



FORNOS

SOLUÇÕES  
COOK & CHILL

**FAGOR**



OTIMIZA O TRABALHO E A PRODUTIVIDADE  
DE UMA COZINHA PROFISSIONAL





## INDEX

OTIMIZA O TRABALHO  
E A PRODUTIVIDADE  
DE UMA COZINHA PROFISSIONAL  
04

PROCESSO  
COOK & CHILL  
07

THINK GLOBAL,  
THINK SMART  
09

NOSSAS SOLUÇÕES  
COOK & CHILL  
14

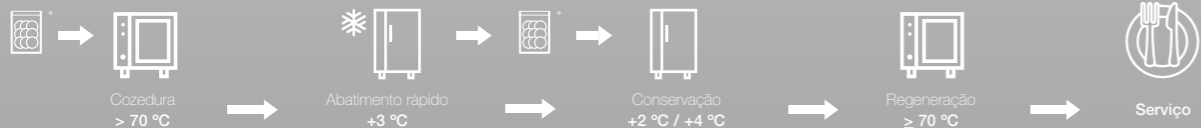


OTIMIZA O TRABALHO E A  
PRODUTIVIDADE DE UMA  
COZINHA PROFISSIONAL.

Como especialistas em fornos e frio, apresentamos a nossa solução **Cook & Chill**, equipamentos que combinam fornos e rebatedores de temperatura, com os quais se otimizará o trabalho, o rendimento, a eficácia e a produtividade de uma cozinha profissional.



Poupança de custos, otimização de recursos, segurança e saúde, e um produto saboroso acabado de fazer.



 \*Opção de embalar a vácuo.

## PROCESSO COOK & CHILL

O processo Cook & Chill torna-se cada vez mais necessário nas cozinhas mais exigentes.  
**É um procedimento que combina a cocção e o abatimento da temperatura.**

Após a cocção com qualquer um dos modos e funções de que dispõem os fornos Advance, os produtos cozinhados são submetidos a um arrefecimento rápido (abatimento), através do qual se atravessa velozmente a zona perigosa de temperaturas para os alimentos (dos 65 °C aos 3 °C). Assim, e de forma perfeitamente controlada, o produto pode ser armazenado a uma temperatura ideal até ao momento necessário. Então, graças à função de regeneração que possuem os fornos, os pratos cozinhados voltam a ficarem prontos para serem servidos aos comensais em perfeitas condições.

Este sistema amplia a oferta de produtos, assegura a qualidade dos pratos, reduz a proliferação de bactérias, e aumenta o tempo de conservação dos alimentos, impedindo a desidratação dos mesmos e a consequente perda de peso.



# THINK GLOBAL, THINK SMART. A SOLUÇÃO MAIS CÓMODA

A Fagor aglutina a fusão dos processos de calor e frio numa solução que permite facilidade de movimento na cozinha, redução de riscos laborais, maior conforto para o chefe de cozinha e uma maior eficiência no trabalho.

Quando se usam fornos e abatedores Advance, pode programar-se o trabalho na cozinha, usando os tempos mortos ou de menos trabalho para preparar a comida do resto da semana.

Este correto uso do abatedor juntamente com os fornos proporciona menos desperdícios, poupança de tempo, mais lucros e um produto saboroso servido na própria altura.

## MODOS DE COZINHADO

Produtos frescos, primeiros pratos, segundos pratos, guarnições, acompanhamentos, sobremesas, padaria.



### À LA CARTE

- Cozinhado (no forno) com bandejas.
- Abatimento (no abatedor) com bandejas.
- Empratamento.
- Regeneração usando o sistema "MULTI TRAY" prato a prato.



### BUFFETS

- Cozinhado (no forno) com bandejas.
- Abatimento (no abatedor) com bandejas.
- Regeneração com bandejas (no forno).
- Serviço.



### BANQUETES

- Cozinhado (no forno) com estrutura porta-bandejas.
- Abatimento (no abatedor) com estrutura porta-bandejas.
- Empratamento.
- Regeneração em estrutura porta-pratos (no forno).
- Lona térmica.
- Passagem.



