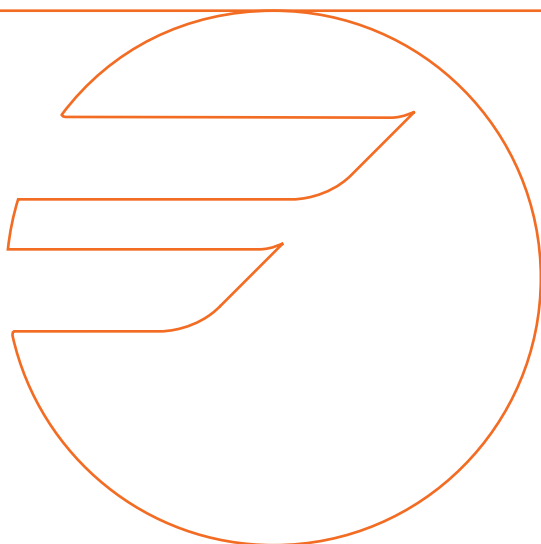


URZĄDZENIA GRZEWICZE – LINIA 600



UWAGI:

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem o następujących parametrach

LPG : 37 mbar
GZ-50 : 20 mbar
GZ-35 : 13 mbar



Nowa linia grzewcza

FAGOR 600 spełnia

potrzeby barów, stołówek, bufetów

i wszelkiego typu małych punktów

gastronomicznych.



- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).
- Pochylony przedni panel w celu lepszego dostępu do elementów sterowania.
- Duże i solidne pokrętki na przednim panelu.
- Uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej.
- Piezoelektryczne zapalenie palników nawierzchniowych.



- Zbiorniki we frytkownicy, wurniku do makaronu, barmarze, podgrzewaczu do frytek i patelni wielofunkcyjnej posiadają zaokrąglone narożniki w celu łatwego czyszczenia i higieny.
- Opróżnianie zbiornika frytkownicy i wurnika poprzez przekręcenie dźwigni zaworu na panelu przednim urządzenia.
- Tylny komin wykonany ze stali nierdzewnej.

- Palniki nawierzchniowe gazowe o mocy 4 kW, jedno z najmocniejszych na rynku gastronomicznym.
- Zabezpieczenie pilota palnika przed zalaniem umieszczone pomiędzy palnikiem a misą.
- Misy ociekowe pod palnikami wykonane ze stali nierdzewnej.
- Piekarniki w kuchniach w całości wykonane ze stali nierdzewnej wraz z dyfuzorem płomienia w celu lepszej dystrybucji ciepła i uzyskania odpowiedniej mocy 5,8 kW.
- Urządzenia z najwyższym poziomem mocy wśród maszyn profesjonalnych i doskonałą sprawnością grzewczą.



W kuchniach linii 600 oferujemy taki sam wskaźnik mocy i sprawności oraz taką samą potrzebę wymaganej jakości co w kuchniach linii 700 i 900.

KUCHNIE

KUCHNIE GAZOWE



Palniki nawierzchniowe wyposażone w zawór bezpieczeństwa i termoparę.
Piezoelektryczne zapalanie palników.
Rusztzy i palniki wykonane z emaliowanego żelaza.
Wymiary rusztów: 400 x 275 mm.
Misy ociekowe wykonane ze stali nierdzewnej.

CG6-41: Piekarnik ze stali nierdzewnej w palnik rurowy o mocy 5,8 kW z pilotem zapłonu i termoparą. Temperatura piekarnika sterowana termostatem w zakresie (130 – 350 °C). Piekarnik o wymiarach: 450 x 420 x 300 mm.



Model	Nr referencyjny	Palniki (kW) 4,0 kW	Piekarnik 5,8 kW	Moc kW	Wymiary szer./gł./wys.
CG6-20	1121840100 LPG 1121840101 Nat	2	-	8,00	400x650x290
CG6-40	1121840200 LPG 1121840201 Nat	4		16,00	600x650x290
CG6-41	1121840500 LPG 1121840501 Nat	4	1	21,80	600x650x850

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM

Palniki nawierzchniowe wyposażone w zawór bezpieczeństwa i termoparę.
Piezoelektryczne zapalanie palników
Rusztzy i palniki wykonane z emaliowanego żelaza
Wymiary rusztów: 400 x 275 mm
Misy ociekowe wykonane ze stali nierdzewnej

Piekarnik elektryczny wykonany ze stali nierdzewnej o mocy 6,0 kW z dolnymi i górnymi elementami grzejnymi.
Piekarnik sterowany termostatem w zakresie (130 – 350 °C).
Piekarnik o wymiarach: 450 x 420 x 300 mm.



