



**Faites vraiment
vos conceptions**



Drop-in



*You make
it happen*

Index

Passion pour les espaces 05	— Présentoirs 23
— Tenter l'appetit 07	— Vitres 25
— Agir efficacement et respectueuse ment avec l'environnement 10	— Vitrines réfrigérés 27
— La plus large gamme du marché 12	— Vitrines chaudes 29
— Éléments réfrigérés 15	— Éléments additionnels 31
— Éléments chauds 17	— Accessoires 33
— Éléments show cooking 19	Options électriques 35
— Éléments sous dessus 21	Symboles drop-in 36



Passion pour les espaces

Fagor est un fabricant spécialiste des solutions pour la distribution de repas.

Experts dans la gestion des espaces de restauration modernes, en harmonie avec les convives et leurs émotions. Créateurs des espaces et des environnements où les convives se sentent à l'aise dans un cadre idéal pour profiter des repas.

Encastro est la nouvelle génération d'éléments encastrables qui simplifient la conception et la construction des espaces gastronomiques.

Les éléments Encastro sont la meilleure solution pour transformer vos projets en espaces de restauration efficaces avec une personnalité unique.

Avec Encastro, vos conceptions deviennent des espaces suggestifs, accessibles, confortables et sûrs pour le convive. En même temps, les opérateurs de restauration bénéficient des services simples, souples et efficaces.



Tenter l'appétit

Grandes surfaces vitrées qui créent une sensation de transparence.

Éclairage LED qui améliore la présentation des aliments, créant une expérience séduisante qui suscite l'appétit des convives les plus exigeants.

Esthétiquement cohérent tout au long de la gamme pour assurer l'harmonie de vos projets.

Design élégant avec une douce touche

Les éléments Encastro sont le premier impact visuel qu'un client reçoit dans un restaurant. En plus de leurs caractéristiques fonctionnelles et techniques, ils jouent un rôle clé en tant qu'objets décoratifs.



Obtenir le
service parfait



Des espaces
plus accessibles



Installation et
entretien



Conservation du
produit

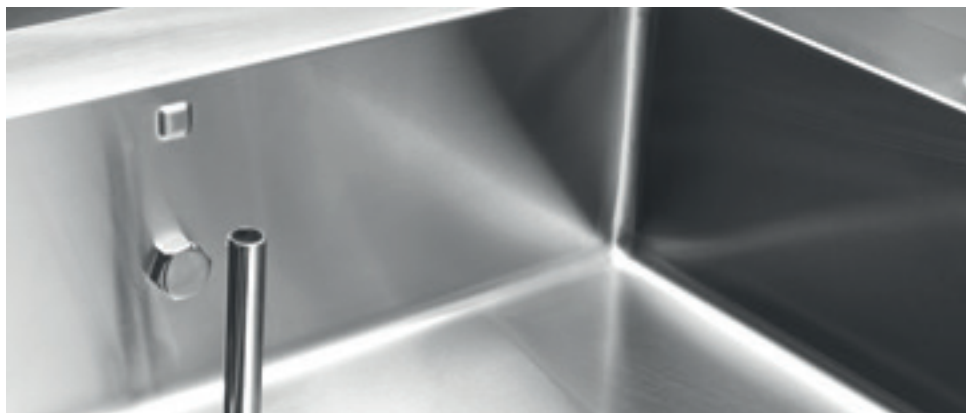


Obtenir le service parfait

Une plus grande accessibilité pour une hygiène maximale.

Portes à charnières à 180° pour faciliter le chargement et le remplacement des produits.

Bords arrondis intérieurs pour éviter l'accumulation de saleté. Séparation entre présentoir et support pour un nettoyage plus confortable et efficace.



Nouveaux compresseurs

Nouveaux compresseurs qui réduisent le bruit ambiant, les vibrations et la chaleur dans la salle à manger. Suppression complète du bruit, des vibrations et de la chaleur grâce aux éléments de groupe à distance Encastro.



