



FLEXIBILIDAD DE PRODUCTO
PARA TODO TIPO DE NECESIDADES Y ESPACIOS
HORNOS - GENERACIÓN ADVANCE





ÍNDICE

FLEXIBILIDAD DE PRODUCTO
PARA TODO TIPO DE
NECESIDADES Y ESPACIOS

04

9 RAZONES PARA ELEGIR UN HORNO
DE LA GENERACIÓN ADVANCE

08

UNA GENERACIÓN,
TRES GAMAS

10

PENSADOS PARA SACAR
EL MÁXIMO PARTIDO A CADA COCINA

24

UNA DE LAS GAMAS
DE COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS
MÁS AMPLIAS DEL MERCADO

28



FLEXIBILIDAD DE PRODUCTO
PARA TODO TIPO DE
NECESIDADES Y ESPACIOS.

Fieles a la filosofía de Fagor Industrial, los hornos Advance se han diseñado pensando en sacar el máximo partido a las cocinas.

Sea cual sea el tipo o tamaño de tu negocio, disponemos de **cinco tamaños con diferentes prestaciones y opciones en gas o electricidad**, para ofrecerte **la solución más cercana a tus gustos y necesidades.**

ESTRUCTURA

UN HORNO ROBUSTO
Y RESISTENTE PENSADO
PARA DURAR



-20%

MENOS ES MÁS
El área de la base del horno se reduce un 20%. Mayor productividad en menos espacio.

01.

MANILLA MÁS ERGONÓMICA

Todos los hornos cuentan con un diseño de manilla más ergonómica y robusta. Además, disponen de un sistema dual que permite la apertura hacia ambos lados.



02.

SISTEMA HOLD-OPEN DOOR

El sistema Hold-Open Door se basa en una bisagra dentada que evita que la puerta se cierre de forma accidental, aportando así mayor control de apertura y seguridad.



03.

CÁMARA DE COCCIÓN

Cámara de cocción cubiforme, higiénica, sin ranuras o intersticios, lo que previene la acumulación de suciedad en su interior.



04.

JUNTA EXTRAÍBLE

La junta extraíble ayuda en las tareas de limpieza y mantenimiento.



CONSTRUIDOS COMPLETAMENTE **EN ACERO INOXIDABLE AUSTENÍTICO**; INTERIOR EN ACERO INOXIDABLE AISI-304.

LA GAMA ADVANCE GANA EN DISEÑO Y SOLIDEZ.

05.

PUERTA REFORZADA DOBLE CRISTAL

Una puerta diseñada con doble cristal que reduce las pérdidas de calor y por lo tanto disminuye a su vez el consumo de energía.



06.

BANDEJA DE CONDENSADOS

Bandeja de recogida de líquidos condensados tanto para la puerta como para el cuerpo del horno.



FUNCIONES Y BENEFICIOS

9 RAZONES PARA ELEGIR UN HORNO DE LA GENERACIÓN ADVANCE

01.

UN HORNO PARA CADA NECESIDAD PROFESIONAL

Decenas de modelos, 5 tamaños, 3 gamas diferentes... que responden a cualquier necesidad profesional bajo el concepto de un horno robusto y resistente, diseñado para durar.

02.

FÁCIL USO

Ante todo simplicidad. Cualquier función al alcance del dedo. Dispone además de interfaces auto-explicativas, sonda ergonómica, sistema de lavado automático... Decenas de prestaciones que harán que cocinar sea más fácil que nunca.

03.

EXCELENTES RESULTADOS, MÍNIMAS MERMAS

Gracias a la potente generación de vapor y óptimo reparto de temperaturas los hornos Advance consiguen excelentes resultados de cocinado con mínimas mermas. Mayor jugosidad, mayor uniformidad en el reparto del calor y consistencia de cocción y, sobre todo, mayor precisión a lo largo de todo el proceso. (Gráfico 1)

07.

DURABILIDAD

Los hornos Advance incorporan mejoras importantes en su estructura y sistemas de transporte como la nueva manilla, puerta de doble cristal, ruedas dobles... que garantizan un producto robusto y resistente, diseñado para durar.

08.

MAYOR PRODUCTIVIDAD

La generación de hornos Advance ofrece mayor productividad en una superficie más reducida. Además, posibilita las instalaciones en columna, lo que aumenta la versatilidad de la cocina ofreciendo más en menos espacio.

09.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

Fagor sigue apostando firmemente por el ahorro y medio ambiente. Los hornos Advance cuentan con quemadores de alta eficiencia, que emiten menos CO² y que llevan a cabo un uso eficiente de los recursos. (Gráfico 2)

04.

AHORRO EN MANTENIMIENTO

Incorporamos mejoras en el servicio técnico y de atención al cliente con sistemas y funciones que permiten ahorrar tiempo y dinero en los servicios de post-venta y de mantenimiento. Como ejemplos, el punto de acceso único al mantenimiento, aplicaciones de monitorización, configuración, mantenimiento o autocalibración entre otras.

05.

