



KONVEKTOMATY

# KONVEKTOMATY ADVANCE



## MODELOVÉ ŘADY

ADVANCE-Plus

ADVANCE

ADVANCE Concept

Všechny konvektomaty musejí být připojeny na změkčenou a upravenou vodu, pokud tvrdost vody v místní síti přesahuje 4.0 °D (německé), což odpovídá 40 mg CaCO<sub>3</sub> / 1 liter vody, je-li koncentrace iontů Cl vyšší než 150 mg/l, nebo když obsah NaCl převyší 30 mg/l.

Plynové přístroje jsou připraveny pro připojení na tyto druhy plynu a jejich tlaky:

Propan-butan: **37 g/cm<sup>2</sup>**  
Zemní plyn: **20 g/cm<sup>2</sup>**



# Přizpůsobení výrobku všem potřebám a prostorám

PRO USPOKOJENÍ VŠECH POTŘEB JE NUTNÉ BÝT  
PŘIPRAVEN NABÍDNOUT KAŽDÉMU ZÁKAZNÍKOVÍ  
RŮZNÁ ŘEŠENÍ. FAGOR INDUSTRIAL TO UMÍ.

Generace konvektomatů ADVANCE nabízí **jeden z nejširších sortimentů konvektomatů** na evropském trhu jak co do velikostí, tak co do vybavenosti. Stačí jen vybrat model odpovídající požadované kapacitě a nejvhodnější model pro příslušnou potřebu profesionála. S možností v plynovém nebo elektrickém ohřevu ve všech kapacitách a vybavení.

K dispozici je pět různých velikostí ve třech řadách funkčního vybavení: **Advance Plus, Advance a Advance Concept.**



## JEDEN Z NEJLEPŠÍCH KONVEKTOMATŮ NA TRHU

Konvektomaty ADVANCE PLUS jsou určeny pro profesionály, kteří se nechtějí vzdát žádné již existující funkce a proto mají **nejvyšší možné vybavení jaké se vyskytuje na trhu**. Dosahují tak dokonalé rovnováhy mezi kvalitou vaření, jednoduchostí, účinností a bezpečností.



## NEJLEPŠÍ POMĚR MEZI KVALITOU A CENOU U KONVEKTOMATŮ S GENERÁTOREM PÁRY.

Konvektomaty ADVANCE jsou ideálním řešením pro ty profesionály, kteří požadují cenově dostupný konvektomat s nejpokročilejším vybavením a dosahující dokonalých výsledků v kvalitě vaření, účinnosti a bezpečnosti.



## JEDNODUCHÝ A EKONOMICKÝ KONVEKTOMAT, VÝKONNÝ A ROBUSTNÍ

Konvektomaty CONCEPT jsou základní odpovědí pro každého profesionála, který hledá jednoduchý a levný přístroj s dlouhodobou životností.

- Lze s ním pracovat v režimech horkého vzduchu, páry, smíšeném a regeneračním.
- Má funkci „**Cold Down**“, manuální zvlhčovač a vícebodovou vpichovací teplotní jehlu.
- Systém **diagnostiky pro technický servis** jehož prostřednictvím může, uživatel bez demontáže některého z vnějších panelů ověřit správnou funkci všech komponentů konvektomatu.
- **Zóna avíz a chybových hlášení** upozorňuje uživatele, zda konvektomat zaznamená nějaký alarm či špatnou funkci.



## ZÁKLADNÍ FUNKCIONALITY

# NAVRŽENY PRO MAXIMÁLNÍ VÝKON KAŽDÉ KUCHYNĚ



### NEPŘETŘÍTÝ VÝVOJ PÁRY: DOKONALÉ VAŘENÍ POKRMŮ A ZDRAVÉ POTRAVINY

Výkonný **vyvíječ páry** konvektomatů Advance je samostatný a oddělený od varné komory. Dodává v každém okamžiku **čerstvou páru**, díky níž se dosahuje **perfektní kvality vaření** a zvyšuje se šťavnatost pokrmů. Systém zaručuje neustálou obnovu vody v boileru po každých 24 hodinách vaření. Tím je v každém okamžiku dodržována **vysoká kvalita** a zaručena **vysoká úroveň hygieny** uvnitř varné komory.



### ŘÍZENÁ TEPLOTA: NESROVNATELNÁ CHUŤ I AROMA

HA Control zaručuje **rovnoměrnou a stálou teplotu**, s níž se obdrží ty nejlepší výsledky: nesrovnatelný vzhled, chuť i aroma připravených pokrmů.

Systém obousměrných otáček turbíny vytváří **pruděný vzduch**, které zaručuje dokonalé vaření. **Rychlost otáček** je v každém okamžiku **volitelná** podle kulinářské potřeby.



### VYŠŠÍ PŘESNOST PRO OPTIMÁLNÍ VÝSLEDEK

Jednoduché a snadné používání nové vpichovací jehly Advance umožňuje přesné měření teploty v jádru pokrmu **po celou dobu varného procesu**.

**EZ Sensor** má ergonomický design, **snadno se manipuluje**, poskytuje kuchaři bezpečné zacházení a především umožňuje úsporu času a námahy.

## FUNKCE A VÝHODY

	KVALITA VAŘENÍ	SNADNOST OBSLUHY/ INTELEKTUÁLNÍ FUNKCE	EKOLOGIE/ÚSPORA SPOTŘEBY	HYGIENA/BEZPEČNOST
ECO-STEAMING	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nepřetřítá tvorba páry zlepšuje kvalitu a šťavnatost jídel</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Méně tvorba vodního kamene v boileru.</li> <li>Nižší náklady na údržbu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stálá dodávka čisté vody zaručuje hygienu a bezpečnost pokrmů.</li> </ul>
HA-CONTROL	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stejněměrně udržovaná teplota zajistí stejnoměrné vaření</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Velmi účinné hořáky</li> <li>Méně emisí CO než u konkurence</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spalování mimo varnou komoru.</li> <li>Tiché hořáky.</li> </ul>
EZ-SENSOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>Senzory vpichovací jehly zaručují vyšší přesnost měření a lepší výsledky vaření</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vpichovací jehla je ergonomická a robustní</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Díky vysoce přesnému snímači teploty jsou nižší ztráty hmotnosti pokrmů.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vysoká přesnost senzorů jehly zvyšuje jistotu při vaření pokrmů</li> </ul>
FAGOR TOUCH		<ul style="list-style-type: none"> <li>Uživatelské rozhraní je velmi intuitivní a snadno srozumitelné.</li> <li>Nižší náklady na zaškolení obsluhy.</li> <li>Široký úhel čtení obrazovky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odolnost proti poškrábání.</li> <li>Odpudivost vůči vodě a tukům.</li> <li>Nižší náklady na údržbu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Snadné čištění</li> </ul>
FAGOR COMBI OS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Více než 40 receptů přednastavených</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>V každém momentu lze vytvořit, upravit nekonečné množství receptů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Systém Multi-tray umožňuje pružné vaření v každém zásuvu a šetří čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozhraní USB pro stahování údajů pro HACCP.</li> </ul>
COMBI-CLEAN		<ul style="list-style-type: none"> <li>5 různých mycích programů. Samonavíjecí sprcha pro ruční mytí.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Programy pro všechny situace provozu a znečištění.</li> <li>Efektivní energetické náklady a spotřeba chemie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Optimální standardy hygieny a bezpečnosti potravin</li> <li>3 mycí programy s bezpečnostním systémem pro případy náhlého přerušení mycího cyklu.</li> </ul>