### A VÁCUO

#### O QUE SE PODE FAZER COM O VÁCUO?

- Conservar o produto cru.
- Conservar em congelação um produto cru.
- Conservar um produto cozinhado sem/com pasteurização.
- Conservar em congelação um produto cozinhado/pasteurizado.
- Recheios e massas sem necessidade de atar ou cozer.
- Cozinhar um produto cru com um produto cozinhado (montagem).
- Cozinhar 100x100 a vácuo.
- Cocções antioxidantes.
- Preparar produtos a vácuo para cozinhá-los de forma tradicional.
- Utilizar a técnica do vácuo para consumo imediato.
- Compactações com e sem processo térmico (cru).
- Extração de gelatinas.
- Macerações e temperos instantâneos.
- Extração de ar adicionado indesejado.
- Vácuo suave.

# FORNOS E REBATEDORES

## PROCESSO COOK & CHILL



01.

SMART MOVE

Abertura de portas, altura dos elementos, cada pormenor do sistema foi concebido com uma visão de conjunto para simplificar e tornar seguros os movimentos nas cozinhas.

02.

1 RANGE

Como complemento aos nossos aparelhos Cook & Chill, oferecemos uma completa gama de acessórios perfeitamente adaptados a ambos os modelos.

03.

EASY TOUCH

A lógica no posicionamento e no design dos painéis de controlo tomaram real a programação combinada de um processo de Cook & Chill.

04.

DESIGN

Símbolo de um sistema integrado, as linhas depuradas, paralelas dos 2 modelos refletem a vontade de criar um único sistema de gestão da sua cozinha.



VANTAGENS:

- Elimina riscos sanitários.
- Minimiza percas.
- Reduz custos em matérias-primas e pessoal.
- Controla a qualidade dos produtos.
- Otimiza os fluxos de trabalho.
- Normalização dos processos de trabalho.
- Minimiza a oxidação e a evaporação dos alimentos.

Menos desperdícios,  
mais lucros e um produto  
saboroso servido na própria  
altura.