Des espaces plus accessibles

Grâce à sa conception ouverte et ergonomique, les éléments Encastro garantissent un accès facile et simple aux produits exposés, ce qui se traduit par des services de restauration plus rapides et plus souples.

Les éléments Encastro sont également extrêmement compacts et précis, assurant une utilisation optimale de l'espace dans la salle à manger.





Installation et entretien

Panneau de commande amovible pouvant être placé dans n'importe quelle position. Tous les composants électroniques sont en un point unique, facile d'accès.

Les supports des présentoirs sont montés sur le plan de travail sans difficulté en utilisant des platines filetées. Montés aussi sur les vitres sans effort par l'intermédiaire d'un système de pinces de fixation.

Les présentoirs servent d'éléments pare-haleine et/ou antivapeur, pour éclairer et/ou chauffer les aliments exposés.



Thermostat numérique:

Protégé par le périmètre de la structure, ce qui évite les entraves dans l'utilisation quotidienne.

Avec un câble de 1 mètre de long, il permet d'être installé sur un autre élément.

Il permet d'allumer en même temps l'élément réfrigéré et le présentoir avec éclairage.



Conservation du produit

La fonction technique principale des éléments Encastro est de maintenir la température de la nourriture et des boissons en dehors des limites de la zone de danger, dans laquelle les bactéries d'origine alimentaire peuvent se développer.

Les éléments ventilés encastro garantissent une plus grande fraîcheur pour les aliments exposés.



Zone de sécurité froide
Moins de 8°C
8°C



Danger bactéries empoisonnement alimentaire
< X <



Zone de sécurité chaude
Plus de 65°C
65°C

Agir efficacement et respectueusement avec l'environnement

- De nouveaux composants de réfrigération plus efficaces permettent des économies d'énergie de plus de 20%.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité 40 kg/m³.
- Éléments Bain-marie avec remplissage automatique.
- Gaz réfrigérant à bas potentiel de réchauffement global.
- Respect des directives européennes sur les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). Recycler activement pour réduire la pollution de l'environnement.



La plus large gamme du marché

01

Éléments réfrigérés. Ventilé ou par contact, profondeur des cuves 30-80-115-160 mm, de 2 à 6 GN 1/1. Versions avec groupe froid à distance.

02

Vitrines réfrigérés. Vitrine cubique ou courbée, cuve ventilée ou statique, murale ou avec accès arrière, 3 ou 4 étagères, de 2 à 6 GN 1/1. Versions avec groupe froid à distance.

03

Éléments chauds. Plaque vitrocéramique, cuve bain marie à eau ou cuve bain marie à air, de 1 à 6 GN 1/1.

04

Vitrines chaudes. Plaque et étagère vitrocéramiques, vitrine cubique ou courbée, murale ou avec accès arrière, de 3 à 6 GN 1/1.

05

De nombreuses options présentoirs. Verre droit ou courbé, support carré ou arrondi, LED ou halogène ou céramique, de 2 à 6 GN 1/1.

06

Options de montage. Ous les éléments peuvent être déposés au niveau du plan de travail ou même sur la partie supérieure du plan de travail pour former une structure robuste avec un chevauchement de 13 mm d'épaisseur







Éléments réfrigérés



- Gammes de 720 ou 610 mm de large.
- Éléments de 2 à 6 GN 1/1 (sauf en CMC et CHMP).
- Cubes à différentes profondeurs; 30, 80 et 160 mm.
- Plaques de 1 ou 2 niveaux.

- Froid statique ou ventilé.
- Les éléments réfrigérés statiques comprennent un système d'évaporation pour l'eau de dégivrage de série et en standard.



PR7 | PR6 | P2R7 | P2R6
Plaqué réfrigérée statique 1 ou 2 niveaux.



CR7-30/80/160 | CR6-30/80/160
Cuve réfrigérée froid statique de 30, 80 ou 160 mm de profondeur.