Model	Nr referencyjny	Palniki 4,0 kW	El. piekarnik 3+3 kW	Moc całkowita kW	Wymiary szer./gł./wys.
CGE6-41	1121848000 LPG 1121848001 Nat	4	1	22,00	600x650x850

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

Płyty grzejne wykonane z żeliwa uszczelnione ramkami stalowymi.
6-pozycyjny regulator mocy grzania.

CE6-41 : Piekarnik elektryczny wykonany ze stali nierdzewnej o mocy 6 kW z dolnymi i górnymi elementami grzejnymi.
Piekarnik sterowany termostatem w zakresie (130 – 350 °C).
Piekarnik o wymiarach: 450 x 420 x 300 mm.



Model	Nr referencyjny	Płyty grzejne - kW		Piekarnik 3 + 3 kW	Moc całk. kW	Wymiary szer./gł./wys.
		2,00	1,50			
CE6-20	1121844000	2			4,00	400x650x290
CE6-40	1121844100	3	1		7,50	600x650x290
CE6-41	1121844500	3	1	1	13,50	600x650x850

KUCHNIE CERAMICZNE

Ceramiczna płyta grzewcza z okrągłymi elementami grzejnymi
1,5 kW i 2 kW, z 8-pozycyjnym regulatorem mocy grzania.



Model	Nr referencyjny	Elementy grzejne		Moc kW	Wymiary szer./gł./wys.
		2,00 kW	1,50 kW		
CV6-20	1121944000	1	1	3,50	400x650x290
CV6-40	1121944100	2	2	7,00	600x650x290

PŁYTY GRILLOWE

GAZOWE PŁYTY GRILLOWE

Palnik z pilotem zapłonu wykonany ze stali nierdzewnej.
Płomień palnika kontrolowany zaworem typu „Maximum-Minimum”.
Wysuwany zbiornik tłuszczu.



FTG6-10 L



FTG6-05 L

Model	Nr referencyjny	Powierzchnia grzejna			Moc kW	Wymiary szer./gł./wys.
		Typ (*)	Strefy	dm ²		
FTG6-05 L	1120240100 LPG 1120240101 Nat	L	1	20	6,00	400x650x290
FTG6-05 R	1120240103 LPG 1120240104 Nat	R	1	20	6,00	400x650x290
FTG/C6-05 L	1120240170 LPG 1120240171 Nat	L / C	1	20	6,00	400x650x290
FTG6-10 L	1120240600 LPG 1120240601 Nat	L	2	30	9,00	600x650x290
FTG6-10 R	1120240603 LPG 1120240604 Nat	R	2	30	9,00	600x650x290
FTG/C6-10 L	1120240570 LPG 1120240571 Nat	L / C	2	30	9,00	600x650x290

ELEKTRYCZNE PŁYTY GRILLOWE

Zabudowane elementy grzejne.
Temperatura płyty sterowana termostatem w zakresie 120 °C - 310 °C.
Wysuwany zbiornik tłuszczu.



FTE6-05 R



FTE6-10 L

Model	Nr referencyjny	Powierzchnia grzejna			Moc kW	Wymiary szer./gł./wys.
		Typ (*)	Strefy	dm ²		
FTE6-05 L	1120244000	L	1	20	4,80	400x650x290
FTE6-05 R	1120244001	R	1	20	4,80	400x650x290
FTE/C6-05 L	1120244002	L / C	1	20	4,80	400x650x290
FTE6-10 L	1120244500	L	1	30	6,40	600x650x290
FTE6-10 R	1120244501	R	1	30	6,40	600x650x290
FTE/C6-10 L	1120244502	L / C	1	30	6,40	600x650x290

CHARAKTERYSTYKA

L: Płyta gładka
R: Płyta ryflowana
C: Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu

ELEKTRYCZNE WURNIKI DO MAKARONU

Komora wurnika wykonana ze stali nierdzewnej AISI-316
 Temperatura kontrolowana 8-pozycyjnym regulatorem mocy grzania.
 Opróżnianie zbiornika za pomocą dźwigni zaworu znajdującego się na panelu przednim urządzenia.
 Wymiary zbiornika: 250 x 350 x 130 mm.
 W wyposażeniu wurnika: cztery koszyki o wymiarach 120 x 160 x 120 mm



CPE6-05 + MB6-05

Model	Nr referencyjny	Komora		Moc kW	Wymiary szer./gł./wys.
		Typ	Pojemn. (l)		
CPE6-05	1120644000	GN-1/1	15	6,00	400x650x290

ELEKTRYCZNE PATELNIIE WIELOFUNKCYJNE

Wielofunkcyjne urządzenie służące do:

- pieczenia,
- smażenia,
- gotowania i duszenia
- może pełnić rolę bębna

Patelnia wraz ze zbiornikiem wykonana ze stali nierdzewnej.
 W wyposażeniu 1 gastropojemnik o wymiarach GN-1/1.
 Elementy grzejne schowane pod dnem zbiornika, temperatura pracy sterowana termostatem w zakresie (50 - 250 °C).
 Korek uszczelniający do opróżniania zbiornika.

Gastropojemnik GN-1/1 o głębokości 200 mm, znajdujący się poniżej zbiornika patelni, służący do opróżnienia miski urządzenia.



Model	Nr referencyjny	Komora		Moc kW	Wymiary szer./gł./wys.
		Typ	Pojemn. (l)		
CMF6-05	1122144000	GN-1/1	15	3,20	400x650x850

FRYTOWNICE

FRYTOWNICE GAZOWE



Termostat regulujący temperaturę w zakresie (60 - 195 °C).
 Automatyczne zapalanie palników przy użyciu zaworu elektromagnetycznego z pilotem i termoparą.
 Termostat bezpieczeństwa.
 Opróżnianie zbiornika za pomocą dźwigni zaworu znajdującego się na panelu przednim urządzenia.
 Podłączenie elektryczne: 230 V - 1 + N.



FG6-05

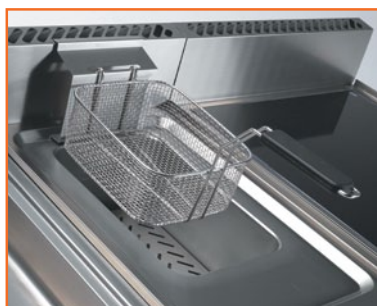


FG6-10

Model	Nr referencyjny	Komory			Moc kW	Wymiary szer./gł./wys.
		Liczba	Poj. (l)	Kosze		
FG6-05	1120840000 LPG 1120840001 Nat	1	8	1	7,00	400x650x290
FG6-10	1120840500 LPG 1120840501 Nat	2	2 x 8	2	14,00	600x650x290

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

Termostat regulujący temperaturę w zakresie (60 - 195 °C).
 Termostat bezpieczeństwa.
 Opróżnianie zbiornika za pomocą dźwigni zaworu znajdującego się na panelu przednim urządzenia.



FE6-05



FE6-10 + MB6-10

Model	Nr referencyjny	Komory			Moc kW	Wymiary szer./gł./wys.
		Liczba	Poj. (l)	Kosze		
FE6-05	1120844000	1	8	1	6,00	400x650x290
FE6-10	1120844500	2	2 x 8	1	12,00	600x650x290

PODGRZEWACZE FRYTEK

Wykonany ze stali nierdzewnej wraz ze zdejmowanym zbiornikiem o wymiarach GN-1/1.
Wymowalny filtr.
Górny ceramiczny element grzejny o mocy 650 W.
Przysisk włącz/wyłącz.



MF6-05 + MB6-05

Model	Nr referencyjny	Komora		Moc promiennika (kW)	Wymiary szer./gł./wys.
		Typ poj.	dm ³		
MF6-05	1122044000	GN-1/1	20	1,00	400x650x290

BEMARY

BEMARY ELEKTRYCZNE

Wbudowany zbiornik o wymiarach GN-1/1 i głębokości 150 mm.
Elementy grzejne schowane pod dnem zbiornika.
Zakres temperatury pracy (30 °C - 90 °C) sterowany termostatem.
Opróżnianie zbiornika za pomocą dźwigni zaworu znajdującego się na panelu przednim urządzenia.