# PROCESSO COOK & CHILL

## USO DO ABATEDOR E DO FORNO

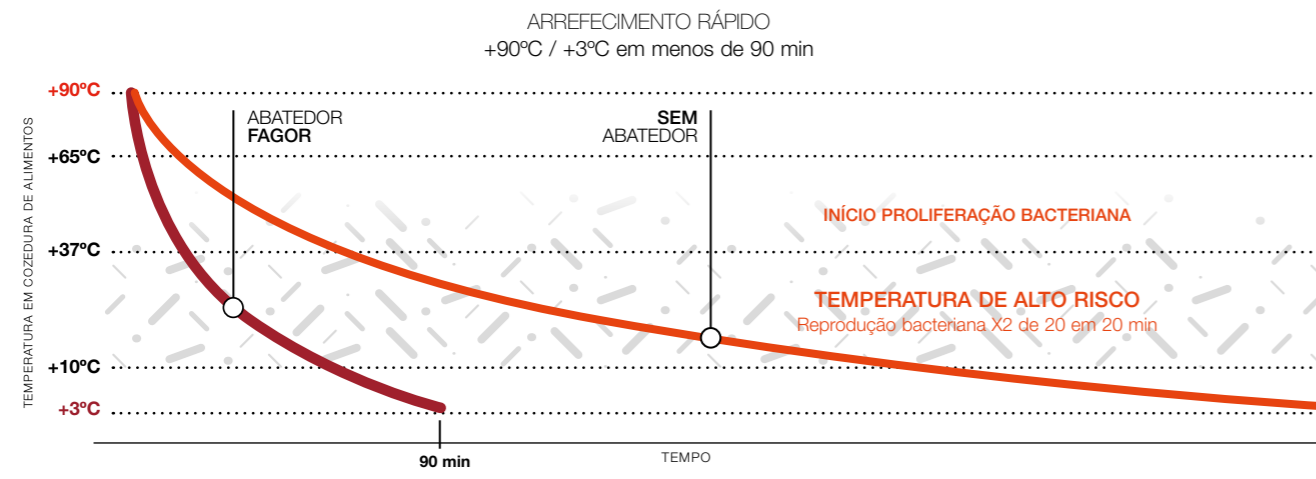
### ABATIMENTO DE REFRIGERAÇÃO

#### Ciclo suave (padrão) - 90'

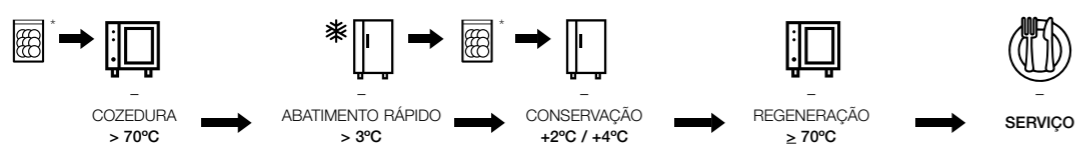
É um ciclo adequado para alimentos suaves, "light" ou finos e de pouco tamanho ou volume.

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

É adequado para produtos de alta densidade ou grossos, bem como para preparar comida embalada.



A partir de produto cozinhado



\*Opção de embalar a vácuo.

### ABATIMENTO DE CONGELAÇÃO

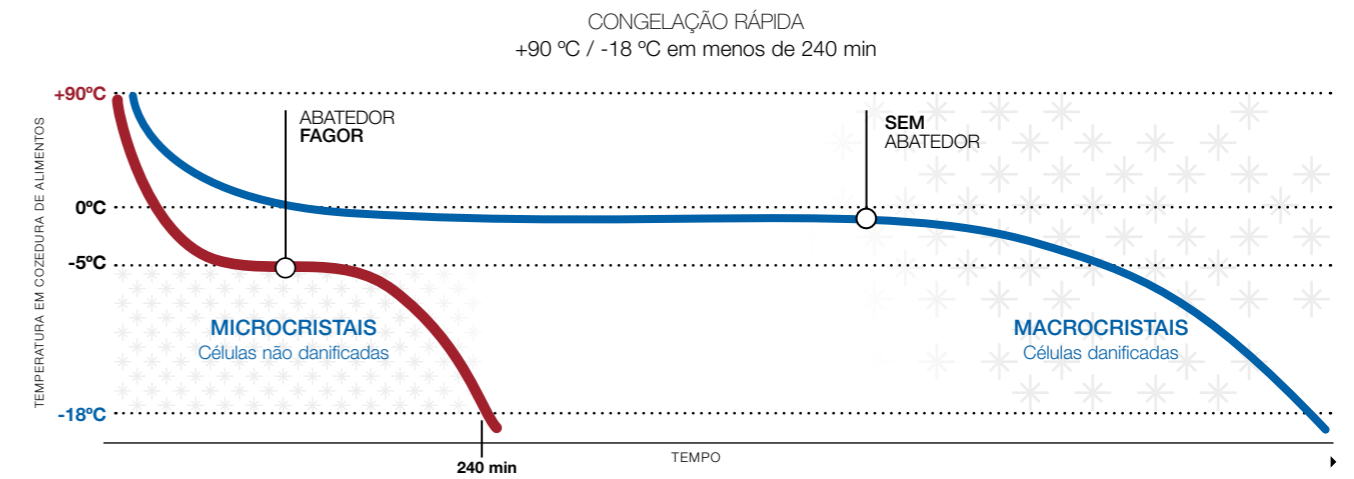
#### Ciclo suave (padrão) - 240'

Este ciclo congela o alimento de forma muito homogênea sendo, portanto, adequado para comidas que não devam sofrer saltos bruscos de temperatura, ou que estão confeccionadas com diversos ingredientes.