**FAGOR  
TOUCH**

**VŠECHNY VOLBY  
POMOCÍ  
JEDNOHO PRSTU**

Nová generace Advance je vybavena dotykovou obrazovkou TFT velikosti 8 palců s intuitivní grafikou, umožňující velmi snadnou obsluhu.

Systém **Fagor Touch** je úplně chráněn sklem, přenášejícím dotykové povely. Snadno se čistí, odpuzuje vodu a tuky a je velmi odolný vůči poškrábání. Obrazovka umožňuje dobré čtení v širokém úhlu pohledu a dokonce ji lze ovládat i s latexovou rukavicí.



**FAGOR  
COMBI  
OS**

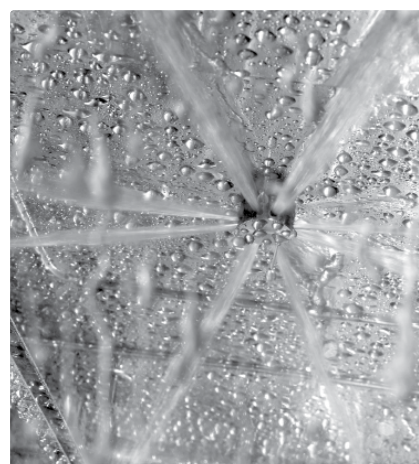
**OPERAČNÍ SYSTÉM  
ADVANCE PLUS, KTERÝ  
NEZNÁ HRANICE**

**Fagor Cooking** umožňuje automaticky programovat vaření ze dne na den snadněji a produktivněji.

**Fagor Easy** umožňuje vařit manuálně v režimech horkého vzduchu, páry, smíšeném a regeneračním.

**Fagor Multi-Tray** Systém monitoruje teplotu a čas každé gastronádoby pro úpravu všech pokrmů současně.

**Fagor USB** umožňuje vkládání a stahování receptů a dokumentaci údajů pro HACCP, aby byly zaručeny nejvyšší standardy bezpečnosti potravin.



**COMBI  
CLEAN**

**PERFEKTNÍ HYGIENA,  
JISTÁ ZÁRUKA**

Systém automatického mytí varné komory zajišťující nejvyšší bezpečnost v oblasti hygieny.

**Combi Clean** disponuje 5 programy mytí, které se přizpůsobují potřebám každého profesionála.

Je rovněž vybaven bezpečnostním systémem pro případ neočekávaného přerušení mycího procesu.



SOFTWARE

# ČETNÉ APLIKACE, JEDNODUCHÉ A INTUITIVNÍ

Konvektomaty Advance jsou koncipovány pro vysokou úroveň požadavků a proto obsahují poslední technologické vymoženosti a software poslední generace.

Připojení přes USB umožňuje aktualizovat software, přidávat recepty, nebo stahovat data požadovaná normami HACCP pro bezpečnost potravin.



## MONITOROVÁNÍ APP

Nepřetržitě monitoruje systémy konvektomatu a v každém okamžiku informuje o jeho provozu.

## SERVISNÍ ÚDRŽBA APP

Umožňuje technikům určit stav a podmínky práce každé součásti a tak šetří čas i úsilí při servisních zásazích a při poprodejní údržbě.

## KONFIGURACE APP

Umožňuje technikům upravovat hodnoty důležitých parametrů, jako např. rychlost dmychadla, druh plynu, časy kondenzace a vypouštění bojleru.

## REGISTR APP

Ukládá automaticky průběh vaření pro potřeby auditu činností konvektomatu.



ADVANCE PLUS



ADVANCE



ADVANCE CONCEPT

# 10 DŮVODŮ PROČ ZVOLIT KONVEKTOMAT ADVANCE

01

## KONVEKTOMAT PRO KAŽDOU POTŘEBU PROFESIONÁLA

Desítky modelů, 5 velikostí, 3 různé modelové řady... které odpovídají každé potřebě, jsou vyrobeny jako konvektomaty robustní, odolné a s dlouhou životností.

02

## SNADNÁ OBSLUHA

Rozhoduje jednoduchost. Jakákoliv funkce na dosah prstů jedné ruky.

Interface auto-explikativní, sonda ergonomická, mytí je automatické... Desítky nových úprav, které činí vaření snadnějším, než kdy předtím.

03

## VYNIKAJÍCÍ VÝSLEDKY, MINIMÁLNÍ ZTRÁTY

Díky mocné tvorbě páry a optimálnímu rozdělení teplot, dosahují konvektomaty Advance vynikajících výsledků vaření a ztráty na surovině jsou minimální.

Větší šťavnatost masa, lepší rovnoměrnost v rozdělování tepla a tím i opakovatelnost vlastností pokrmů, jsou dány především vyšší přesností v průběhu celého varného procesu.

04

## ÚSPORY PŘI ÚDRŽBĚ

Z jediného přístupového místa lze provádět veškeré zásahy technického servisu. Monitorování procesů vaření, jejich údajů, konfigurace nastavení přístroje, autodiagnostika a autokalibrace konvektomatu, to vše znamená vyšší péči o zákazníka, která umožňuje šetřit čas i peníze u prodejných služeb.

05

## DOKONALÁ HYGIENA

Pára se generuje z neustále obnovované čerstvé vody a u plynových verzí se spalování odehrává mimo varnou komoru. Kromě toho byla začleněna další zlepšení, směřující k vyšší bezpečnosti potravin: odnímatelné těsnění dveří, dokonalejší vnitřní sváry v komoře s precizním začištěním, apod.

06

## ZLEPŠENÍ PRACOVNÍCH PODMÍNEK

Nový systém otevírání dveří je pohodlnější, sonda je z ergonomického hlediska lépe upevněna, zavázací klece jsou robustnější a lépe ovladatelné, hořáky plynových modelů jsou nehlukné a je zdokonalen i systém automatického mytí. To vše ve prospěch bezpečnější a pohodlnější práce obsluhy.