MAYOR HIGIENE

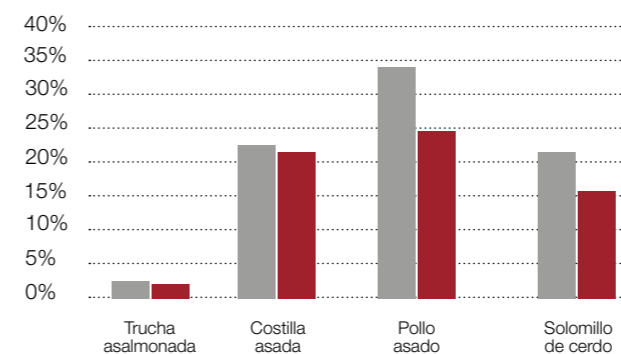
Con los hornos de la generación Advance el vapor de agua pura se renueva constantemente y la combustión se realiza fuera de la cámara de cocción. Además incorporan numerosas mejoras en cuanto a seguridad alimentaria, como la junta extraíble en toda la gama o el hecho de que la cuba del horno esté soldada por el interior, lo que ayuda a evitar la acumulación de suciedad.

06.

MEJORA DEL ENTORNO DE TRABAJO

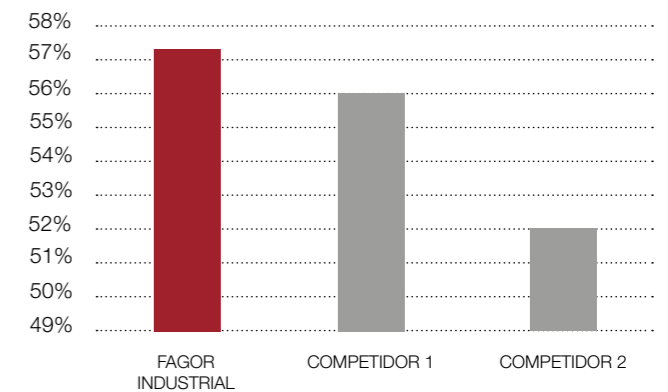
Sistema de apertura del horno más cómodo para el chef, sonda con agarre ergonómico, carros con mayor maniobrabilidad, quemadores insonoros y mejorados sistemas de auto-limpieza que aumentan, sin duda, la seguridad y comodidad en el entorno de trabajo.

GRÁFICO 1. MÍNIMAS MERMAS



● FAGOR INDUSTRIAL ● COMPETIDOR

GRÁFICO 2. EFICIENCIA HORNOS ADVANCE





UNA GENERACIÓN, TRES GAMAS

Para satisfacer todas las necesidades hay que estar dispuesto a ofrecer a cada cliente una respuesta diferente. Fagor industrial lo está.

La generación ADVANCE cuenta con **una de las mayores gamas de hornos del mercado en tamaños y prestaciones**. Sólo hay que elegir el modelo adecuado para cada necesidad profesional. Con opciones de gas o electricidad en todos los tamaños y opciones.

Se presentan en **cinco tamaños diferentes** para las tres gamas de equipamiento y prestaciones: **ADVANCE PLUS, ADVANCE y CONCEPT**.

ADVANCE +

UN HORNO ROBUSTO, FIABLE E INTELIGENTE CON LAS MÁS ALTAS PRESTACIONES.

Los hornos ADVANCE PLUS se dirigen a profesionales que no quieren renunciar a ninguna funcionalidad, por lo que cuentan con **las más altas prestaciones del mercado**, consiguiendo un equilibrio perfecto entre **calidad de cocinado, eficiencia y seguridad**.

ADVANCE

UNA GAMA COMPETITIVA CON GENERADOR DE VAPOR Y MUCHO MÁS.

Los hornos ADVANCE son la solución ideal para aquellos profesionales que requieren un horno **asequible**, con **prestaciones avanzadas**, consiguiendo **un equilibrio perfecto entre calidad de cocinado, simplicidad y seguridad**.

CONCEPT

HORNO SIMPLE Y ECONÓMICO, CON POTENCIA Y ROBUSTEZ

Los hornos CONCEPT son la respuesta básica para todo profesional que esté buscando un horno **simple y económico, con potencia y robustez**.



UN HORNO ROBUSTO, FIABLE E INTELIGENTE CON LAS MÁS ALTAS PRESTACIONES

—
ADVANCE+

La alta tecnología aplicada a la cocina.
Profesionalidad, precisión, exigencia, cocción perfecta, ahorro en tiempo y costes.



SOFTWARE ADVANCE PLUS

Concebidos con un alto nivel de exigencia, los hornos Advance incorporan las **últimas prestaciones en tecnología y software** de última generación.

La **conexión USB** permite actualizar el software, añadir recetas o descargar valores de normativa de seguridad alimentaria APPCC.

ADVANCE+ | HORNOS

Los hornos ADVANCE PLUS se dirigen a profesionales que no quieren renunciar a ninguna funcionalidad, por lo que cuentan con las más altas prestaciones del mercado, consiguiendo un equilibrio perfecto entre calidad de cocinado, simplicidad, eficiencia y seguridad.



