



FAGOR 

Trouby
Generace Advance



Generace **ADVANCE**

Revoluční koncepce
robustní a odolné trouby,
navržené pro dlouhou
životnost.



Trouby Avance byly v duchu filozofie Fagor Industrial navrženy s cílem maximálního využití kuchyně.

Ať už máte podnik jakéhokoli typu a velikosti, máme pro vás pět různých zařízení na plyn nebo na elektřinu, abychom vám nabídli **řešení, které nejlépe vyhovuje vašim preferencím a potřebám.**



Jedna generace, tři řady.

ABYCHOM USPOKOJILI VEŠKERÉ POTŘEBY, MUSÍME KAŽDÉMU ZÁKAZNÍKOVÍ POSKYTNOUT ODLIŠNOU ODPOVĚĎ.

Generace trub ADVANCE má k dispozici **širokou řadu velikostí a výkonů.** Stačí si jen vybrat ten správný model pro každé profesionální použití. Varianta na plyn nebo

elektřinu u všech velikostí a příslušenství. Přicházejí v **pěti různých velikostech** pro tři řady zařízení a výkonů: **Advance Plus, Advance a Concept.**

01.

ADVANCE+
PLUS

Robustní, spolehlivá a inteligentní trouba o nejvyšším výkonu.

Trouby ADVANCE PLUS jsou určeny profesionálům, kteří se nechtějí vzdát žádné funkce, takže se spoléhají na **nejvyšší výkon na trhu**, čímž dosahují dokonalé rovnováhy mezi **kvalitou tepelné úpravy, jednoduchostí, účinností a bezpečností.**

02.

ADVANCE

Konkurenceschopná řada s vyvíječem páry a mnoha dalšími doplňky.

Trouby ADVANCE jsou ideálním řešením pro ty profesionály, kteří vyžadují **cenově dostupnou** troubu s **pokročilými funkcemi**, která zachová **perfektní výsledek s ohledem na kvalitu tepelné úpravy, účinnost a bezpečnost.**

03.

CONCEPT

Jednoduchá a úsporná robustní trouba o vysokém výkonu.

Trouby CONCEPT jsou **základní odpovědí** pro každého profesionála, který hledá **jednoduchou a úspornou robustní troubu o vysokém výkonu.**

Základní funkce

Navrženy pro maximální využití každé kuchyně.



TRVALÁ PÁRA: DOKONALÁ TEPELNÁ ÚPRAVA A ZDRAVÉ POTRAVINY

Výkonný **vyvíječ páry**, který je nezávislý a oddělený od varné komory, dodává u trub Advance v každém okamžiku **čerstvou páru** pro **dokonalou kvalitu tepelné úpravy** a tím zlepšuje šťavnatost potravin.

Tento systém zaručuje **nepřetržitou obnovu** vody každých 24 hodin tepelné úpravy, vždy udržuje vysokou kvalitu a zaručuje **hygienické prostředí uvnitř komory**.



VŠECHNY MOŽNOSTI NA DOSAH RUKY

Generace Advance je vybavena **8palcovou dotykovou obrazovkou TFT**, která je intuitivní, velmi uživatelsky přívětivá a obsahuje automatické programy, např. „Fagor Easy“ a „Fagor Cooking“. Systém **Fagor Touch** je **zcela utěsněn ve skle**, velmi snadno se čistí, odpuzuje vodu a mastné skvrny a je velmi odolný proti poškrábání. Jeho kapacitní technologie umožňuje široké pozorovací úhly a displej lze ovládat i latexovými rukavicemi.



DOKONALÁ A ZARUČENÁ HYGIENA

Systém **automatického čištění** varné komory zajišťuje maximální záruku v oblasti hygieny.

Combi Clean má **5 programů mytí**, které vyhoví potřebám každého profesionála.

Vybavení **bezpečnostním programem**, který se aktivuje, pokud je proces čištění nečekaně přerušen.



REGULACE TEPLoty: NEPŘEKONATELNÁ CHUŤ A AROMA

HA Control zaručuje **rovnoměrnou a konstantní teplotu**, při které se dosáhne nejlepších výsledků: potraviny jedinečného vzhledu, chuti a aroma. Obousměrný ventilační systém vytváří **optimální proudění vzduchu**, které zaručuje dokonalou tepelnou úpravu. **Rychlost ventilátorů lze regulovat** v závislosti na momentálních kulinářských potřebách.



LEPŠÍ PŘESNOST PRO DOSAŽENÍ OPTIMÁLNÍCH VÝSLEDKŮ

Jednoduchá a velmi snadno použitelná sonda Advance umožňuje snímání teploty v jádře potravin, **což zaručuje přesnost během celého procesu tepelné úpravy**. **EZ Sensor** má ergonomický design, **snadnější pro manipulaci**, zaručuje bezpečnost kuchaře a především pomáhá ušetřit čas a úsilí.