07

## DLOUHÁ ŽIVOTNOST

Jsou uplatněna významná zlepšení v nosné konstrukci a systému transportu, jako např. nová rukojeť dveří, nově řešené dvojité sklo dveří, zdvojená kola u zavázacích vozíků... To vše zaručuje dlouhou životnost zařízení.

08

## VYŠŠÍ PRODUKTIVITA

Nová generace nabízí vyšší produktivitu: na menší ploše stejnou produkci, možnost montáže konvektomatů na sebe umožňuje vyšší využitelnost různých režimů vaření současně.

09

## ENERGETICKÁ ÚČINNOST

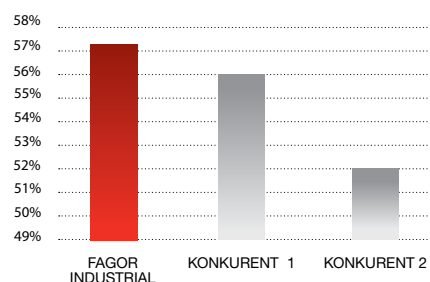
Fagor nadále pevně sleduje energetické úspory a ochranu životního prostředí: nové hořáky mají ještě vyšší účinnost a nižší emise CO<sub>2</sub>.

10

## TOGETHER WE EVOLVE

Rozvíjet se ve spolupráci s našimi zákazníky vždy byl cíl a závazek Fagoru po celou dobu jeho téměř 50leté historie. Proto nabízíme integrální nabídku v okruhu 360°, což umožní zákazníkovi soustředit se pouze na to podstatné: využít svou kuchyň na maximum.

### ÚČINNOST KONVEKTOMATŮ ADVANCE





## MINIMÁLNÍ ZTRÁTY

Pstruh á la  
losos

Pečené  
žebírko

Pečené  
kuře

Vepřová  
panenka

KONKURENCE

## GENERACE ADVANCE

# TABULKA FUNKCÍ A VLASTNOSTÍ

ZÁKLADNÍ FUNKCE / ALAPFUNKCIÓK	ADVANCE PLUS	ADVANCE	ADVANCE CONCEPT
Eco-Steamng	•	•	-
Generátor páry s detekcí vodního kamene	•	•	-
Automatické vypouštění generátoru	•	•	-
Poloautomatický systém odvěpňování	•	•	-
HA-Control	•	•	•
Exkluzivní systém ventilace	•	•	•
Cool down (funkce rychlého ochlazení)	•	•	•
Systém "auto-reverse" automatická změna otáček ventilátoru	•	•	•
EZ-Sensor	•	•	•
Vícebodová vpichovací teplotní jehla	•	•	•
FagorTouch	Obrazovka TFT 8" dotyková, vysoké rozlišení, skleněný kryt	Obrazovka + Otočný volič	Displej 7 segmentový + 2 otočné voliče
Fagor CombiOS	•	-	-
Fagor Cooking	•	-	-
Fagor Easy	•	-	-
Fagor Multi-Tray System	•	-	-
Fagor USB	•	-	-
Režimy vaření	4 + řízená vlhkost páry	5	Elektrický: 4 / Plynový: 1
Fagor CombiClean (5 programů automatického mytí)	•	-	-
<b>OSTATNÍ FUNKCE / EGYÉB FUNKCIÓK</b>			
Zpožděný start nastavených programů (běžné vaření a Fagor Cooking-podle receptů)	•	•	•
Vaření delta	•	•	•
Termo Stop (čas se odpočítává až po dosažení nastavené teploty)	•	•	-
Autodiagnostika - alarmy a chybová hlášení (Monitor App & Mantenimiento App)	•	•	•
Registr App (historie cyklů vaření)	•	•	•
Registr App (historie chybových hlášení)	•	•	-
Nastavení výkonu ohřevu a rychlosti otáček ventilátoru (Konfigurace App)	3 rychlosti / 2 výkony	3 rychlosti / 2 výkony	3 rychlosti / 2 výkony
Zvlhčovač manuální	•	•	•
Jazyky	33	25	-
HACCP	•	Volitelně	-
Režim SAT (servisní)	•	•	•
Režim pro výstavy	•	•	•
Kalibrace App	Auto	Auto	Manual
Systém rychlého uzavření dveří (modely 061,101 a 102)	•	•	•
Zavázeční vozík jako součást (modely 201 a 202)	•	•	Volitelně
Samonavíjecí sprcha	•	•	-
Vnější sprcha	-	-	Volitelně
Ochrana IPX-5	•	•	•

# ADVANCE + PLUS

## JEDEN Z NEJLEPŠÍCH KONVEKTOMATŮ NA TRHU

Konvektomaty ADVANCE PLUS jsou určeny pro profesionály, kteří se nechtějí vzdát žádné již existující funkce a proto mají **nejvyšší možné vybavení jaké se vyskytuje na trhu**. Dosahují tak dokonalé rovnováhy mezi kvalitou vaření, jednoduchostí, účinností a bezpečností.



### „HIGHTECHNOLOGY“ APLIKOVANÁ V KUCHYNI.

- **Profesionalita**
- **Přesnost**
- **Pro náročné uživatele**
- **Perfektní vaření**
- **Úspora času a nákladů**

#### VLASTNOSTI

- Ovládání funkcí prostřednictvím dotykové obrazovky „touch control“.
  - **99** programů vaření, každý po **9** krocích
  - **5 režimů vaření:**  
Pára, Pára regulovatelná (nastavitelná vlhkost během vaření), Regenerace, Smíšený a Horkovzdušný (až do 300 °C).
  - Funkce předehřátí komory.
  - Funkce Termostop.
  - **Fagor Easy, způsob jednoduchého ovládání konvektomatu.**
  - **Fagor Cooking, vaření podle vložených receptů a jejich administrace.**
  - **Fagor Multi-Tray System, kontrola vaření podle jednotlivých gastronomií.**
  - **Odložené zahájení programů:**  
Vaření podle receptů / Vaření při nízké teplotě / Mytí.
  - Historie: ukládání dat z různých režimů vaření použitých posledních 31 dnů.
  - 3 rychlosti ventilátoru - 2 výkony ohřevu.
  - Systém **Cool-Down** rychlého ochlazení varné komory.
  - Systém „**auto-reverse**“ pro změnu směru otáček ventilátoru.
  - 5 programů mytí varné komory
  - Vpichovací vícebodová jehla pro měření teploty v jádru pokrmu.
  - Software pro PC pro ovládání: Historie, receptů, HACCP, návodů, ...
  - Systém **HACCP** pro registraci údajů o vaření.
  - Generátor páry vybaven **detektorem vodního kamene**.
  - Automatické vypouštění generátoru páry po 24 hodinách jeho provozu.
  - **Systém odvápnování** poloautomatický.
  - Systém rychlého uzavírání dveří (modely 061, 101 a 102)
  - Zavazecí vozík je integrovanou součástí přístroje (modely 201 a 202)
  - Systém detekce chyb
  - Systém kontroly správnosti funkce hlavních součástí - dílů stroje.
  - Ochrana IPX-5
  - Samonavíjecí sprcha
- Napětí: elektrické modely: 400 V ~ 3N + T
  - plynové modely: 230V ~ 1N + T