CARACTERÍSTICAS

- Control de funcionamiento mediante pantalla "touch control".
- 5 modos de cocción: vapor, vapor regulable (control de humedad durante la cocción), mixto, regeneración y convección (hasta 300 °C).
- Opción de precalentamiento de la cámara.
- Modo control de horno sencillo, Fagor Easy.
- Gestión de programas de cocción Fagor Cooking.
- Control de cocción por bandejas, Fagor Multi-Tray System.
- Programación retardada de: Cocción / Cocción baja temperatura / Lavado.
- Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados.
- 3 Velocidades - 2 potencias.
- Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
- Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.

- 5 programas de lavado de la cámara de cocción.
- Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas.
- Software para PC de gestión: historial, recetas, HACCP, manuales, ...
- Sistema HACCP de registro de datos de cocción.
- Generador de vapor provisto de detector de cal.
- Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción.
- Sistema de descalcificación semi-automático.
- Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
- Carro integrado (modelos 201 y 202).
- Sistema de detección de errores.
- Sistema modo SAT.
- Protección IPX-5.

- Ducha retráctil.
- Voltaje - Modelos eléctricos: 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
- Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50 Hz o 60 Hz.

DOTACIÓN:

- Bidón de 2 kg de detergente AB BOOST, para usar con el programa de autolimpieza.

OPCIONES:

- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.



HORNOS ADVANCE PLUS ELÉCTRICOS

| MODELO | APERTURA DE PUERTA | CAPACIDAD | DOTACIÓN (*) | POTENCIA (kW) | DIMENSIONES (mm) |
|-----------|--------------------|-----------------------|--------------|---------------|-------------------|
| 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 |

HORNOS ADVANCE PLUS A GAS

| MODELO | Hz. | CAPACIDAD | DOTACIÓN (*) | POTENCIA | | 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 |

LA MEJOR RELACIÓN CALIDAD-PRECIO, ENTRE LOS HORNOS CON GENERADOR DE VAPOR

—
ADVANCE

Cocina rápida de alta calidad.
Profesionalidad, facilidad, rapidez, cocción perfecta, economía.



SOFTWARE ADVANCE

Monitoriza permanentemente el sistema del horno **informando en todo momento del funcionamiento** del mismo.

Permite a los técnicos determinar el estado y condición de trabajo de cada componente, ahorrando tiempo y esfuerzo en las operaciones de mantenimiento y post-venta.

ADVANCE | HORNOS

Los hornos ADVANCE son la solución ideal para aquellos profesionales que requieren un horno asequible, con prestaciones avanzadas, manteniendo unos resultados perfectos en calidad de cocinado, eficiencia y seguridad.



AE-061

AE-101 I

AE-102

AE-201

AE-202

(*) Parrillas, bandejas y mesas soporte NO INCLUIDAS.



AUTOMATIC CLEAN

AUTO LAVADO DE SERIE EN TODA LA GAMA



ECO STEAMING



EZ SENSOR

HORNOS ADVANCE ELÉCTRICOS

| MODELO | APERTURA DE PUERTA | CAPACIDAD | DOTACIÓN (*) | POTENCIA (kW) | DIMENSIONES (mm) |
|----------|--------------------|-----------------------|--------------|---------------|-------------------|
| 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 |

HORNOS ADVANCE A GAS

| MODELO | Hz. | CAPACIDAD | DOTACIÓN (*) | POTENCIA | | 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 |

CARACTERÍSTICAS

- Control de funcionamiento mediante pulsadores + "Scroll".
- 5 modos de cocción: vapor, vapor a baja temperatura, regeneración, mixto y convección (hasta 300 °C).
- Opción precalentamiento cámara.
- Programación de cocción nocturna o baja temperatura.
- 3 velocidades - 2 potencias.
- Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
- Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
- Sonda electrónica de temperatura.

- Generador de vapor provisto de detector de cal.
- Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción.
- Sistema de descalcificación semi-automático.
- Programa de lavado de la cámara de cocción (Automatic Cleaning).
- Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
- Carro integrado (modelos 201 y 202).
- Sistema de detección de errores.
- Sistema modo SAT.
- Protección IPX-5.
- Ducha retráctil.

- Voltaje - Modelos eléctricos:
400 V - 3+N - 230V 3 - 50/60 Hz.

- Voltaje - Modelos a gas:
230V 1+N - 50Hz (estándar) o 60 Hz.

OPCIONES:

- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.



HORNO SIMPLE Y ECONÓMICO, CON POTENCIA Y ROBUSTEZ

CONCEPT

58% de eficiencia energética con menos emisiones de CO₂
y con un uso eficiente de los recursos.



SOFTWARE CONCEPT

Gracias a su pulsador **Stop/Start** se puede comenzar a trabajar justo en el momento que quiera el usuario.

CONCEPT | HORNOS

Los hornos CONCEPT son la respuesta básica para todo profesional que esté buscando un horno simple y económico, con potencia y robustez.

Con ellos, en su versión eléctrica, se puede trabajar en convección, vapor, función mixta y en regeneración.