Pojemniki GN nie występują w wyposażeniu.



BME6-05 + MB6-05

Model	Nr referencyjny	Komora		Moc kW	Wymiary szer./gł./wys.
		Typ	Litry		
BME6-05	1121244000	GN-1/1	15	1,60	400x650x290

BLATY NEUTRALNE I PODSTAWY

BLATY NEUTRALNE

Zdejmowana płyta neutralna do czyszczenia.



Model	Nr referencyjny		Wymiary szer./gł./wys.
EN6-05	1110140000		400x650x290
EN6-10	1110140500		600x650x290

PODSTAWY I DRZWI

Elementy przeznaczone do łączenia z nadstawkami (topami) w celu tworzenia modułów wolnostojących.

Drzwi dostępne opcjonalnie.



CG6-40 + MB6-10

CPE6-05 + MB6-05

Model	Nr referencyjny	Opcje dodatkowe Opis	Wymiary szer./gł./wys.
MB6-05	1121741000	Opcja: drzwi 1 x 400	400x650x560
MB6-10	1121742000	Opcja: drzwi 2 x 300	600x650x560
MD6-10	1100004425	Komplet drzwi do MB6-10	2 (300x560)
MD6-05	1100004420	Prawe lub lewe do MB6-05	400x560

PODSTAWY OTWARTE

Wykonane ze stali nierdzewnej.
Wyposażone w dolną półkę.



Model	Nr referencyjny	Wymiary szer./gł./wys.
MNB-120	2160771000	1.200 x 700 x 600
MNB-140	2160771001	1.400 x 700 x 600
MNB-160	2160771002	1.600 x 700 x 600
MNB-180	2160771003	1.800 x 700 x 600
MNB-200	2160771004	2.000 x 700 x 600



SZYBKOSCHŁADZARKO-SZYBKOZAMRAŻARKI

SZYBKOSCHŁADZARKI-SZYBKOZAMRAŻARKI

Wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.

Nogi z regulowaną wysokością ze stali nierdzewnej.

Prowadnice na gastropojemniki GN-1/1 i tace piekarnicze 600 x 400 mm (oprócz modelu ATM-031S).

Drzwi z mechanizmem samozamykającym (oprócz modelu ATM-031 S).

Urządzenia przystosowane do szybkiego obniżenia temperatury z +70°C do +3°C (funkcja schładzania) lub z +20°C do -18°C (funkcja zamrażania).

Możliwość wyboru delikatnego i gwałtownego programu.

W standardzie dwa programy schładzania i zamrażania.

- Program gwałtowny: dla produktów o grubości większej niż 2 cm.

- Program delikatny: dla produktów o grubości mniejszej niż 2 cm lub małej gęstości.

W delikatnym programie unikamy zmrózenia struktury produktu.

Czas trwania cykli:

- Schładzania: do 90 minut.

- Zamrażania: do 240 minut.

W wyposażeniu standardowym we wszystkich modelach elektroniczny regulator czasu, sonda temperatury.

Możliwy wybór kontroli procesu poprzez temperaturę sondy rdzeniowej lub czas.

Automatyczny sygnał zakończenia wybranego cyklu.

Po zakończeniu danego procesu urządzenie pracuje jako chłodziarka +2/+4°C lub zamrażarka -18°C utrzymując stałą temperaturę końcową procesu.

Urządzenie wolne od CFC.

Izolacja poliuretanowa ścian o grubości 60 mm,

Radiatory parownika wykonane z aluminium.

Wymuszony system chłodzenia komory.

Automatyczne odparowanie wody podczas rozmrażania.

Zasilanie: 230 V



Model	Nr referencyjny	Liczba półek			Wydajność kg/cykl		Zasilanie - Moc W	Wymiary szer./gł./wys.
		1/1	2/1	60x40	+90/+3°C	+90/-18°C		
ATM-031 S	143300000000	3	-	-	9	6	230V 1+N - 487	560x700x515
ATM-051	143313000000	5	-	5	15	10	230V 1+N - 690	785x815x1,035

WIĘCEJ MODELI NA STRONIE 201