## KONVEKTOMATY ADVANCE – PLUS ELEKTRICKÉ

Model	Objednáací číslo	Kapacita	Vybavení *	Příkon kW	Rozměry mm	Cena bez DPH	
						Kč	EUR
<b>APE-061</b>	19010970	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	10,2	898x867x846		
<b>APE-101</b>	19011023	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	19,2	898x867x1 117		
<b>APE-102</b>	19010816	10 GN-2/1 – 20 GN-1/1	-	31,2	1 130x1 063x1 117		
<b>APE-201</b>	19011025	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	CEB-201	38,4	929x964x1 841		
<b>APE-202</b>	19010954	20 GN-2/1 – 40 GN-1/1	CEB-202	62,4	1 162x1 074x1 841		

(\*) **Vybavení**  
CEB: Zavážecí vozík s klecí na GN součástí ceny



## KONVEKTOMATY ADVANCE – PLUS PLYNOVÉ

Model	Druh plynu	Objednáací číslo	Kapacita	Výbava *	Příkon		Rozměry mm	Cena bez DPH	
					kW – pl.	kW el.		Kč	EUR
<b>APG-061</b>	LPG GN	19010042 19011886	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846		
<b>APG-101</b>	LPG GN	19011070 19011903	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1 117		
<b>APG-102</b>	LPG GN	19011096 19011912	10 GN-2/1 – 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1 130x1 063x1 117		
<b>APG-201</b>	LPG GN	19011174 19011921	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1 841		
<b>APG-202</b>	LPG GN	19010040 19011930	20 GN-2/1 – 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1 162x1 074x1 841		

# ADVANCE

## NEJLEPŠÍ POMĚR MEZI KVALITOU A CENOU U KONVEKTOMATŮ S GENERÁTOREM PÁRY.

Konvektomaty ADVANCE jsou ideálním řešením pro ty profesionály, kteří požadují cenově dostupný konvektomat s nejpokročilejším vybavením a dosahující dokonalých výsledků v kvalitě vaření, účinnosti a bezpečnosti.



## RYCHLÉ VAŘENÍ, VYSOKÁ KVALITA

- **Profesionalita**
- **Snadnost**
- **Rychlost**
- **Perfektní vaření**
- **Hospodárnost**

## VLASTNOSTI

- Ovládání funkcí pomocí tlačítek a multifunkčního ovladače „Scroll“
  - **5 režimů vaření:**  
Pára, Pára regulovatelná (nastavitelná vlhkost během vaření), Regenerace, Smíšený a Horkovzdušný (až do 300 °C).
  - Možnost předehřátí komory.
  - Funkce Termostop.
  - **Programování nočního vaření nebo vaření při nízké teplotě.**
  - 3 rychlosti ventilátoru – 2 výkony ohřevu.
  - Systém Cool-Down rychlého ochlazení varné komory.
  - Systém „auto-reverse“ pro změnu směru otáček ventilátoru.
  - Vpichovací jehla pro měření teploty v jádru pokrmu.
  - Generátor páry s detekcí vodního kamene.
  - Automatické vypouštění generátoru páry po 24 hodinách jeho provozu.
  - Systém odvěpňování poloautomatický.
  - Systém rychlého uzavírání dveří (modely 061, 101 a 102).
  - Zavážecí vozík je integrovanou součástí přístroje (modely 201 a 202).
  - Systém detekce chyb.
  - Systém kontroly správnosti funkce hlavních součástí - dílů stroje.
  - Ochrana IPX-5
  - Samonavíjecí sprcha
- 
- Napětí: **elektrické** modely: 400 V ~ 3 N + T  
**plynové** modely: 230 V ~ 1 N + T



## KONVEKTOMATY ADVANCE ELEKTRICKÉ

Model	Objednáací číslo	Kapacita	Vybavení *	Příkon kW	Rozměry mm	Cena bez DPH	
						Kč	EUR
AE-061	19010984	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846		
AE-101	19011021	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1 117		
AE-102	19011020	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1 130x1 063x1 117		
AE-201	19010557	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1 841		
AE-202	19010961	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1 162x1 074x1 841		

(\*) Vybavení  
CEB : Zavážecí vozík  
s klecí na GN  
součástí ceny

AE-101 + SH-101



AE-201



AE-202



AE-102



AE-061



## KONVEKTOMATY ADVANCE – PLYNOVÉ

Model	Druh plynu	Objednáací číslo	Kapacita	Výbava *	Příkon		Rozměry mm	Cena bez DPH	
					kW - pl.	kW el.		Kč	EUR
AG-061	LPG GN	19011040 19011882	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846		
AG-101	LPG GN	19010041 19011899	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1 117		
AG-102	LPG GN	19011126 19011909	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1 130x1 063x1 117		
AG-201	LPG GN	19011193 19011918	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1 841		
AG-202	LPG GN	19011108 19011927	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1 162x1 074x1 841		

# CONCEPT

## JEDNODUCHÝ A EKONOMICKÝ KONVEKTOMAT, VÝKONNÝ A ROBUSTNÍ

Konvektomaty CONCEPT jsou základní odpovědí pro každého profesionála, který hledá jednoduchý a levný přístroj s dlouhodobou životností.

- Lze s ním pracovat v režimech horkého vzduchu, páry, smíšeném a regeneračním.
- Má funkci „Cold Down“, manuální zvlhčovač a vícebodovou vpichovací teplotní jehlu.
- Systém **diagnostiky pro technický servis** jehož prostřednictvím může, uživatel bez demontáže některého z vnějších panelů ověřit správnou funkci všech komponentů konvektomatu.
- **Zóna avíz a chybových hlášení** upozorňuje uživatele, zda konvektomat zaznamenává nějakou poruchu či špatnou funkci.