AUTO LAVADO DE SERIE EN TODA LA GAMA



CARACTERÍSTICAS

- Control de funcionamiento mediante pulsadores digitales + Dos mandos "Scroll" (Ruleta).
- 5 modos de cocción: vapor, vapor a baja temperatura, regeneración, mixto y convección (hasta 300 °C).
- Sonda de temperatura.
- Opción precalentamiento de cámara de cocción.
- 2 Velocidades - 2 potencias.
- Sistema Cool-down de enfriamiento de cámara.
- Programa de lavado de la cámara de cocción (Automatic Cleaning).
- Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
- Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061, 101 y 102).
- Sistema de detección de errores.
- Sistema modo SAT.
- Protección IPX-5.
- Voltaje - Modelos eléctricos: 400 V - 3+N -230V 3 - 50/60 Hz.
- Voltaje - Modelos a gas: 230V 1+N - 50Hz (estándar) o 60 Hz.



Hasta 300° de temperatura en hornos de gas

OPCIONES:

- Apertura izquierda en modelos 061 y 101, eléctricos.



ACE-061

ACE-101

ACE-102

ACE-201

ACE-202

HORNOS CONCEPT ELÉCTRICOS

| MODELO | APERTURA DE PUERTA | CAPACIDAD | DOTACIÓN (*) | POTENCIA (kW) | DIMENSIONES (mm) |
|-----------|--------------------|-----------------------|--------------|---------------|-------------------|
| 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 |

HORNOS CONCEPT A GAS

| MODELO | Hz. | CAPACIDAD | DOTACIÓN (*) | POTENCIA | | 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 |

FUNCIONES Y BENEFICIOS

PENSADOS PARA SACAR EL MÁXIMO PARTIDO A CADA COCINA



TODAS LAS OPCIONES AL ALCANCE DEL DEDO

La generación Advance cuenta con una **pantalla TFT táctil de 8 pulgadas**, intuitiva y muy fácil de usar, con programas automáticos como "Fagor Easy" y "Fagor Cooking".

El sistema **Fagor Touch** está completamente **sellado en vidrio**, es muy fácil de limpiar, repele el agua y las manchas de grasa y es muy resistente a los arañazos. Su tecnología capacitiva permite amplios ángulos de visión y su pantalla puede ser accionada incluso con los guantes de látex puestos.



EL SISTEMA OPERATIVO DEL ADVANCE PLUS CON EL QUE NO EXISTEN LÍMITES

Fagor Cooking permite programar la cocción automáticamente, crear, guardar, importar y exportar recetas ayudando a que el día a día sea más fácil y productivo.

Fagor Easy permite cocinar manualmente con 4 modos: Convección, Vapor, Mixto y Regeneración.

Fagor Multi-Tray System monitoriza y controla la temperatura y tiempo de cada bandeja de manera independiente para cocinar todo tipo de alimentos a la vez. Un cocinado flexible para ahorrar tiempo y dinero.

Fagor USB permite la carga y descarga de recetas y la documentación de los datos APPCC para garantizar los máximos estándares de seguridad alimentaria.



PERFECTA HIGIENE, GARANTÍA ASEGURADA

Sistema de **limpieza automática** de la cámara de cocción que asegura las máximas garantías en materia de higiene.

Combi Clean dispone de **5 programas de lavado** que se adaptan a las necesidades de cada profesional.

Cuenta con un **programa de seguridad** preparado para activarse si el proceso de limpieza se interrumpe inesperadamente.



VAPOR CONTINUO: COCCIÓN PERFECTA Y ALIMENTOS SANOS

Independiente y separado de la cámara de cocción, el potente generador de vapor de los hornos Advance suministra en todo momento vapor fresco, para una **perfecta calidad de cocción**, mejorando así la jugosidad de los alimentos.

El sistema garantiza la **renovación continua del agua cada 24 h.** de cocinado, manteniendo en todo momento una alta calidad y garantizando la higiene dentro de la cámara.



CONTROL DE LA TEMPERATURA: SABOR Y AROMA INIGUALABLES

HA Control garantiza una **temperatura uniforme y constante** con la que se obtienen los mejores resultados: alimentos con apariencia, sabor y aroma inigualables.

El **sistema de ventilación bidireccional** crea un óptimo flujo de aire que asegura una cocción perfecta. La velocidad de los ventiladores es regulable en función de las necesidades culinarias de cada momento.



MEJOR PRECISIÓN PARA RESULTADOS ÓPTIMOS

Simple y muy fácil de utilizar, la **sonda Advance** permite una toma de temperatura en el núcleo de los alimentos que **asegura la precisión** durante todo el proceso de cocinado.

EZ Sensor tiene un **diseño ergonómico**, más fácil de manipular, garantiza la seguridad del chef y, sobre todo, ayuda a ahorrar tiempo y esfuerzo.