CRV7
Cuve réfrigérée froid ventilé profondeur réglable.



CMC7-4 | CMC6-4
Cuve réfrigérée statique produits surgelés capacité 4 bacs à glace.



CNH7-80/120 | CNH6-80/120
Cuve neutre profondeur 80 ou 120 (avec lumière).



CHMP-450
Station de champagne neutre.



Éléments chauds



- Gammes de 720 ou 610 mm de large.
- Éléments de 2 à 6 GN 1/1 (sauf en OS1). Cuves bain marie à l'eau 1GN 1/1 inclus.
- Plaques vitro en noire ou blanc, et avec ou sans cadre.
- Cuves bain marie à air ou à l'eau.
- Cuves bain marie à l'eau avec remplissage manuel ou automatique.



PV7 | PV6 | PV7-W | PV6-W
Plaques vitrocéramique en couleur blanc ou noire.



PVE11 | PVE11-W
Plaques vitrocéramique sans cadre en couleur blanc ou noire.



OS1-10
Soupière.



CBMS7 | CBMS6
Cuve bain marie à air.



CBMA7 | CBMA6 | CBMAA7 | CBMAA6
Cuve bain marie à l'eau avec remplissage manuel ou automatique.



New

Éléments de showcooking



TPY7-2 | TPY6-2
Teppanyaki crème glacée
(2GN).



CRE7-80 | CRE6-80
Cuve exposition produit
frais (1 ou 2 GN 1/1).



TRCBMA7 | TRCBMA6
Station de découpage (1 ou
2 GN 1/1).



PV3 | PV3-W
Plaque vitrocéramique
show cooking en couleur
blanc ou noire (2 - 5).



CBMA16 | CBMS16
Cuve bain marie à léau ou
à air pour sauces (3 ou 4
GN 1/6).



PVEP-530
Plaque exposition paella.



New

Éléments sous dessus



PBCF
Plaque réfrigérée dessous
(2 - 6 GN 1/1).



PBCC
Plaque chaude dessous
(2 - 6 GN 1/1).



Présentoirs



- Gamme de supports, oblongs ou carrés.
- Présentoirs de 2 à 6 GN 1/1.
- Présentoirs avec lumière LED pour éléments réfrigérés et chauffage pour éléments chauds.
- Gamme de supports neutres pour verres.



IPL | IPL-R | IPM-4 | IPM-R-4
Présentoir avec éclairage.



IPC | IPC-R
Présentoir chaud par halogène.



IPC C | IPC-R C
Présentoir chaud par céramique.