## NÁROČNÁ TECHNOLOGIE V JEDNODUCHÉM PROVEDENÍ

- **Ekonomie**
- **Snadnost**
- **Rychlost**
- **Jednoduchost**
- **Dokonalé vaření**

## VLASTNOSTI

- Řízení funkcí pomocí tlačítek a ovladačů + Dva knoflíky „Scroll“ (Ruleta).
- **Režimy vaření:**
  - Modely elektrické: pára, smíšený, regenerace a horkovzdušný (do 300 °C)
  - Modely plynové: horkovzdušný (do 300 °C).
- Možnost předehřátí varné komory.
- 2 rychlosti turbíny – 2 výkony ohřevu.
- Systém rychlého uzavírání dveří (modely 061, 101 a 102).
- Systém **Cool-Down** rychlého ochlazení varné komory.
- Systém „**auto-reverse**“ pro změnu směru otáček ventilátoru.
- Vpichovací jehla pro měření teploty v jádru pokrmu.
- Systém detekce chyb.
- Systém kontroly správnosti funkce hlavních součástí – dílů stroje.
- Ochrana **IPX-5**.
- Napětí:

**elektrické** modely: 400 V ~ 3 N + T

**plynové** modely: 230 V ~ 1 N + T

## Příslušenství a vybavení na objednávku:

- Závěsná sprcha
- Zavážecí vozík (pro modely 201 a 202)



## KONVEKTOMATY ADVANCE – CONCEPT ELEKTRICKÉ

Model	Objednací číslo	Kapacita	Vybavení *	Příkon kW	Rozměry mm	Cena bez DPH	
						Kč	EUR
<b>ACE-061</b>	19010988	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898×867×846		
<b>ACE-101</b>	19011022	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898×867×1.117		
<b>ACE-102</b>	19011028	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1 130×1 063×1 117		
<b>ACE-201</b>	19011049	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,40	929×964×1 841		
<b>ACE-202</b>	19010991	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	62,40	1 162×1 074×1 841		



Fotografie: Rošty, gastronádoby, podstavce NEJSOU SOUČÁSTÍ CENY

## KONVEKTOMATY ADVANCE – CONCEPT PLYNOVÉ

Model	Druh plynu	Objednací číslo	Kapacita	Výbava	Příkon		Rozměry mm	Cena bez DPH	
					kW – pl.	kW el.		Kč	EUR
<b>ACG-061</b>	LPG GN	19011043 19011615	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898×867×846		
<b>ACG-101</b>	LPG GN	19011071 19011893	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898×867×1 117		
<b>ACG-102</b>	LPG GN	19011127 19011906	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1 130×1 063×1 117		
<b>ACG-201</b>	LPG GN	19011234 19011915	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	36,00	2,40	929×964×1 841		
<b>ACG-202</b>	LPG GN	19011124 19011924	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	-	65,00	2,40	1 162×1 074×1 841		

ADVANCE



**DVA KONVEKTMOMATY NAD SEBOU**

Souprava prvků pro montáž konvektomatů do sloupce.

**Poznámky:**

**Platí pouze pro tyto elektrické modely:**

061 nad 061

061 nad 101

**MONTÁŽ POUZE V TOVÁRNĚ NA ZÁKLADĚ OBJEDNÁVKY**

**(nutno specifikovat modely a jejich umístění)**



Model	Objednací číslo	Prvek	Pro modely	Cena bez DPH	
				Kč	EUR
<b>2AD-66</b>	19012191	Sada součástí pro montáž 2 přístrojů nad sebou	061 + 061		
<b>2AD-610</b>	19012163	Sada součástí pro montáž 2 přístrojů nad sebou	061 + 101		

## PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO KONVEKTOMATY



### PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO KONVEKTOMATY

Příslušenství pro modely 061  
Příslušenství pro modely 101  
Příslušenství pro modely 102  
Příslušenství pro modely 201  
Příslušenství pro modely 202

Konvektomaty spojené nad sebou  
Sada adaptačních prvků  
Přeměna napětí a druhu plynu

Gastronádoby  
Nádoby a držáky speciální  
Mycí a čisticí prostředky

## DOPLŇKY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

**Fagor Industrial** nabízí širokou řadu doplňků a příslušenství, která usnadňují instalaci konvektomatů, jejich používání a využití k přípravě všech druhů pokrmů.

NÁDOBY Z GRANITU

GASTRONÁDOBY NA VEJCE A KREPSY

GASTRONÁDOBY NA HRANOLKY

ROŠTY PRO GRILOVÁNÍ

ROŠTY PRO KUŘATY A ŽEBÍRKA

NÁDOBY PRO PUDINKY

PODSTAVCE NEUTRÁLNÍ S/BEZ KOLEČEK

PODSTAVNÉ SKŘÍŇĚ NEUTRÁLNÍ NEBO VYHŘÍVANÉ

ZAVÁŽECÍ KLECE PRO GN

ZAVÁŽECÍ KLECE NA TALÍŘE

VOZÍKY PRO ZAVÁŽENÍ KLECÍ

IZOTERMICKÉ NÁVLEKY PRO UDRŽENÍ TEPLoty POKRMŮ OD JEJICH REGENERACE AŽ PO VÝDEJ

DIGESTOŘE KONDENZAČNÍ

PŘERUŠOVAČE TAHU PRO PLYNOVÉ KONVEKTOMATY



### SOUPRAVY PRO ZÁMĚNY

- VODÍCÍ LIŠTY PRO PEKAŘSKÉ A CUKRÁŘSKÉ PLECHY 400×600 MM
- TĚSNÍCÍ PRVKY PRO PŘEDEHŘÁTÍ KOMORY V ZAVÁŽECÍCH KONVEKTOMATECH
- MONTÁŽNÍ SADA PRO SETAVENÍ KONVEKTOMATŮ DO SLOUPCE
- SONDA PRO VAŘENÍ VE VAKUU
- HACCP PRO KONVEKTOMATY ADVANCE
- KOLEČKA PRO KONVEKTOMATY SKŘÍŇOVÉ
- PODSTAVY K UPEVNĚNÍ NA PODLAHU