TABLA DE FUNCIONALIDADES Y CARACTERÍSTICAS

| FUNCIONALIDADES BÁSICAS | ADVANCE PLUS | ADVANCE | CONCEPT |
|--|--|-------------------------------|---|
| ECO-STEAMING | ● | ● | - |
| Generador de vapor con detector de cal | ● | ● | - |
| Vaciado automático del generador | ● | ● | - |
| Sistema de descalcificación semi-automático | ● | ● | - |
| HA-Control | ● | ● | ● |
| Exclusivo sistema de ventilación | ● | ● | ● |
| Cool-down (función de enfriamiento rápido) | ● | ● | ● |
| Sistema "auto-reverse" para inversión giro ventilador | ● | ● | ● |
| EZ-Sensor | ● | ● | ● |
| Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas | ● | ● | ● |
| FAGOR TOUCH | PANTALLA TFT 8" TOUCH CAPACITIVO CON FRENTE DE CRISTAL | PANTALLA + SELECTOR GIRATORIO | DISPLAY 7 SEGMENTOS + 2 SELECTORES GIRATORIOS |
| FAGOR CombiOS | ● | - | - |
| Fagor Cooking | ● | - | - |
| Fagor Easy | ● | - | - |
| Fagor Multi-Tray System | ● | - | - |
| Fagor USB | ● | - | - |
| Modos de cocinado | 4 + control de humedad | 5 | 5 |
| FAGOR CombiClean (CON PROGRAMAS DE AUTO-LAVADO) | ● 5 | ● 1 | ● 1 |
| OTRAS FUNCIONALIDADES | | | |
| Programación retardada (cocción normal y Fagor Cooking) | ● | ● | ● |
| Cocinado delta | ● | ● | ● |
| Parada térmica (cuenta atrás al coger temperatura) | ● | ● | - |
| Monitor App & Mantenimiento App (autodiagnóstico avisos y errores) | ● | ● | ● |
| Registro App (historial de ciclos) | ● | ● | ● |
| Registro App (historial de errores) | ● | ● | - |
| Configuración App (potencia-velocidad) | 3 velocidades 2 potencias | 3 velocidades 2 potencias | 3 velocidades 2 potencias |
| Humidificador | ● | ● | ● |
| Idiomas | 33 | 25 | - |
| HACCP | ● | Opcional | - |
| Modo SAT | ● | ● | ● |
| Modo Ferie | ● | ● | ● |
| Calibración | Auto | Auto | Manual |
| Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061,101 y 102) | ● | ● | ● |
| Carro porta-estructura integrado (modelos 201 y 202) | ● | ● | Opcional |
| Ducha retráctil | ● | ● | - |
| Ducha externa | - | - | Opcional |
| Protección IPX-5 | ● | ● | ● |



HORNOS EN COLUMNA SISTEMA DE BANQUETING

Disposición en columna para una cocina más versátil.

La disposición de hornos superpuestos o en columna **incrementa la productividad** y versatilidad de la cocina. Este tipo de configuración ofrece al profesional la posibilidad de cocinar más y, lo que aún es más importante, en **modos de cocción diferentes al mismo tiempo**.

Para servir todos los platos al mismo tiempo y temperatura.

La generación Advance ofrece en todas las gamas y modelos la posibilidad de trabajar con **sistemas de banqueting** que convierten la cocina profesional en una auténtica fábrica gastronómica, garantizando el éxito de cualquier evento culinario al permitir servir todos los platos a la vez y a la misma temperatura.

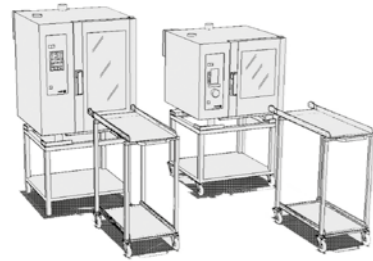


UNA DE LAS GAMAS DE COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS MÁS AMPLIAS DEL MERCADO

—

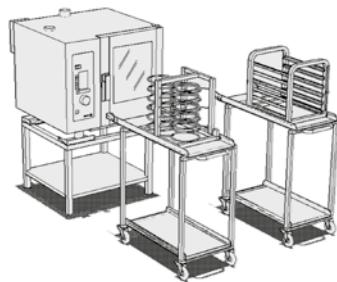
La Generación Advande de hornos se complementa con **un extenso catálogo de recipientes y accesorios** que satisface las necesidades más exigentes y permite sacar el máximo partido a los hornos, mejorando la ergonomía y flexibilidad de las operaciones en las cocinas profesionales.

ACCESORIOS PARA MODELOS 061 Y 101



| MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (mm) |
|----------|---|------------------|
| SH-11 | SOPORTE de altura = 650 mm. | 815x724x650 |
| SH-11-R | SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. | 815x724x650 |
| SH-11-B | SOPORTE de altura = 650 mm. Provisto de dos kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno. | 815x724x650 |
| SH-11-RB | SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. Dos kits de guías de 6 niveles GN-1/1 cada uno. | 815x724x650 |
| ANH-11 | SOPORTE NEUTRO de altura = 650 mm. Puertas correderas. | 815x725x650 |
| ACH-11 | SOPORTE CALIENTE de altura = 650 mm. Puertas correderas. Convección forzada. | 815x725x650 |
| CP-11 | (*) CARRO PORTAESTRUCTURA Para cargar las estructuras tipos 061 y 101 en hornos colocados sobre soportes SH-11. | 530x840x1.020 |
| CP-11-R | (*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas. Escala de regulación cada 1,5 cm. | - |
| GE-101 | GUÍAS DE ESTRUCTURA para colocar en la base de la cámara del horno. Para utilizar con las estructuras 061 y 101. | 420x590x113 |
| GD-AD | KIT GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (SÓLO PARA HORNOS ACE Y ACG DE LA GAMA CONCEPT). | - |
| AP-10 | KIT DE PIEZAS DE AMARRE Para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera. | - |
| Z-11-E | KIT ZÓCALO para colocar un horno eléctrico 061 ó 101 sobre encimera. | - |
| Z-11-G | KIT ZÓCALO para colocar un horno a gas 061 ó 101 sobre encimera. | - |