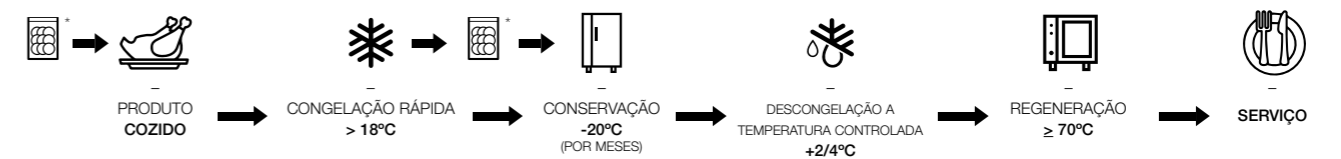
#### Ciclo duro (intensivo) - 240'

É o ciclo ideal para congelar comidas semiacabadas ou pratos semipreparados. Também é o adequado para alimentos crus.

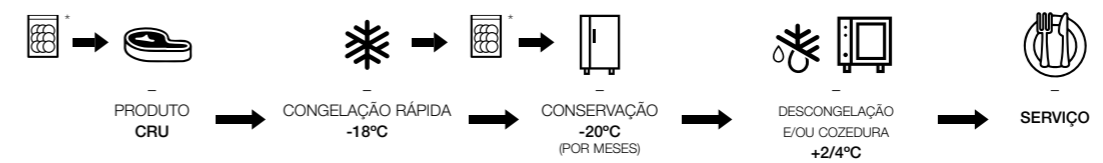
Permite manter o stock de produtos congelados durante muito tempo para usá-lo ao longo do ano.



A partir de produto cozinhado



A partir de produto cru



\*Opção de embalar a vácuo.

# A NOSSA GAMA COOK & CHILL

**COOK & CHILL 061**  
40 ÷ 60 REFEIÇÕES POR DIA



**COOK & CHILL 101**  
60 ÷ 100 REFEIÇÕES POR DIA



**COOK & CHILL 102**  
100 ÷ 150 REFEIÇÕES POR DIA





**COOK & CHILL 201**  
150 ÷ 200 REFEIÇÕES POR DIA





**COOK & CHILL 202**  
200 ÷ 360 REFEIÇÕES POR DIA




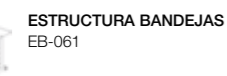
**SOLUÇÕES COOK & CHILL 061**

-  **FORNO ELÉTRICO**  
APE-061  
AE-061
-  **FORNO A GÁS (\*)**  
APG-061  
AG-061

-  **KIT STACKING 061**  
Modelos elétricos e a gás  
ACG
-  Modelos a gás  
APG y AG

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



-  **CARRO PORTA-ESTRUCTURA**  
CP-11-R


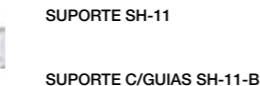
-  **ESTRUCTURA BANDEJAS**  
EB-061
-  **ESTRUCTURA PRATOS**  
EP-061


-  **GUIAS ESTRUCTURA**  
GE-101

-  **LONA TÉRMICA LTE-061**  
EP-061

**SOLUÇÕES COOK & CHILL 101**


-  **FORNO ELÉTRICO**  
APE-101  
AE-101
-  **FORNO A GÁS (\*)**  
APG-101  
AG-101

-  **SUPORTE SH-11**
-  **SUPORTE C/GUIAS SH-11-B**

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



-  **CARRO PORTA-ESTRUCTURA**  
CP-11


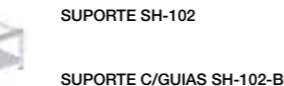
-  **ESTRUCTURA BANDEJAS**  
EB-101
-  **ESTRUCTURA PRATOS**  
EP-101