### SOUPRAVY PRO TRANSFORMACE

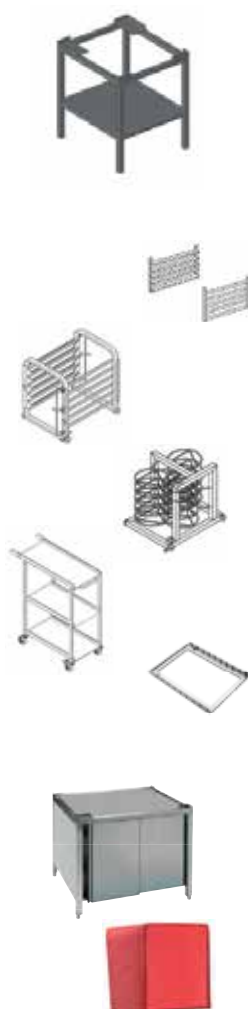
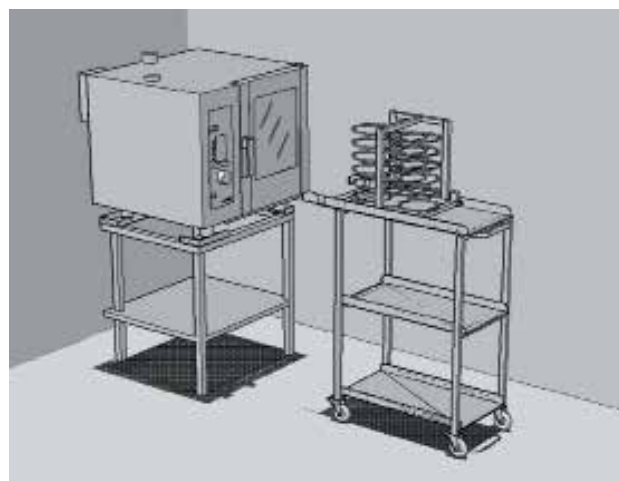
- VYRÁBĚJÍ SE KONVEKTOMATY PŘIPRAVENÉ NA RŮZNÉ DRUHY PLYNU, RŮZNÁ NAPĚTÍ A FREKVENCE
- PRO NÁMOŘNÍ LODĚ PŘEMĚNA NA 440 V
- PŘEMĚNA NA FREKVENCI NA 60 Hz PRO PLYNOVÉ KONVEKTOMATY



## DOPLŇKY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

### DOPLŇKY PRO MODELY 061

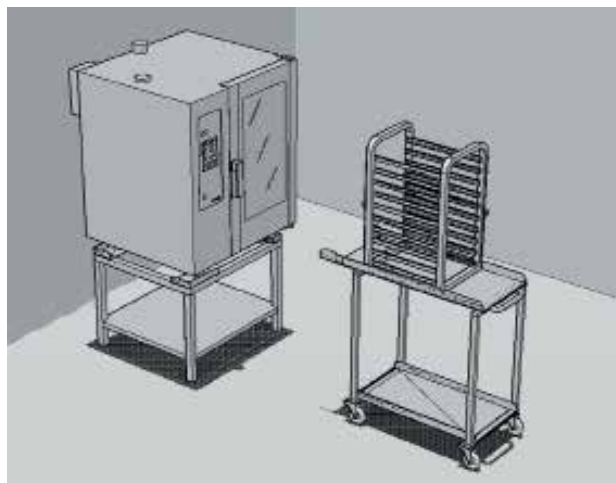
Platné pro využití, práci nebo instalaci u všech verzí konvektomatů Advance **061**.



Model	Objednáací číslo	Popis	Rozměry mm	Cena bez DPH	
				Kč	EUR
GP-061	19	<b>Sada lišt pro cukrářské plechy</b> 6 zásuvů 60x40 cm.			
SH-061	19011201	PODSTAVEC pro výšku 860 mm	815x725x860		
SH-061-R	19011202	PODSTAVEC pro výšku 860 mm. Se 4 brzděnými kolečky.	815x725x860		
GBS-11	19011205	Sada VLOŽKY do podstavce pro umístění GN SH-061 a SH-101. 5 zásuvů GN-1/1. Na 1 podstavec lze použít 1 pár.			
EB-061	19011559	KLEC vyjímatelná pro GN. Kapacita: 6 zásuvů GN-1/1.	398x584x458		
EP-061	19011563	<b>KLEC vyjímatelná pro nosiče talířů</b> Kapacita 17 talířů Ø 32 cm	398x496x448		
CP-061	19011566	VOZÍK PRO KLECE MODELY EB-061 a EP-061	480x1 052x1 220		
GE-11	19	POJEZDOVÝ RÁM pro klece 060 a 101, umístěný na dno konvektomatu	407x590x72		
ANH-611	19	<b>PODSTAVEC NEUTRÁLNÍ</b> vysoký Posuvná dvířka	815x725x885		
ACH-611	19	<b>PODSTAVEC OHŘÍVANÝ</b> vysoký Posuvná dvířka Ventilátor pro vhnání tepla.	815 x 725 x 885		
LTE-061	19	<b>IZOTERMICKÝ NÁVLEK</b> pro klec EP-061. Udržuje teplotu po dobu 20 minut.	405x500x440		
GD-AD	19	<b>ZÁVĚSNÁ SPRCHA - SADA</b> pro externí umístění sprchy Pouze pro konvektomaty ACE a ACG			

## DOPLŇKY PRO MODELY 101

Vhodné k použití, práci a montáži pro každou verzi konvektomatů Advance **101**.



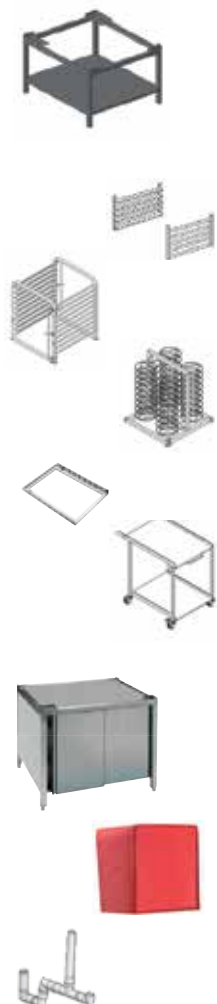
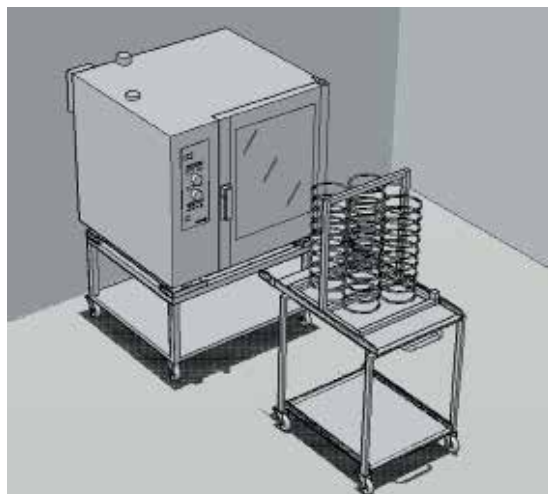
Model	Objednací číslo	Popis	Rozměry mm	Cena bez DPH	
				Kč	EUR
GP-101	19	Sada lišt pro cukrářské plechy 6 zásuvů 60×40 cm.			
SH-101	19011197	PODSTAVEC o výšce 590 mm	815×725×590		
SH-101-R	19011199	PODSTAVEC na kolečkách. Se 4 brzděnými kolečky.	815×725×590		
GBS-11	19011205	Sada VLOŽKY do podstavce pro GN SH-061 a SH-101. 5 zásuvů GN-1/1. Na 1 podstavec lze použít 1 pár.			
EB-101	19011561	KLEC pro GN vyjímatelná. Kapacita: 10 zásuvů GN-1/1.	398×584×730		
EP-101	19011564	KLEC pro talíře vyjímatelná. Kapacita: 27 talířů o Ø 32 cm	398×496×720		
CP-101	19011567	VOZÍK na klece pro EB-101a EP-101	480×1.052×967		
GE-11	19	POJEZDOVÝ RÁM pro klece 060 a 101, <b>umístěný na dno konvektomatu</b>	407×590×72		
ANH-101	19	PODSTAVEC NEUTRÁLNÍ nízký Posuvná dvířka	815×725×590		
ACH-101	19	PODSTAVEC <b>Vyhřívavý</b> nízký Posuvná dvířka, Ventilátor pro vhnění tepla.	815×725×590		
LTE-101	19	IZOTERMICKÝ NÁVLEK pro klec na talíře EP-101. Udrží teplotu po dobu 20 minut	405×500×700		
GD-AD	19	SPRCHOVÝ VENTIL - SADA <b>pro externí umístění sprchy.</b> Pouze pro konvektomaty ACE a ACG			