ACCESORIOS ESPECÍFICOS PARA MODELOS 061



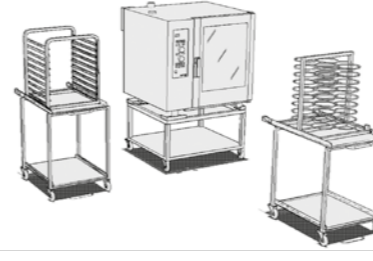
| MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (mm) |
|---------|--|------------------|
| EB-061 | ESTRUCTURA para bandejas extraíble. Capacidad: 6 niveles GN-1/1 ó 12 GN-1/2. Necesita instalarse con las guías GE-101. | 398x584x458 |
| EP-061 | ESTRUCTURA extraíble para 18 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-101. | 422x635x455 |
| LTE-061 | LONA TÉRMICA para estructura EP-061. Conserva la temperatura durante 20 minutos. | 405x500x440 |
| GP-061 | KIT DE GUÍAS DE PASTELERÍA 5 niveles 60 x 40 cm. | - |

ACCESORIOS ESPECÍFICOS PARA MODELOS 101



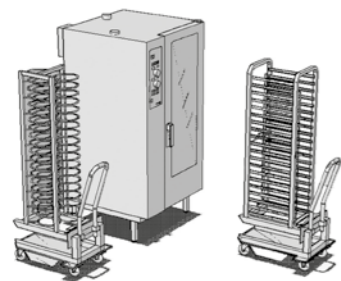
| MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (mm) |
|---------|---|------------------|
| EB-101 | ESTRUCTURA para bandejas extraíble. Capacidad: 10 niveles GN-1/1 ó 20 GN-1/2. Necesita instalarse con las guías GE-101. | 398x584x730 |
| EP-101 | ESTRUCTURA extraíble para 30 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-101. | 422x635x725 |
| LTE-101 | LONA TÉRMICA para estructura EP-101. Conserva la temperatura durante 20 minutos. | 405x500x700 |
| GP-101 | KIT DE GUÍAS DE PASTELERÍA 8 niveles 60 x 40 cm. | - |

ACCESORIOS PARA MODELOS 102



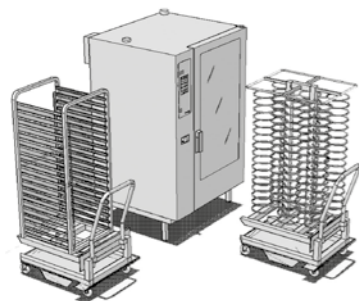
| MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (mm) |
|-----------|---|------------------|
| SH-102 | SOPORTE de altura = 650 mm. | 1.043x870x650 |
| SH-102-R | SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. | 1.043x870x650 |
| SH-102-B | SOPORTE de altura = 650 mm. Provisto de un kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro de 6 niveles GN-1/1. | 1.043x870x650 |
| SH-102-RB | SOPORTE MÓVIL de altura = 650 mm. Cuatro ruedas, dos de ellas con freno. Un kit de guías de 6 niveles GN-2/1 y otro GN-1/1. | 1.043x870x650 |
| ANH-102 | SOPORTE NEUTRO de altura = 650 mm. Puertas correderas. | 1.050x925x650 |
| ACH-102 | SOPORTE CALIENTE de altura = 650 mm. Puertas correderas. Convección forzada. | 1.050 x925x650 |
| EB-102 | ESTRUCTURA extraíble Para 10 niveles GN-2/1 ó 20 niveles GN-1/1. Necesita instalarse con las guías GE-102. | 605x714x730 |
| EP-102 | ESTRUCTURA extraíble para 52 platos Ø 31 cm. Necesita instalarse con las guías GE-102. | 620x790x720 |
| GE-102 | GUÍAS DE ESTRUCTURA para colocar en la base de la cámara del horno. A utilizar con las estructuras EB-102 y EP-102. | 630x790x113 |
| CP-102 | (*) CARRO PORTAESTRUCTURA Para cargar las estructuras tipo 102 en hornos colocados sobre soportes SH-102. | 742x965x1.018 |
| CP-102-R | (*) CARRO PORTAESTRUCTURA REGULABLE Permite adaptarse a hornos colocados sobre superficies o soportes a diferentes alturas. | - |
| LTE-102 | LONA TÉRMICA para estructura EP-102. Conserva la temperatura durante 20 minutos. | 610x720x710 |
| GP-102 | KIT DE GUÍAS DE PASTELERÍA 16 niveles 60 x 40 cm. | - |
| GD-AD | KIT GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (SÓLO PARA HORNOS ACE Y ACG DE LA GAMA CONCEPT). | - |
| AP-10 | KIT DE PIEZAS DE AMARRE Para hornos sobremesa 061, 101 y 102. Para fijar las patas sobre cualquier encimera. | - |
| Z-102 | KIT ZOCALO para colocar un horno 102 sobre encimera. | - |

