cucina, usando i tempi morti o di meno lavoro per preparare i pasti del resto della settimana.

Questo uso corretto dell'abbattitore insieme ai forni genera minori rifiuti, risparmio di tempo, maggiori guadagni e un prodotto saporito servito al momento.

## MODALITÀ DI COTTURA

Prodotti freschi, primi piatti, secondi piatti, guarnizioni, contorni, dolci, forno.



### ALLA CARTA

- Cottura (al forno) con vassoi.
- Abbattimento (nell'abbattitore) con vassoi.
- Impiattamento.
- Rigenerazione mediante il sistema "MULTI TRAY" piatto-a-piatto.



### BUFFETS

- Cottura (al forno) con vassoi.
- Abbattimento (nell'abbattitore) con vassoi.
- Rigenerazione con vassoi (al forno).
- Servizio.



### BANCHETTI

- Cottura (al forno) con struttura portavassoi.
- Abbattimento (nell'abbattitore) con struttura portavassoi.
- Impiattamento.
- Rigenerazione in struttura portapiatti (al forno).
- Olona termica.
- Pase.



### SOTTOVUOTO

#### COSA SI PUÒ FARE CON IL SOTTOVUOTO?

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservare prodotti crudi.</li> <li>- Conservare in freezer prodotti crudi.</li> <li>- Conservare prodotti cotti senza/con pastorizzazione.</li> <li>- Conservare in freezer prodotti cotti/pastorizzati.</li> <li>- Ripieni o forme senza necessità di legare o cuocere.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cucinare prodotti crudi con prodotti cotti (assemblaggio).</li> <li>- Cucinare 100x100 sottovuoto.</li> <li>- Cotture antiossidanti.</li> <li>- Preparare prodotti sottovuoto da cuocere in modo tradizionale.</li> <li>- Utilizzare la tecnica del sottovuoto per un consumo immediato.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compattazione con e senza trattamento termico (crudo).</li> <li>- Estrazione di gelatina.</li> <li>- Macerazione e marinature istantanee.</li> <li>- Estrazione dell'aria aggiunta non desiderata.</li> <li>- Il sottovuoto dolce.</li> </ul> |
|---|--|--|

# FORNI E ABBATTITORI

## PROCESSO COOK & CHILL



01.

### SMART MOVE

Apertura degli sportelli, altezza degli elementi, ogni dettaglio del sistema è stato progettato con una visione di insieme per semplificare e rendere sicuri i movimenti nelle cucine.

02.

### 1 RANGE

A complemento dei nostri apparati Cook & Chill offriamo una gamma completa di accessori adattati perfettamente ad ambo i modelli.

03.

### EASY TOUCH

La logica nel posizionamento e nel design dei pannelli di controllo fanno sì che la programmazione combinata di un processo di Cook & Chill diventi realtà.

04.

### DESIGN

Simbolo di un sistema integrato, le linee raffinate, parallele dei 2 modelli riflettono la volontà di creare un solo sistema di gestione della tua cucina.



#### VANTAGGI

- Elimina i rischi sanitari.
- Riduce al minimo i guasti.
- Taglia i costi di materie prime e personale.
- Controlla la qualità dei prodotti.
- Ottimizza i flussi di lavoro.
- Standardizzazione dei processi di lavoro.
- Minimizza l'ossidazione e l'evaporazione degli alimenti.

Minori rifiuti, maggiori guadagni e un prodotto saporito servito al momento.