OPERAČNÍ SYSTÉM ADVANCE PLUS, S NÍMŽ SE MEZE NEKLADOU

Fagor Cooking umožňuje naprogramovat automatickou tepelnou úpravu, vytvářet, ukládat, importovat a exportovat recepty, aby byl každý den jednodušší a produktivnější.

Fagor Easy umožňuje nastavit tepelnou úpravu ručně ve 4 režimech: Konvekce, Pára, Kombinovaný a Regenerace.

Fagor Multi-Tray System monitoruje a reguluje teplotu a čas každé gastronádoby nezávisle, za účelem tepelné úpravy různých druhů potravin najednou. Flexibilní tepelná úprava pro úsporu času i peněz.

Fagor USB umožňuje nahrávání a stahování receptů a dokumentace s údaji HACCP s cílem zajistit nejvyšší standardy bezpečnosti potravin.



Konstrukce

Robustní a odolná trouba, navržená pro dlouhou životnost.

+ Zcela vyrobená z **austenitické nerez oceli**; vnitřek z nerez oceli AISI-304. Řada Advance vítězí svým designem a odolností.



01. LÉPE ERGONOMICKY TVAROVANÁ RUKOJEŤ

Všechny trouby jsou vybaveny ergonomičtější a robustnější rukojetí. Navíc jsou vybaveny duálním systémem, který umožňuje otevření na obě strany.



02. SYSTÉM HOLD-OPEN DOOR

Systém Hold-Open Door je založen na ozubeném závěsu, který brání náhodnému zavření dveří a tím zajišťuje větší kontrolu nad otevíráním a bezpečnost.



03. VARNÁ KOMORA

Varná komora ve tvaru krychle, v hygienickém provedení, nemá drážky nebo mezery, čímž se zamezí hromadění nečistot uvnitř.



04. VYJÍMATELNÁ TĚSNICÍ VLOŽKA

Vyjímatelná těsnicí vložka pomáhá při čištění a údržbě.



05. VYZTUŽENÉ DVEŘE DVOJITÉ SKLO

Dveře v provedení s dvojitým sklem, které snižuje tepelné ztráty a tím následně spotřebu energie.



06. TÁC NA KONDENZÁT

Tác na sběr kondenzovaných kapalin pro dveře i těleso trouby.

-20%

MÉNĚ JE VÍCE

Oblast základu trouby se snižuje o 20 %. Vyšší produktivita v menším prostoru.

ADVANCE+ PLUS

Robustní, spolehlivá a inteligentní trouba o nejvyšším výkonu.

Trouby ADVANCE PLUS jsou určeny profesionálům, kteří se nechtějí vzdát žádné funkce, takže se spoléhají na **nejvyšší výkon na trhu**, čímž dosahují dokonalé rovnováhy mezi **profesionalitou, přesností, náročností, dokonalou tepelnou úpravou a úsporou času a nákladů**.

SOFTWARE ADVANCE PLUS

Trouby Advance, navržené s vysokou úrovní náročnosti, zahrnují **nejnovější technologie a software** poslední generace.

Připojení USB umožňuje aktualizovat software, přidávat recepty nebo stahovat hodnoty z předpisů o bezpečnosti potravin HACCP.



CHARAKTERISTIKA

ELEKTRINA						
MODEL	TYP	KAPACITA	VYBAVENÍ – NOSNÝ VOZÍK KONSTRUKCE	ELEKTRICKÝ VÝKON (kW)	PLYNOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
APE-061	Combi	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,2	-	898 x 867 x 846
APE-101	Combi	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,2	-	898 x 867 x 1 117
APE-102	Combi	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,2	-	1 130 x 1 063 x 1 117
APE-201	Combi	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,4	-	929 x 964 x 1 841
APE-202	Combi	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,4	-	1 162 x 1 074 x 1 841

PLYN						
MODEL	TYP	KAPACITA	VYBAVENÍ – NOSNÝ VOZÍK KONSTRUKCE	ELEKTRICKÝ VÝKON (kW)	PLYNOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
APG-061	Combi	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	1,2	12	898 x 922 x 846
APG-101	Combi	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	1,2	18	898 x 922 x 1 117
APG-102	Combi	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	1,2	35	1 130 x 1 063 x 1 117
APG-201	Combi	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	2,4	36	929 x 964 x 1 841
APG-202	Combi	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	2,4	65	1 162 x 1 074 x 1 841

FUNKCE



Špičková technologie aplikovaná v kuchyni

Professionalita, přesnost, náročnost, dokonalá tepelná úprava, úspora času a nákladů.