## DOPLŇKY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

### DOPLŇKY PRO MODELY 102

Vhodné k použití, práci a montáži pro každou verzi konvektomatů Advance **102**.



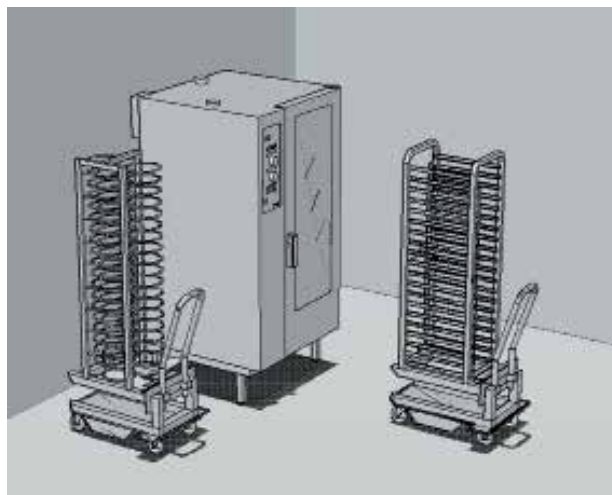
Model	Objednáací číslo	Popis	Rozměry mm	Cena bez DPH	
				Kč	EUR
GP-102	19	<b>Sada lišt pro cukrářské plechy</b> 10 zásuvů 60×40 cm.		3.600	142
SH-102	19011203	<b>PODSTAVEC o výšce</b> 590 mm	1 050×925×590	11.370	446
SH-102-R	19011204	<b>PODSTAVEC na kolečkách.</b> Se 4 brzděnými kolečky.	1 050×925×590	13.870	542
GBS-21	19011206	<b>Sada VLOŽKY do podstavce</b> pro GN SH-21. 5 zásuvů GN-2/1. Na 1 podstavec lze použít 1 pár.		3.700	145
EB-102	19011562	<b>KLEC pro GN</b> vyjímatelná. Kapacita: 10 zásuvů GN-2/1. nebo 20 zásuvů GN-1/1.	605×714×730	12.240	480
EP-102	19011565	<b>KLEC pro talíře</b> vyjímatelná. Kapacita: 36 talířů o Ø 32 cm	605×610×720	24.200	450
GE-102	19011570	<b>POJEZDOVÝ RÁM</b> Pro klec EB-1021 <b>umístěný na dno konvektomatu</b>	615×790×72	4.300	170
CP-102	19011568	<b>VOZÍK na klece</b> pro EB-1021	700×1 052×967	14.540	570
ANH-102	19	<b>PODSTAVEC NEUTRÁLNÍ</b> střední Posuvná dvířka	1 050×925×650	45.640	1.790
ACH-102	19	<b>PODSTAVEC Vyhřívavý</b> střední Posuvná dvířka, Ventilátor pro vhánění tepla.	1 050×925×650	83.640	3.280
LTE-102	19	<b>ZOTERMICKÝ NÁVLEK</b> pro klec na talíře EP-102 Udrží teplotu po dobu 20 minut	610×720×710	18.100	710
GD-AD	19	<b>SPRCHOVÝ VENTIL – SADA</b> pro externí umístění sprchy. Pouze pro konvektomaty ACE a ACG		11.550	453



## DOPLŇKY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

### DOPLŇKY PRO MODELY 201

Vhodné k použití, práci a montáži pro každou verzi konvektomatů Advance 201.

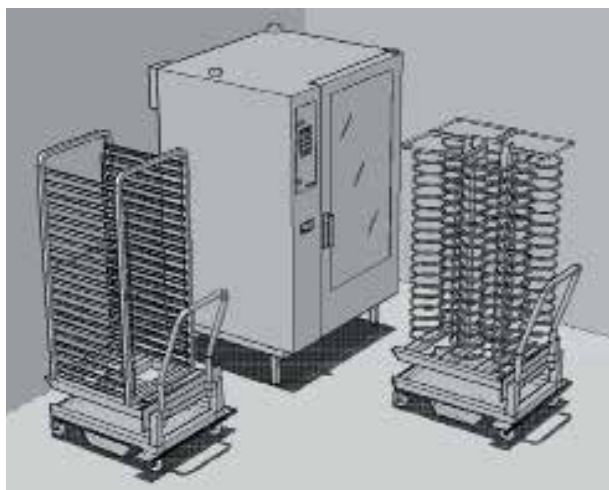


Model	Objednací číslo	Popis	Rozměry mm	Cena bez DPH	
				Kč	EUR
<b>CEB-201</b>	19011553	<b>ZAVÁŽECÍ VOZÍK SE ZABUDOVANOU KLEČÍ</b> Pro 20 ks GN-1/1.	780×500×1 540		
<b>CEP-201</b>	19011551	<b>ZAVÁŽECÍ VOZÍK SE ZABUDOVANOU KLEČÍ NATALÍŘE</b> Pro 50 talířů o Ø 32 cm	780×500×1 540		
<b>LTE-201</b>	19	<b>IZOTERMICKÝ NÁVLEK pro klec na talíře CEP-201</b> Udrží teplotu po dobu 20 minut.	610×380×1 220		
<b>R4-20</b>	19	<b>SADA KOLEČEK pro konvektomaty 201 a 202.</b> 4 brzděná kolečka	<b>MONTÁŽ POUZE V TOVÁRNĚ</b>		
<b>AP-20</b>	19	<b>SOUPRAVA PRO UKOTVENÍ konvektomatů 201 a 202.</b> 2 součásti pro upevnění k podlaze	860×605×650		
<b>GD-AD</b>	19	<b>SPRCHOVÝ VENTIL - SADA pro externí umístění sprchy.</b> Pouze pro konvektomaty ACE a ACG			
<b>PRE-H201</b>	19011979	<b>SOUPRAVA PRO PŘEDOHŘEV</b> Prvek, který uzavírá dolní část dveří tak, že se při programu předehřátí bez zavážecího vozíku dokonale zabrání úniku tepla z komory.			