ACCESORIOS PARA MODELOS 201



| MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (mm) |
|----------|--|------------------|
| CEB-201 | CARRO CON ESTRUCTURA PORTABANDEJAS (INCLUIDO YA EN GAMA ADVANCE PLUS Y ADVANCE) Para 20 bandejas GN-1/1 ó 40 GN-1/2. | 560x769x1.750 |
| CEP-201 | CARRO CON ESTRUCTURA PORTAPLATOS INCORPORADA Para 50 platos Ø 31 cm. | 560x769x1.750 |
| LTE-201 | LONA TÉRMICA para estructura CEP-201. Conserva la temperatura durante 20 minutos. | 610x380x1.220 |
| R4-20 | KIT DE RUEDAS para hornos 201 y 202. Cuatro ruedas, dos con freno. (MONTADO EN FÁBRICA) | - |
| AP-20 | KIT DE PIEZAS DE ANCLAJE Para hornos 201 y 202. Kit de piezas para amarrar el horno al suelo. | - |
| GD-AD | KIT GRIFO DUCHA Colocación exterior. (SÓLO PARA HORNO ACE Y ACG DE LA GAMA CONCEPT). | - |
| PRE-H201 | KIT DE PRECALENTAMIENTO Elemento que cierra el horno por la parte inferior de la puerta, evitando la fuga de calor cuando se precalienta el horno sin el carro. | - |
| RH-201 | RAMPA DE NIVELACIÓN para carros 201. | - |

ACCESORIOS PARA MODELOS 202



| MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (mm) |
|----------|--|------------------|
| CEB-202 | CARRO CON ESTRUCTURA PORTABANDEJAS (INCLUIDO YA EN GAMA ADVANCE PLUS Y ADVANCE) Para 20 bandejas GN-2/1 ó 40 GN-1/1. | 764x915x1.810 |
| CEP-202 | CARRO CON ESTRUCTURA PORTAPLATOS INCORPORADA Para 100 platos Ø 31 cm. | 764x915x1.810 |
| LTE-202 | LONA TÉRMICA para estructura CEP-202. Conserva la temperatura durante 20 minutos. | 650x820x1.335 |
| R4-20 | KIT DE RUEDAS para hornos 201 y 202. Cuatro ruedas, dos con freno. (MONTADO EN FÁBRICA) | - |
| AP-20 | KIT DE PIEZAS DE ANCLAJE Para hornos 201 y 202. Kit de piezas para amarrar el horno al suelo. | - |
| GD-AD | KIT GRIFO DUCHA. Colocación exterior. (SÓLO PARA HORNO ACE Y ACG DE LA GAMA CONCEPT). | - |
| PRE-H202 | KIT DE PRECALENTAMIENTO Elemento que cierra el horno por la parte inferior de la puerta, evitando la fuga de calor cuando se precalienta el horno sin el carro. | - |
| RH-202 | RAMPA DE NIVELACIÓN para carros 202. | - |

CONTENEDORES GASTRONORM

Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1 mm de espesor.
De acuerdo a la normativa EN631.



CONTENEDORES LISOS

| MODELO | CAPACIDAD (L) | TIPO | FONDO (mm) | DIMENSIONES (mm) |
|-----------|---------------|--------|------------|------------------|
| GN-11-20 | 2,50 | GN-1/1 | 20 | 325x530x20 |
| GN-11-40 | 5,50 | GN-1/1 | 40 | 325x530x40 |
| GN-11-65 | 9,50 | GN-1/1 | 65 | 325x530x65 |
| GN-11-100 | 14,00 | GN-1/1 | 100 | 325x530x100 |
| GN-21-20 | 3,00 | GN-2/1 | 20 | 650x530x20 |
| GN-21-40 | 10,50 | GN-2/1 | 40 | 650x530x40 |
| GN-21-65 | 18,50 | GN-2/1 | 65 | 650x530x65 |
| GN-21-100 | 28,00 | GN-2/1 | 100 | 650x530x100 |

CONTENEDORES PERFORADOS

| MODELO | CAPACIDAD (L) | TIPO | FONDO (mm) | DIMENSIONES (mm) |
|------------|---------------|--------|------------|------------------|
| GNP-11-40 | 5,50 | GN-1/1 | 40 | 325x530x40 |
| GNP-11-65 | 9,50 | GN-1/1 | 65 | 325x530x65 |
| GNP-11-100 | 14,00 | GN-1/1 | 100 | 325x530x100 |
| GNP-21-40 | 10,50 | GN-2/1 | 40 | 650x530x40 |
| GNP-21-65 | 18,50 | GN-2/1 | 65 | 650x530x65 |
| GNP-21-100 | 28,00 | GN-2/1 | 100 | 650x530x100 |