-  **GUIAS ESTRUCTURA**  
GE-101

-  **LONA TÉRMICA LTE-101**


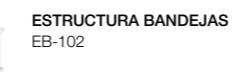
**SOLUÇÕES COOK & CHILL 102**

-  **FORNO ELÉTRICO**  
APE-102  
AE-102
-  **FORNO A GÁS (\*)**  
APG-102  
AG-102

-  **SUPORTE SH-102**
-  **SUPORTE C/GUIAS SH-102-B**

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



-  **CARRO PORTA-ESTRUCTURA**  
CP-102

-  **ESTRUCTURA BANDEJAS**  
EB-102
-  **ESTRUCTURA PRATOS**  
EP-102

-  **GUIAS ESTRUCTURA**  
GE-102

-  **LONA TÉRMICA LTE-102**

**SOLUÇÕES COOK & CHILL 201**

-  **FORNO ELÉTRICO**  
APE-201  
AE-201
-  **FORNO A GÁS (\*)**  
APG-201  
AG-201



-  **CÉLULA ABATEDORA DE REFRIGERAÇÃO**  
CSK-201
-  **CÉLULA ABATEDORA MISTA**  
CMK-201

-  **CARRO ESTRUCTURA PORTA-BANDEJAS**  
CEB-201

-  **CARRO ESTRUCTURA PORTA-PRATOS**  
CEP-201

-  **LONA TÉRMICA LTE-201**

**SOLUÇÕES COOK & CHILL 202**

-  **FORNO ELÉTRICO**  
APE-202  
AE-202
-  **FORNO A GÁS (\*)**  
APG-202  
AG-202

-  **CÉLULA ABATEDORA DE REFRIGERAÇÃO**  
CSK-202
-  **CÉLULA ABATEDORA MISTA**  
CMK-202

-  **CARRO ESTRUCTURA PORTA-BANDEJAS**  
CEB-202

-  **CARRO ESTRUCTURA PORTA-PRATOS**  
CEP-202

-  **LONA TÉRMICA LTE-202**

(\*): Consultar gases e frequências

(\*): Consultar gases e frequências



# AS NOSSAS EMBALADORAS A VÁCUO

**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	VOLTAGEM Hz.	Nº BARRAS DE SOLDADURA	COMPRIMENTO DE SOLDADURA (mm)	CAPACIDADE BOMBA (m³/h) BUSCH	DIMENSÕES CÂMARA (mm)	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (mm)
EMBALADORAS PARA BANCADA							
<b>COMPRIMENTO DE SOLDADURA 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>COMPRIMENTO DE SOLDADURA MUITO 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
EMBALADORAS DE PÉ, COM RODAS							
<b>COMPRIMENTO DE SOLDADURA MUITO 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

## CARRO PARA EMBALADORA

MODELO	Nº PRATELEIRAS	ALTURA PRATELEIRA BAIXA (mm)	ALTURA SEGUNDA PRATELEIRA (mm)	ALTURA DA ASA ALTA (mm)	ALTURA DA ASA BAIXA (mm)	DIMENSÕES (mm)
CEV	2	150	445	850	565	810 x 630 x 850

MODELO	VOLTAGEM Hz.	Nº BARRAS DE SOLDADURA	COMPRIMENTO DE SOLDADURA (mm)	CAPACIDADE BOMBA (m³/h)	DIMENSÕES CÂMARA (mm)	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (mm)
EMBALADORAS PARA BANCADA							
<b>COMPRIMENTO DE SOLDADURA PEQUENA</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>COMPRIMENTO DE SOLDADURA MÉDIA</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>COMPRIMENTO 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>COMPRIMENTO DE SOLDADURA MUITO 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
EMBALADORAS DE PÉ, COM RODAS							
<b>COMPRIMENTO DE SOLDADURA MUITO 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








## CARRO PARA EMBALADORA

MODELO	Nº PRATELEIRAS	ALTURA PRATELEIRA BAIXA (mm)	ALTURA SEGUNDA PRATELEIRA (mm)	ALTURA DA ASA ALTA (mm)	ALTURA DA ASA BAIXA (mm)	DIMENSÕES (mm)
CEV	2	150	445	850	565	810 x 630 x 850






# CARACTERÍSTICAS GAMAS DE FORNOS

## ADVANCE+

### ELETRICIDADE

MODELO	ABERTURA DE PORTA	CAPACIDADE	DOTAÇÃO (*)	POTÊNCIA (kW)		DIMENSÕES (mm)
 APE-061	Direita	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 APE-061 I	Esquerda	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 APE-101	Direita	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 APE-101 I	Esquerda	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 APE-102	Direita	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20		1.130x1.063x1.117
 APE-201	Direita	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40		929x964x1.841
 APE-202	Direita	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40		1.162x1.074x1.841









