



OPTIMIZA EL TRABAJO Y LA PRODUCTIVIDAD  
DE UNA COCINA PROFESIONAL  
HORNOS - SOLUCIÓN COOK&CHILL





## 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 nueva 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.



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

## 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.



Cocción  
> 70 °C



Abatimiento rápido  
+3 °C



Conservación  
+2 °C / +4 °C



Regeneración  
≥ 70 °C



Servicio



# 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.



### AL VACÍO

- Envasado al vacío.
- Cocinado (en horno) usando "ECO STEAMING / baja temperatura" con bandejas.
- Abatimiento (en abatidor) con bandejas.
- Regeneración (en horno) usando "ECO STEAMING".
- Acabado usando maquinaria de Cocción FAGOR.



### 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.

# 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

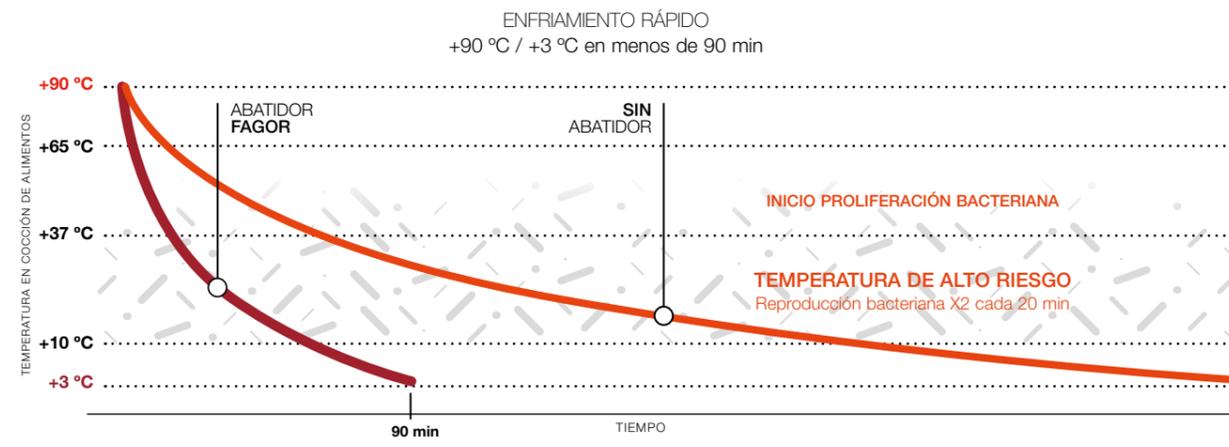
### ABATIMIENTO DE REFRIGERACIÓN

#### 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



### ABATIMIENTO DE CONGELACIÓN

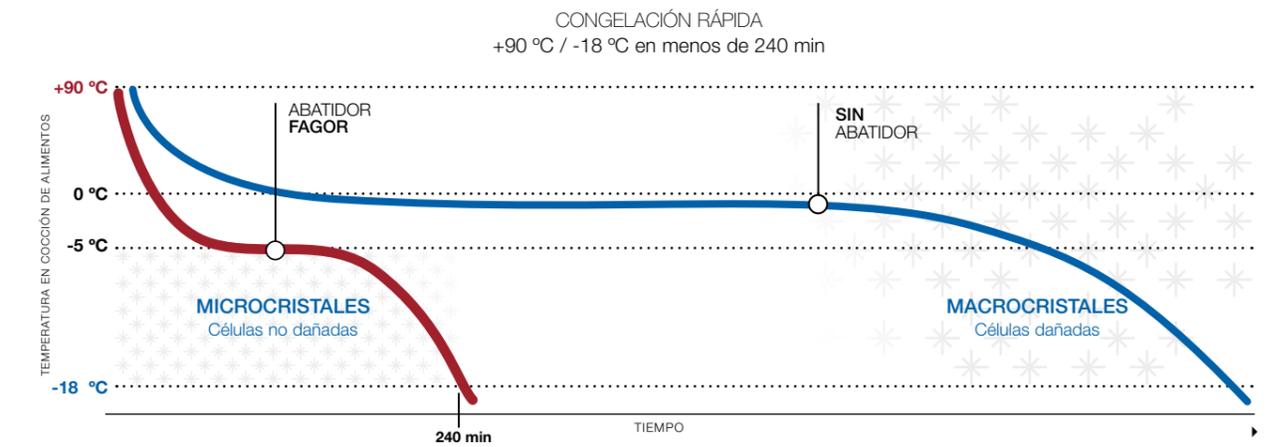
#### Ciclo suave (estándar) - 240'

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.