# USO DI FORNO E ABBATTITORE

## PROCESSO COOK & CHILL

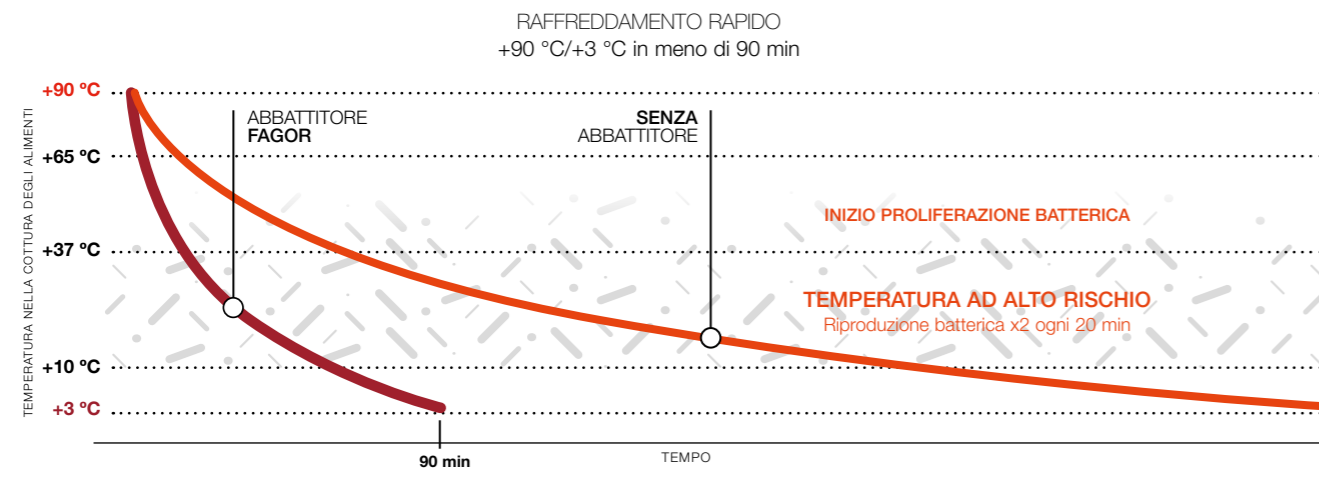
### ABBATTIMENTO DI REFRIGERAZIONE

#### Ciclo dolce (standard) - 90'

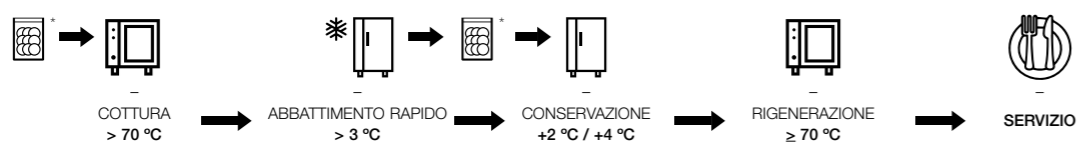
È un ciclo adatto agli alimenti leggeri, 'light' o fini e di piccole dimensioni.

#### Ciclo duro (intensivo) - 90'

È adatto ai prodotti ad alta densità o di grandi dimensioni e a preparare il cibo confezionato.



A partire dal prodotto **cucinato**



\*Opzioni per la conservazione sottovuoto.

### ABBATTIMENTO DI CONGELAZIONE

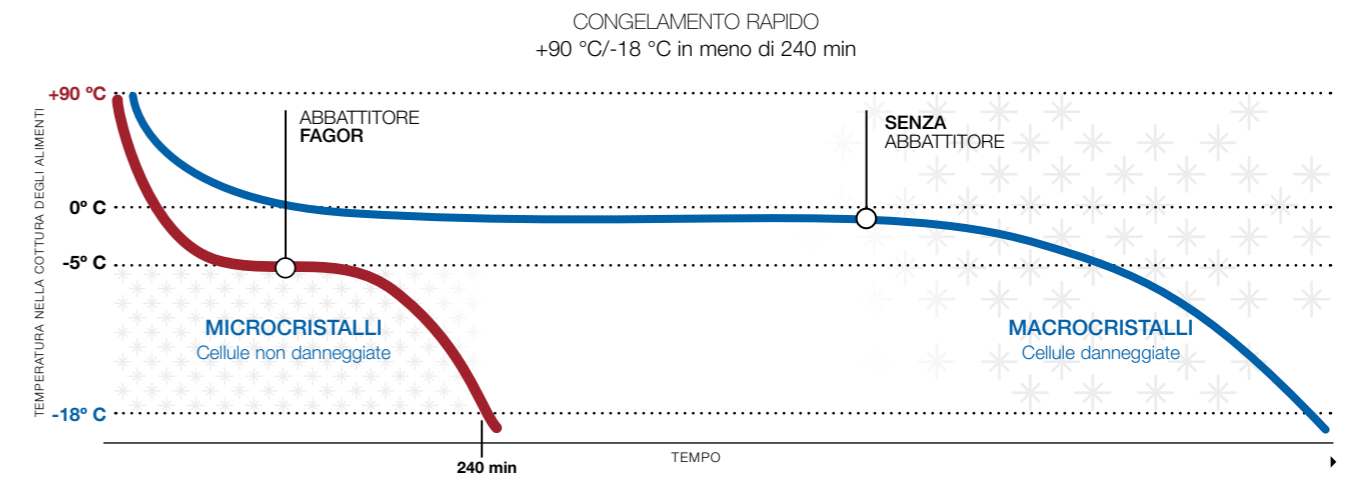
#### Ciclo dolce (standard) - 240'