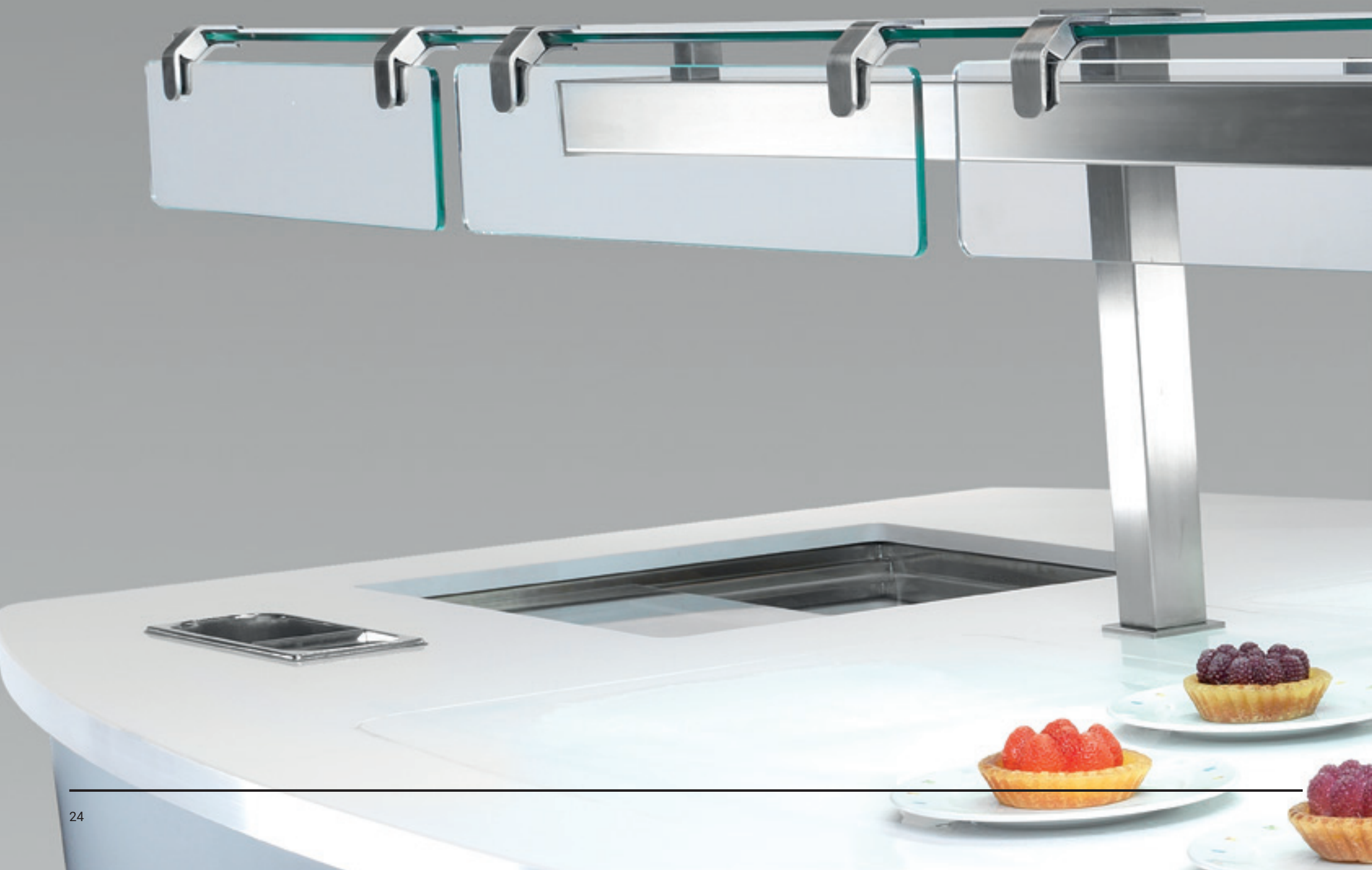
ISPC | ISPC-R
Support neutre pour vitres
frontales, centrales, ou fermés.



**ISPCF-L | ISPCF-L-R |
ISPCF-C | ISPCF-C-R**
Support neutre pour vitre
frontale de protection.



IPMC | IPMC-R
Support et lampe de maintien



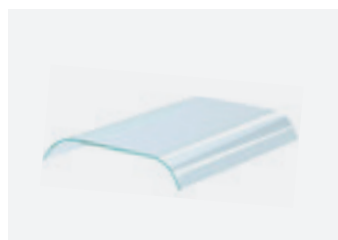
Vitres



- Vitre trempée courbée ou droite.
- Éléments de 2 à 6GN 1/1.
- En position frontale, centrale ou fermé.



ICC-1C | ICC-R-1C
Vitre frontale



ICC-2C | ICC-R-2C
Vitre centrale



ICC-FP | ICC-R-FP
Vitre frontale fermée



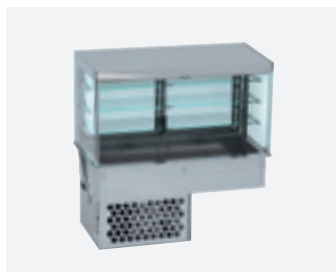
IDFG
Vitre frontale de protection pour supports.