## DOPLŇKY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

### DOPLŇKY PRO MODELY 202

Vhodné k použití, práci a montáži pro každou verzi konvektomatů Advance **202**.



Model	Objednáací číslo	Popis	Rozměry mm	Cena bez DPH	
				Kč	EUR
<b>CEB-202</b>	19011552	<b>ZAVÁŽECÍ VOZÍK SE ZABUDOVANOU KLEČÍ</b> Pro 40 ks GN-1/1 nebo 20 ks GN-2/1.	825x900x1 810		
<b>CEP-202</b>	19011550	<b>ZAVÁŽECÍ VOZÍK SE ZABUDOVANOU KLEČÍ NA TALÍŘE</b> Pro 100 talířů o Ø 32 cm	825x900x1 810		
<b>LTE-202</b>	19	<b>IZOTERMICKÝ NÁVLEK pro klec na talíře CEP-202</b> Udrží teplotu po dobu 20 minut.	650x820x1.335		
<b>R4-20</b>	19	<b>SADA KOLEČEK pro konvektomaty 201 a 202.</b> 4 brzděná kolečka	<b>MONTÁŽ POUZE V TOVÁRNĚ</b>		
<b>AP-20</b>	19	<b>SOUPRAVA PRO UKOTVENÍ konvektomatů 201 a 202.</b> 2 součásti pro upevnění k podlaze	860x605x650		
<b>GD-AD</b>	19	<b>SPRCHOVÝ VENTIL - SADA pro externí umístění sprchy.</b> Pouze pro konvektomaty ACE a ACG			
<b>PRE-H202</b>	19011980	<b>SOUPRAVA PRO PŘEDOHŘEV</b> Prvek, který uzavírá dolní část dveří tak, že se při programu předehřátí bez zavážecího vozíku dokonale zabrání úniku tepla z komory.			

## DOPLŇKY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

### PŘERUŠOVAČ TAHU (PLYNOVÉ KONVEKTOMATY)

Sada prvků pro instalaci nad konvektomat v provozech, v nichž je nutno realizovat odtah spalin do vnějšího prostředí nebo do vyložkovaného komínu.

Model	Pro plynové konvektomaty o kapacitě	Objednáací číslo	Cena bez DPH	
			Kč	EUR
<b>CEX-ADG-101</b>	061 - 101	19012272		
<b>CEX-ADG-102</b>	102	19012273		
<b>CEX-ADG-201</b>	201	19012290		
<b>CEX-ADG-202</b>	202	19012291		

### SONDA PRO VAŘENÍ VE VAKUU "SOUS VIDE"

Sada prvků pro zapojení řídicí teplotní sondy pro vaření ve vakuu.

Řízení teploty přechází na nově zapojenou sondu s tím, že funkce běžné teplotní sondy komory je eliminována.

Model	Objednáací číslo	Cena bez DPH	
		Kč	EUR
<b>SOUS-AD</b>	19012271		

### SADA HACCP

S pomocí této sady lze do konvektomatů ADVANCE zabudovat systém HACCP pro zaznamenání historie hodnot vaření: režimy, teploty, časy,...

V konvektomatech ADVANCE PLUS je tento systém již zabudován.

Nelze zabudovat do konvektomatů ADVANCE CONCEPT

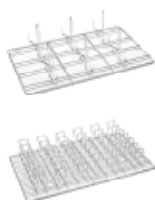
Model	Objednáací číslo	Cena bez DPH	
		Kč	EUR
<b>HACCP-AD</b>	19012271		

### ROŠTY PRO GRILOVÁNÍ KURAT, ŽEBÍREK, RYB ATD.

Vyrobeny z kulatiny z nerezové oceli AISI-304



Model	Objednáací číslo	Účel použití	Vlastnosti	Rozměry mm	Cena bez DPH	
					Kč	EUR
<b>PO-GN-1/1</b>	19001496	<b>8 kuřat</b>	GN-1/1 Umožňuje umístit 8 kuřat ve svislé poloze	530×325		
<b>CO-GN-1/1</b>	19000545	<b>Žebírka a ryby</b>	GN-1/1 Umožňuje umístit potraviny ve svislé poloze	530×325		



## DETERGENTY

Pro automatické mytí varné komory je dodáván alkalický rychle se rozpouštějící práškový detergent. Odstraňuje rychle a důkladně všechny mastnoty a zaschlé či zapečené zbytky pokrmů.



Objednací číslo	Popis	Hmotnost balení Kg	Cena bez DPH	
			Kč	EUR
E-14281	Mycí prostředek Antigrasa	5,0		
E-14280	Mycí prostředek Antigrasa	10,0		

Model	Obj. číslo	Max. průtok m <sup>3</sup> /h	Kapacita m <sup>3</sup> x °dH	El. připojení/odběr	Rozměry v mm v <sup>1</sup> x š x h	Cena bez DPH	
						Kč	EUR
<b>WMK-BNT2650T</b>	WMKZE-40BNT	1	40	230 V / 5 W	555x310x500		

<sup>1</sup>) Výška bez krycího víka  
S krycím víkem (na práni) je 680 mm

Všechny konvektomaty musejí být připojeny na přívod změkčené a upravené vody vždy, když její tvrdost v síti přesahuje 4.0 OD (německé), což odpovídá 40 mg CaCO<sub>3</sub>/1 litr vody, je-li koncentrace iontů Cl je vyšší než 150 mg/l, nebo když obsah NaCl převyšuje 30 mg/l.

## AUTOMATICKÉ ZMĚKČOVAČE

Plně automatický elektronicky časově řízený ion-exový změkčovač vody.

Řídící ventil Autotrol 604 Elektronik.

Náplň 10 l pryskyřičné hmoty. Zasolení 130 g soli/l pryskyřice. Dodávka zahrnuje kompletní funkční celek připravený k instalaci. Pro první instalaci doporučujeme zakoupit originální tabletovou sůl pro regeneraci změkčovače.

Napojení vody/odpadu: 3/4" / PE hadice 1/2"

Výška napojení vody/odpadu: 470 / 500 mm

Teplota vody nejvýše 43 °C,

tlak vody 0,2–0,8 MPa.

Rozsah časového nastavení: 1–99 dní.

**POZNÁMKA:** podmínkou pro uznání záruky je připojení konvektomatu na upravenou, tj. alespoň změkčenou vodu.