Questo ciclo congela l'alimento in modo omogeneo, quindi è adatto per i cibi che non devono subire bruschi cambiamenti di temperatura o che sono confezionati con ingredienti diversi.

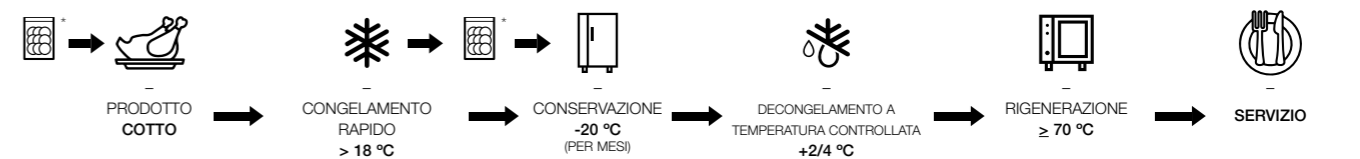
#### Ciclo duro (intensivo) - 240'

Questo ciclo è ideale per congelare i piatti semipronti. È adatto anche agli alimenti crudi.

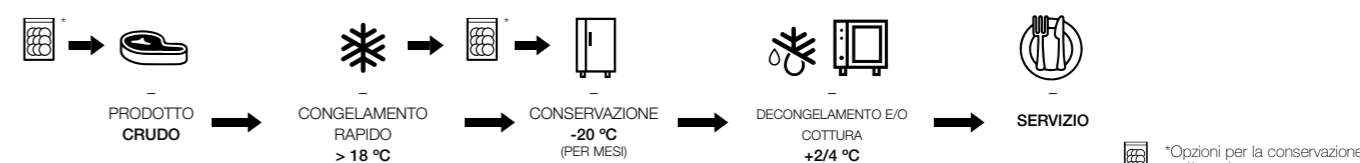
Permette di mantenere degli stock di prodotti congelati per molto tempo, per usarli nel corso dell'anno.



A partir de producto **cocinado**



A partir de producto **crudo**



\*Opzioni per la conservazione sottovuoto.