CONTENEDORES GASTRONORM DE GRANITO

| MODELO | CAPACIDAD (L) | TIPO | FONDO (mm) | DIMENSIONES (mm) |
|---------|---------------|--------|------------|------------------|
| TP11-20 | 2,50 | GN-1/1 | 20 | 325x530x20 |
| TP11-40 | 5,50 | GN-1/1 | 40 | 325x530x40 |
| TP11-65 | 9,50 | GN-1/1 | 65 | 325x530x65 |
| TP21-20 | 3,50 | GN-2/1 | 20 | 650x530x20 |
| TP21-40 | 10,50 | GN-2/1 | 40 | 650x530x40 |
| TP21-65 | 18,50 | GN-2/1 | 65 | 650x530x65 |





BANDEJAS PASTELERAS



| MODELO | FUNCIÓN COCINADO | CARACTERÍSTICAS | DIMENSIONES (mm) |
|--|--------------------|----------------------|------------------|
|  BPA-11 | Asados pastelería | GN-1/1 - Lisa | 325x530 |
|  BPP-11 | Cocción pastelería | GN-1/1 - Perforada | 325x530 |
|  BB-11 | Baguettes - pan | GN-1/1 - 5 cavidades | 325x530 |

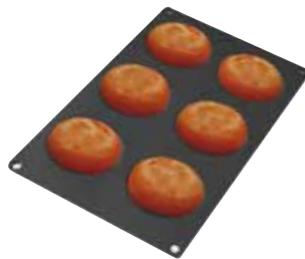
BANDEJAS PARA HUEVOS, TORTILLAS O CREPES




| MODELO | FUNCIÓN COCINADO | CARACTERÍSTICAS | DIMENSIONES (mm) |
|--|--------------------------------------|---------------------------------|------------------|
|  MOLDE-11 | Huevos fritos Tortillas Crepes | GN-1/1 6 huecos x Ø 12,5 cm | 325x530 |
|  MOLDE-21 | Huevos fritos Tortillas Crepes | GN-2/1 12 huecos x Ø 12,5 cm | 650x530 |

Fabricadas en aluminio esmaltado, con revestimiento superficial antiadherente.

RECIPIENTE PARA FLANES, PUDINS O MAGDALENAS




| MODELO | FUNCIÓN COCINADO | CARACTERÍSTICAS | DIMENSIONES (mm) |
|--|--------------------------------|---|------------------|
|  MUFFIN-6 | Flanes Pudins Magdalenas | SET 3 PIEZAS MUFFIN-6 6 huecos x (Ø 7 cm x H=4 cm) | 325x175 |

Fabricado en silicona.

BANDEJA PARA PATATAS FRITAS Y OTRAS FRITURAS





| MODELO | FUNCIÓN COCINADO | CARACTERÍSTICAS | DIMENSIONES (mm) |
|--|----------------------------|-----------------|------------------|
|  FRI-11 | Patatas fritas Frituras | GN-1/1 | 325x530 |

Fabricada en malla de acero inoxidable. Permite obtener frituras introduciendo el producto ultracongelado en la bandeja y colocando ésta en el horno.

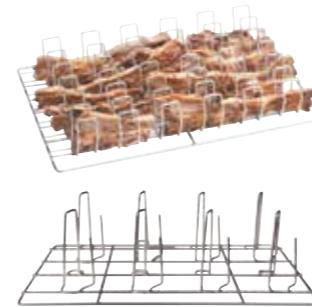
PARRILLAS GASTRONORM





| MODELO | FUNCIÓN COCINADO | CARACTERÍSTICAS | DIMENSIONES (mm) |
|--|------------------|-----------------|------------------|
|  PARRILLA GN-11 | Parrilla soporte | GN-1/1 | 325x530 |
|  PARRILLA GN-21 | Parrilla soporte | GN-2/1 | 650x530 |

Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.

PARRILLAS DE ASADO PARA POLLOS Y COSTILLAS





| MODELO | FUNCIÓN COCINADO | CARACTERÍSTICAS | DIMENSIONES (mm) |
|---|-------------------|---|------------------|
|  PO-GN-1/1 | 8 pollos | GN-1/1 Permite colocar 8 pollos en posición vertical | 530x325 |
|  CO-GN-1/1 | Pollo y costillas | GN-1/1 Permite colocar los alimentos en posición vertical | 530x325 |

Construcción varilla de acero inoxidable AISI-304.

PARRILLAS "GRILL" PARA ASAR O MARCAR



| MODELO | FUNCIÓN COCINADO | CARACTERÍSTICAS | DIMENSIONES (mm) |
|--|------------------|---|------------------|
|  GRILL-1/1 | Marcado | Ranurada | 530x325 |
|  MULTIGRILL 1/1 | Marcado y asado | Parrilla con dos caras: lisa, para asado y ranurada, para marcado. | 530x325 |

Fabricada en aluminio fundido con recubrimiento antiadherente.

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