Vitrines réfrigérés



- Vitrines cubiques ou courbées.
- Vitrines de 2 à 6 GN 1/1.
- Modèles avec froid ventilé de 3 ou 4 niveaux.
- Vitrines avec portes battantes (vitrines ventilés), portes coulissantes (vitrines statiques) ou murales. Vitrines réfrigérées côté public: ouverte, fermeture frontale en verre, rideau enroulable en textile ou rideau rigide.



**VCR7 | VCRM7 |
VCR7-4 | VCRM7-4**
Vitrine cubique réfrigérée ventilée.



VVR7 | VVRM7
Vitrine courbée réfrigérée ventilée.

c'classique

par sodexo



Vitrines chaudes

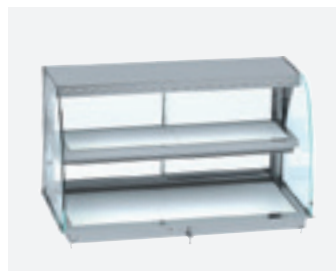


- Gammes de 720 ou 610 mm de large. Éléments de 3 à 6 GN 1/1.
- Plaques vitro en couleur noire ou blanc.
- Modèles courbées ou cubiques.
- Vitrines avec portes coulissantes ou murales.



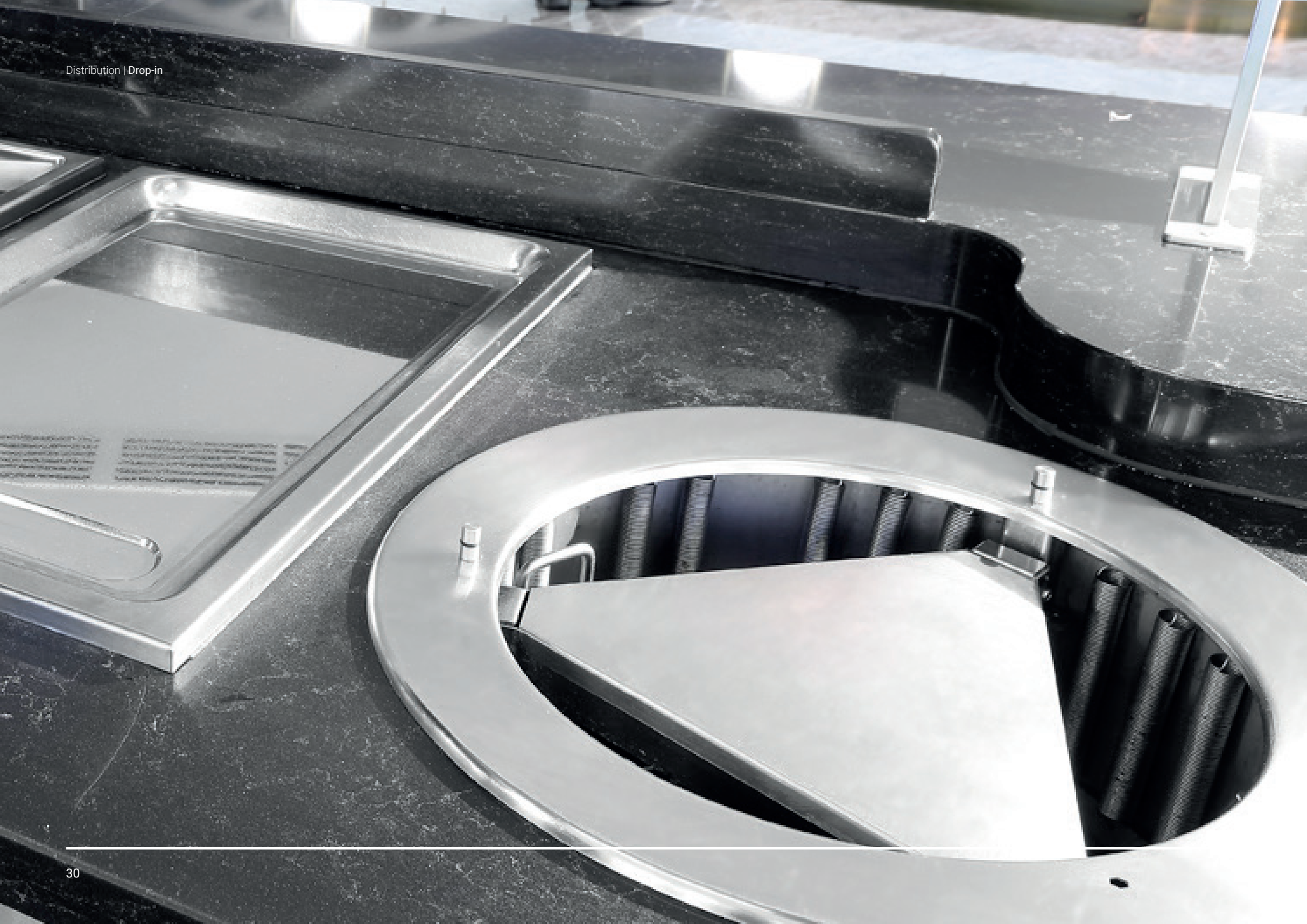
**VCC7 | VCC6 | VCC7-W |
VCC6-W | VCCM7 | VCCM6 |
VCCM7-W | VCCM6-W**