# LA NOSTRA GAMMA COOK & CHILL

**COOK & CHILL 061**  
40 ÷ 60 PASTI AL GIORNO



**COOK & CHILL 101**  
60 ÷ 100 PASTI AL GIORNO



**COOK & CHILL 102**  
100 ÷ 150 PASTI AL GIORNO



**COOK & CHILL 201**  
150 ÷ 200 PASTI AL GIORNO



**COOK & CHILL 202**  
200 ÷ 360 PASTI AL GIORNO



**SOLUZIONI COOK & CHILL 061**



**FORNO ELETTRICO**  
APE-061  
AE-061

**FORNO A GAS (\*)**  
APG-061  
AG-061



**KIT STACKING 061**  
Modelli elettrici e a gas  
ACG

Modelli a gas  
APG y AG



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



**CARRELLO PORTASTRUTTURA**  
CP-11-R



**STRUTTURA VASSOI**  
EB-061

**STRUTTURA PIATTI**  
EP-061



**GUIDE STRUTTURA**  
GE-101



**OLONA TERMICA LTE-061**  
EP-061

**SOLUZIONI COOK & CHILL 101**



**FORNO ELETTRICO**  
APE-101  
AE-101

**FORNO A GAS (\*)**  
APG-101  
AG-101



**SUPPORTO SH-11**

**SUPPORTO C/GUIDE SH-11-B**



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



**CARRELLO PORTASTRUTTURA**  
CP-11



**STRUTTURA VASSOI**  
EB-101

**STRUTTURA PIATTI**  
EP-101



**GUIDE STRUTTURA**  
GE-101



**OLONA TERMICA LTE-101**

**SOLUZIONI COOK & CHILL 102**



**FORNO ELETTRICO**  
APE-102  
AE-102

**FORNO A GAS (\*)**  
APG-102  
AG-102



**SUPPORTO SH-102**

**SUPPORTO C/GUIDE SH-102-B**



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



**CARRELLO PORTASTRUTTURA**  
CP-102



**STRUTTURA VASSOI**  
EB-102

**STRUTTURA PIATTI**  
EP-102



**GUIDE STRUTTURA**  
GE-102



**OLONA TERMICA LTE-102**

**SOLUZIONI COOK & CHILL 201**



**FORNO ELETTRICO**  
APE-201  
AE-201

**FORNO A GAS (\*)**  
APG-201  
AG-201



**CELLULA ABBATTITRICE  
DI REFRIGERAZIONE**  
CSK-201

**CELLULA ABBATTITRICE MISTA**  
CMK-201



**CARRELLO STRUTTURA  
PORTAVASSOI CEB-201**



**CARRELLO STRUTTURA  
PORTAPIATTI CEP-201**



**OLONA TERMICA LTE-201**

**SOLUZIONI COOK & CHILL 202**



**FORNO ELETTRICO**  
APE-202  
AE-202

**FORNO A GAS (\*)**  
APG-202  
AG-202



**CELLULA ABBATTITRICE  
DI REFRIGERAZIONE**  
CSK-202

**CELLULA ABBATTITRICE MISTA**  
CMK-202



**CARRELLO STRUTTURA  
PORTAVASSOI CEB-202**



**CARRELLO STRUTTURA  
PORTAPIATTI CEP-202**



**OLONA TERMICA LTE-202**

(\*): Consultare gas e frequenze

(\*): Consultare gas e frequenze



# LE NOSTRE MACCHINE PER SOTTOVUOTO

**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



MODELLO	VOLTAGGIO Hz.	N° BACCHETTE PER SALDATURA	LLUNGHEZZA DELLA SALDATURA (mm)	CAPACITÀ POMPA (m³/h) BUSCH	DIMENSIONI CAMERA (mm)	POTENZA (W)	DIMENSIONI (mm)
MACCHINE PER SOTTOVUOTO DA BANCO							
<b>LUNGHEZZA DELLA SALDATURA GRANDE</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>LUNGHEZZA DELLA SALDATURA MOLTO GRANDE</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
MACCHINE PER SOTTOVUOTO VERTICALI, CON RUOTE							
<b>LUNGHEZZA DELLA SALDATURA MOLTO GRANDE</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

CARRELLO PER MACCHINA PER SOTTOVUOTO

MODELLO	N° RIPIANI	ALTEZZA RIPIANO INFERIORE (mm)	ALTEZZA SECONDO RIPIANO (mm)	ALTEZZA DEL MANICO SUPERIORE (mm)	ALTEZZA DEL MANICO INFERIORE (mm)	DIMENSIONI (mm)
CEV	2	150	445	850	565	810 x 630 x 850

MODELLO	VOLTAGGIO Hz.	N° BACCHETTE PER SALDATURA	LUNGHEZZA DELLA SALDATURA (mm)	CAPACITÀ POMPA (m³/h)	DIMENSIONI CAMERA (mm)	POTENZA (W)	DIMENSIONI (mm)
MACCHINE PER SOTTOVUOTO DA BANCO							
<b>LUNGHEZZA DELLA SALDATURA PICCOLA</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>LUNGHEZZA DELLA SALDATURA MEDIA</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>LONGITUD DE SOLDADURA GRANDE</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>LUNGHEZZA DELLA SALDATURA MOLTO GRANDE</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
MACCHINE PER SOTTOVUOTO VERTICALI, CON RUOTE							
<b>LUNGHEZZA DELLA SALDATURA MOLTO GRANDE</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