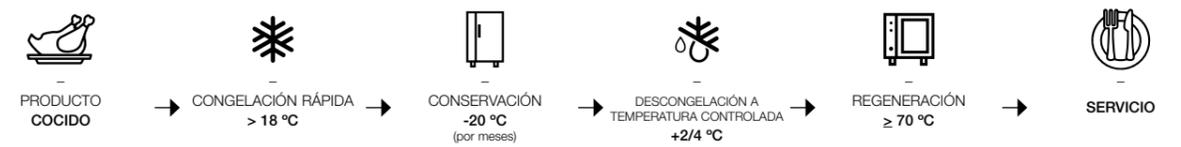
#### Ciclo duro (intensivo) - 240'

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



# 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 19010970  
AE-061 19010984

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



**KIT STACKING 061**  
Modelos eléctricos y a gas  
ACG 19020971

Modelos a gas  
APG y AG 19020972



**ABATIDOR ATA-061**  
19018754 (50 Hz)  
19030606 (60 Hz)



**CARRO PORTAESTRUCTURA**  
CP-11-R 19018752



**ESTRUCTURA BANDEJAS**  
EB-061 19011559

**ESTRUCTURA PLATOS**  
EP-061 19013353



**GUÍAS ESTRUCTURA**  
GE-101 19011569



**LONA TÉRMICA LTE-061**  
EP-061 19011738

**SOLUCIONES COOK & CHILL 101**



**HORNO ELÉCTRICO**  
APE-101 19011023  
AE-101 19011021

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



**SOPORTE SH-11**  
19013205

**SOPORTE C/GUÍAS SH-11-B**  
19013401



**ABATIDOR ATA-101**  
19020653 (50 Hz)  
19030442 (60 Hz)



**CARRO PORTAESTRUCTURA**  
CP-11 19013352



**ESTRUCTURA BANDEJAS**  
EB-101 19011561

**ESTRUCTURA PLATOS**  
EP-101 19013354



**GUÍAS ESTRUCTURA**  
GE-101 19011569



**LONA TÉRMICA LTE-101**  
19011739

**SOLUCIONES COOK & CHILL 102**



**HORNO ELÉCTRICO**  
APE-102 19010816  
AE-102 19011020

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



**SOPORTE SH-102**  
19013212

**SOPORTE C/GUÍAS SH-102-B**  
19013403



**ABATIDOR ATA-102**  
19033204 (50 Hz)  
19033245 (60 Hz)



**CARRO PORTAESTRUCTURA**  
CP-102 19013355



**ESTRUCTURA BANDEJAS**  
EB-102 19011562

**ESTRUCTURA PLATOS**  
EP-102 19013356



**GUÍAS ESTRUCTURA**  
GE-102 19011570



**LONA TÉRMICA LTE-102**  
19011740

**SOLUCIONES COOK & CHILL 201**



**HORNO ELÉCTRICO**  
APE-201 19011025  
AE-201 19010557

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



**CÉLULA ABATIDORA DE REFRIGERACIÓN**  
CS-201 19013305

**CÉLULA ABATIDORA MIXTA**  
CM-201 19015793



**CARRO ESTRUCTURA PORTABANDEJAS CEB-201**  
19011551



**CARRO ESTRUCTURA PORTAPLATOS CEP-201**  
19013357



**LONA TÉRMICA LTE-201**  
19011741

**SOLUCIONES COOK & CHILL 202**



**HORNO ELÉCTRICO**  
APE-202 19010954  
AE-202 19010961

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



**CÉLULA ABATIDORA DE REFRIGERACIÓN**  
CS-202 19013307

**CÉLULA ABATIDORA MIXTA**  
CM-202 19015795



**CARRO ESTRUCTURA PORTABANDEJAS CEB-202**  
19011550



**CARRO ESTRUCTURA PORTAPLATOS CEP-202**  
19011552



**LONA TÉRMICA LTE-202**  
19011742

(\*): Consultar gases y frecuencias

(\*): Consultar gases y frecuencias

## ABATIDORES MODELOS ATM



### 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	
ATM-031 VCH	50 60	3	-	-	8	5	230V-1N	590	490	560x700x514
ATM-051 VCH	50 60	5	-	5	12	8	230V-1N	1.200	690	790x700x850
ATM-081 VCH	50 60	8	-	8	25	16	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290
ATM-101 VCH	50 60	10	-	10	30	20	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420
ATM-121 VCH	50 60	12	-	12	36	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600
ATM-161 VCH	50 60	16	-	16	40	28	400V-3N	2.300	2.850	790x800x1.950
ATM-102 VCH	50/60	20	10	20	70	50	400V-3N	2.300	2.850	1.270x1.090x1.800

## 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 60	6	-	6	18	12	230V-1N	1.600	990	900x870x1.105
ATA-101	50 60	10	-	10	30	20	230V-1N	2.000	1.300	900x870x1.765
ATA-102	50/60	20	10	20	70	50	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1.065x1.765

# 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-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-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

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