Vitrine cubique chaude avec plaques vitro en couleur noire ou blanc.



**VVC7 | VVC6 | VVC7-W |
VVC6-W | VVCM7 | VVCM6 |
VVCM7-W | VVCM6-W**

Vitrine courbée chaude avec plaques vitro en couleur noire ou blanc.



Éléments additionnels



- Réserves froides GN 1/1, GN 2/1 et chaudes avec portes coulissantes.
- Réserves en 2 hauteurs avec 2,4 ou 6 tiroirs (H) et/ou 1,2 ou 3 portes (D).
- Distributeur neutre ou chauffante pour assiettes ou neutre pour casiers à verres.

- Vitrines d'exposition de 2 à 4 GN 1/1, avec ou sans fond. Avec ou sans étagère intermédiaire. Avec lumière et/ou chaleur. Ouvertes ou fermés.



RF4 | RF5
Réserve froide GN 1/1 ou GN 2/1.



RCD4 | RCD6
Réserve chaude.



KCRF
Tiroirs GN 2/1 ou GN 1/1 à remplacer par une porte.



IDPC | IDPN
Distributeur neutre ou chauffant à niveau constant pour assiettes.



IDCN
Distributeur neutre à niveau constant pour casiers à verres.



VEC | VEC-CE | VE-CE | VE-EI | VE-CE-CB-EI
Vitrine d'exposition avec éclairage ou chauffage.



Accessoires



ICLP
Rince cuillères pour
cuve réfrigérée produits
surgelés.



FV-VIT
Cadre acier inox pour verre
trempé éléments.



EI
Étagère intermédiaire pour
vitrines d'exposition.



ITDP
Couverture neutre pour
distributeurs d'assiettes.



**IPCIC | IPCTD | IPCTI |
IPCTD-C | IPCTI-C**
Kit thermomètre numérique.



KUV
Lampe germicide.



EV-KIT
Kit bac évaporation
dégivrage de 2 à 6 GN 1/1.



OF-PAN
Bac de récupération des
eaux de dégivrage.



PAL-DROPIN
Outil pour soulever
éléments techniques.



Options électriques

Éléments chauds

Éléments à 230V 1N 50/60 Hz.

Éléments à 400V 3N 50/60 Hz.

Éléments réfrigérés

CLASSE CLIMATIQUE III ET IV

Éléments à 230V 1N 50 Hz.

Éléments à 230V 1N 60Hz.

CLASSE CLIMATIQUE V

Éléments à 230V 1N 50 Hz (TR).