CARRELLO PER MACCHINA PER SOTTOVUOTO

MODELLO	N° RIPIANI	ALTEZZA RIPIANO INFERIORE (mm)	ALTEZZA SECONDO RIPIANO (mm)	ALTEZZA DEL MANICO SUPERIORE (mm)	ALTEZZA DEL MANICO INFERIORE (mm)	DIMENSIONI (mm)
CEV	2	150	445	850	565	810 x 630 x 850






# CARATTERISTICHE GAMME DI FORNI

## ADVANCE+

ELETTRICI

MODELLO	APERTURA PORTA	CAPACITÀ	DOTAZIONE (*)	POTENZA (kW)		DIMENSIONI (mm)
				GAS (kW)	ELETTRICO (kW)	
 APE-061	Destra	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 APE-061 I	Sinistra	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 APE-101	Destra	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 APE-101 I	Sinistra	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 APE-102	Destra	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20		1.130x1.063x1.117
 APE-201	Destra	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40		929x964x1.841
 APE-202	Destra	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40		1.162x1.074x1.841









A GAS

MODELLO	Hz.	CAPACITÀ	DOTAZIONE (*)	POTENZA (kW)		DIMENSIONI (mm)
				GAS (kW)	ELETTRICO (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

DOTAZIONE (\*): CEB: Carrello con struttura portategole incorporato.






## ADVANCE

ELETTRICI

MODELLO	APERTURA PORTA	CAPACITÀ	DOTAZIONE (*)	POTENZA (kW)		DIMENSIONI (mm)
				GAS (kW)	ELETTRICO (kW)	
 AE-0623	Destra	6 GN-2/3	-	5,80		657x563x570
 AE-061	Destra	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 AE-061 I	Sinistra	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 AE-101	Destra	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 AE-101 I	Sinistra	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 AE-102	Destra	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20		1.130x1.063x1.117
 AE-201	Destra	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40		929x964x1.841
 AE-202	Destra	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40		1.162x1.074x1.841

## ADVANCE











A GAS

MODELLO	Hz.	CAPACITÀ	DOTAZIONE (*)	POTENZA (kW)		DIMENSIONI (mm)
				GAS (kW)	ELETTRICO (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








DOTAZIONE (\*): CEB: Carrello con struttura portategole incorporato.

## CONCEPT

ELETTRICI

MODELLO	APERTURA PORTA	CAPACITÀ	DOTAZIONE (*)	POTENZA (kW)		DIMENSIONI (mm)
				GAS (kW)	ELETTRICO (kW)	
 ACE-0623	Destra	6 GN-2/3	-	5,80		657x563x570
 ACE-061	Destra	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 ACE-061 I	Sinistra	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 ACE-101	Destra	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 ACE-101 I	Sinistra	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 ACE-102	Destra	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20		1.130x1.063x1.117
 ACE-201	Destra	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,40		929x964x1.841
 ACE-201-C	Destra	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40		929x964x1.841
 ACE-202	Destra	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	-	62,40		1.162x1.074x1.841
 ACE-202-C	Destra	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40		1.162x1.074x1.841

A GAS

MODELLO	Hz.	CAPACITÀ	DOTAZIONE (*)	POTENZA (kW)		DIMENSIONI (mm)
				GAS (kW)	ELETTRICO (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

# ABBATTITORI MODELLI ATM



# ABBATTITORI MODELLI ATA



CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	REFRIGERANTE	Hz.	LIVELLI			PRODUZIONE (kg/ciclo) *		TENSIONE	POTENZA (W)		DIMENSIONI (mm)
			GN-1/1	GN-2/1	60x40	REFRIG.	CONGEL.		ELETTRICA	FRIGORIFERA	
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									

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	HZ.	LIVELLI			PRODUZIONE KG/CICLO		TENSIONE	POTENZA W		DIMENSIONI mm
		GN-1/1	GN-2/1	60x40	+90/+3°C	+90/-18°C		ELETTRICA	FRIGORIFERA	
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 (Spagna)  
T. (+34) 943 71 80 30  
F. (+34) 943 71 81 81  
info@fagorindustrial.com

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



ISO 9001