### GÁS

MODELO	Hz.	CAPACIDADE	DOTAÇÃO (*)	POTÊNCIA (kW)		DIMENSÕES (mm)
				GÁS (kW)	ELÉTRICA (kW)	
 APG-061	50	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846
	60					
 APG-101	50	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117
	60					
 APG-102	50	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117
	60					
 APG-201	50	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841
	60					
 APG-202	50	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841
	60					

DOTAÇÃO (\*): CEB: Carro com estrutura porta-tabuleiros extraível integrado.






## ADVANCE

### ELETRICIDADE

MODELO	ABERTURA DE PORTA	CAPACIDADE	DOTAÇÃO (*)	POTÊNCIA (kW)		DIMENSÕES (mm)
 AE-0623	Direita	6 GN-2/3	-	5,80		657x563x570
 AE-061	Direita	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 AE-061 I	Esquerda	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 AE-101	Direita	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 AE-101 I	Esquerda	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 AE-102	Direita	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20		1.130x1.063x1.117
 AE-201	Direita	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40		929x964x1.841
 AE-202	Direita	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40		1.162x1.074x1.841

## ADVANCE











### GÁS

MODELO	Hz.	CAPACIDADE	DOTAÇÃO (*)	POTÊNCIA (kW)		DIMENSÕES (mm)
				GÁS (kW)	ELÉTRICA (kW)	
 AG-061	50	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846
	60					
 AG-101	50	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117
	60					
 AG-102	50	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117
	60					
 AG-201	50	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841
	60					
 AG-202	50	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841
	60					








DOTAÇÃO (\*): CEB: Carro com estrutura porta-tabuleiros extraível integrado.

## CONCEPT

### ELETRICIDADE

MODELO	ABERTURA DE PORTA	CAPACIDADE	DOTAÇÃO (*)	POTÊNCIA (kW)		DIMENSÕES (mm)
 ACE-0623	Direita	6 GN-2/3	-	5,80		657x563x570
 ACE-061	Direita	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 ACE-061 I	Esquerda	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20		898x867x846
 ACE-101	Direita	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 ACE-101 I	Esquerda	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20		898x867x1.117
 ACE-102	Direita	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20		1.130x1.063x1.117
 ACE-201	Direita	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,40		929x964x1.841
 ACE-201-C	Direita	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40		929x964x1.841
 ACE-202	Direita	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	-	62,40		1.162x1.074x1.841
 ACE-202-C	Direita	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40		1.162x1.074x1.841

### GÁS

MODELO	Hz.	CAPACIDADE	DOTAÇÃO (*)	POTÊNCIA (kW)		DIMENSÕES (mm)
				GÁS (kW)	ELÉTRICA (kW)	
 ACG-061	50	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x867x846
	60					
 ACG-101	50	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x867x1.117
	60					
 ACG-102	50	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117
	60					
 ACG-201	50	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	36,00	2,40	929x964x1.841
	60					
 ACG-201-C	50	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841
	60					
 ACG-202	50	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	-	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841
	60					
 ACG-202-C	50	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841
	60					

## ABATEDORES MODELOS ATM



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	REFRIGERADOR	Hz.	NÍVEIS			PRODUÇÃO (kg/ciclo) *		TENSÃO	POTÊNCIA (W)		DIMENSÕES (mm)
			GN-1/1	GN-2/1	60x40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉTRICA	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									

## ABATEDORES MODELOS ATA



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	HZ.	NIVEIS			PRODUÇÃO KG/CICLO		TENSÃO	POTÊNCIA W		DIMENSÕES mm
		GN-1/1	GN-2/1	60X40	+90/+3°C	+90/-18°C		ELÉTRICA	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 (Espanha)  
T. (+34) 943 71 80 30  
F. (+34) 943 71 81 81  
info@fagorindustrial.com

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



ISO 9001