Éléments à 230V 1N 60 Hz (TR).

GROUPE FROID À DISTANCE

Éléments avec groupe froid à distance.

Symboles Drop-in

Éléments réfrigérés



Système de réfrigération statique

Système de réfrigération cuve statique par un serpentin en cuivre élargi, déployé à la base.

PRX - P2RX - CRX - CMCX - TPYX - CREX - PBCF



Système d'évaporation pour l'eau de dégivrage

Tous les éléments réfrigérés statiques comprennent un système d'évaporation pour l'eau de dégivrage de série et en standard.

PRX - P2RX - CRX



Système de réfrigération ventilé

Les éléments réfrigérés ventilés possèdent un système de réfrigération à air soufflé généré par les ventilateurs des évaporateurs, créant ainsi un léger rideau d'air sur la partie supérieure des récipients.

CRV7 - VCR7 - VCRM7 - VVR7 - VVRM7

Éléments chaudes



Système de chauffage ventilé

Formé par des modules de résistances avec un ventilateur qui crée un circuit d'air chaud à l'intérieur de la cuve.

CMBSX - CBMS16 - RCDX



Système de chauffage de l'eau du bain-marie

Système de chauffage indirect de l'eau du bain-marie avec des résistances en silicone cachées et collées au fond de la cuve.

CBMAX - CBMAAX - TRCBMAX - CBMA16



Système dual-heat

Éclairage supérieur par des halogènes protégées (100 W par halogène). Réchauffement à température élevée par des éléments céramiques infrarouges (250 W par élément céramique).

VCCX - VCCMX - VVCX - VVCMX

Présentoirs et vitrines d'exposition



Éclairage LED

Lumière LED pour améliorer la présentation.

CNHX-120 - VE-CE - VE-EI - VE-CE-CB-EI - IPL - IPL-R - IPM-4 - IPM-R-4



Chauffage par halogènes

Éléments d'éclairage et de chauffage: lampes halogènes protégées.

IPC - IPC-R - IPMC - IPMC-R - VEC - VEC-CE



Supports oblongs

Gamme de supports oblongs.

IPL - IPM-4 - IPC - IPMC - IPC C - ISPC - ISPCF-L - ISPCF-C



Chauffage par céramiques

Option haute température avec céramiques infrarouges alternées.

IPC C - IPC-R C



Supports carrés

Gamme de supports carrés.

IPL-R - IPM-R-4 - IPC-R - IPMC-R - IPC-R C - ISPC-R - ISPCF-L-R - ISPCF-C-R

Vitres



Vitre frontale droite

Verre trempé droite et frontale.

ICC-R-1C



Vitre frontale courbée

Verre trempé courbé et frontale.

ICC-1C



Vitre fermée droite

Verre trempé droite, frontale et fermé.

ICC-R-FP



Vitre centrale droite

Verre trempé droite et centrale.

ICC-R-2C



Vitre centrale courbée

Verre trempé courbé et centrale.

ICC-2C



Vitre fermée courbée

Verre trempé courbé, frontale et fermé.

ICC-FP

Vitrines



Vitrine ouverte

Vitrines ouvertes à côté public.



Vitrine fermé

Vitrines avec fermeture frontale en verre à côté public (**CE**).



Vitrine avec portes battantes

Vitrines ventilés avec portes battantes à côté service.

VCR7 - VCR7-4 - VVR7



Vitrine avec portes coulissantes

Vitrines statiques et chauffantes avec portes coulissantes à côté service.

VCCX - VVCX



Vitrine murale

Vitrines avec fermeture de l'arrière de la vitrine en acier inoxydable.

VCRM7 - VCRM7-4 - VVRM7 - VCCMX - VVCMX



Vitrine avec rideau textile

Vitrines avec rideau enroulable en textile plastifié à côté public (**CT**).



Vitrine avec rideau rigide

Vitrines avec rideau rigide et fermeture à clé à côté public (**CP**).



ONNERA GROUP