CHARAKTERISTIKA

- Řízení provozu pomocí obrazovky „touch control“.
- **4 režimy tepelné úpravy:** Pára, Nastavitelná pára (regulace vlhkosti během tepelné úpravy), Regenerace a Konvekce (až 300 °C).
- Možnost předehřátí komory.
- Jednoduchý režim řízení trouby **Fagor Easy**.
- Správa programů tepelné úpravy **Fagor Cooking**.
- Řízení tepelné úpravy podle gastronomických **Fagor Multi-Tray System**.
- **Programování s prodloužením:** Tepelná úprava / Tepelná úprava při nízké teplotě / Mytí.
- Přehled: Nahrávání různých použitých režimů tepelné úpravy.
- 3 rychlosti - 2 výkonové stupně.
- Systém ochlazení komory **Cool-Down**.
- Systém „**auto-reverse**“ pro reverzaci směru otáčení ventilátoru.
- 5 programů mytí komory.
- Sonda se zařízením pro snímání teplot **multisensor**.
- Software pro řídicí počítač: Přehled, recepty, HACCP, příručky...
- Systém **HACCP** záznamu dat o tepelné úpravě.
- Vytváječ páry, vybavený **detektorem vodního kamene**.
- Automatické vyprázdnění vytváječe každých 24 hodin tepelné úpravy.
- Poloautomatický systém odstranění vodního kamene.
- Systém rychlého uzavření dveří (modely 061, 101 a 102).
- Integrovaný vozík (modely 201 a 202).
- Systém **detekce chyb**.
- Systém **režimu SAT**.
- Ochrana **IPX-5**.
- Zatahovací sprcha.
- Napětí – elektrické modely:
400 V - 3+N - 50/60 Hz
- Napětí – plynové modely:
230 V 1+N - 50 Hz nebo 60 Hz



ADVANCE

Nejlepší poměr kvality a ceny mezi troubami s vyvíječem páry.

Trouby ADVANCE jsou ideálním řešením pro ty profesionály, kteří vyžadují **cenově dostupnou troubu s pokročilými funkcemi**, která zachová perfektní výsledek s ohledem na **kvalitu tepelné úpravy, účinnost a bezpečnost**.

SOFTWARE ADVANCE

Nepřetržitě monitoruje systém trouby a **informuje v každém okamžiku o jejím provozu**.

Umožňuje technikům určit stav a provozní podmínky každé součásti, **čímž šetří čas a úsilí** při údržbě a poprodejním servisu.



CHARAKTERISTIKA

ELEKTRINA						
MODEL	TYP	KAPACITA	VYBAVENÍ – NOSNÝ VOZÍK KONSTRUKCE	ELEKTRICKÝ VÝKON (kW)	PLYNOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
AE-061	Combi	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,2	-	898 x 867 x 846
AE-101	Combi	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,2	-	898 x 867 x 1 117
AE-102	Combi	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,2	-	1 130 x 1 063 x 1 117
AE-201	Combi	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,4	-	929 x 964 x 1 841
AE-202	Combi	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,4	-	1 162 x 1 074 x 1 841

PLYN						
MODEL	TYP	KAPACITA	VYBAVENÍ – NOSNÝ VOZÍK KONSTRUKCE	ELEKTRICKÝ VÝKON (kW)	PLYNOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
AG-061	Combi	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	1,2	12	898 x 922 x 846
AG-101	Combi	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	1,2	18	898 x 922 x 1 117
AG-102	Combi	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	1,2	35	1 130 x 1 063 x 1 117
AG-201	Combi	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	2,4	36	929 x 964 x 1 841
AG-202	Combi	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	2,4	65	1 162 x 1 074 x 1 841

FUNKCE



JIŽ BRZY SÉRIOVĚ S
AUTOMATICKÝM
ČIŠTĚNÍM

+ Rychlá tepelná úprava vysoké kvality

Profesionalita, jednoduchost, rychlost, dokonalá tepelná úprava, úspornost.



AUTOMATIC CLEAN

JIŽ BRZY SÉRIOVĚ S AUTOMATICKÝM ČIŠTĚNÍM U CELÉ ŘADY



CHARAKTERISTIKA

· Ovládání při provozu pomocí tlačítek + „Scroll“.

· **5 režimů tepelné úpravy:** Pára, Pára při nízké teplotě, Regenerace, Kombinovaný a Konvekce (do 300 °C).

· Možnost přehřátí komory

· **Programování** tepelné úpravy v noci nebo při nízké teplotě.

· 3 rychlosti - 2 výkonové stupně.

· Systém ochlazení komory **Cool-Down**.

· Systém „**auto-reverse**“ pro reverzaci směru otáčení ventilátoru.

· Elektronická sonda teploty.

· Vytvořič páry, vybavený **detektorem vodního kamene**.

· Automatické vyprázdnění vytvořiče každých 24 hodin tepelné úpravy.

· Poloautomatický systém odstranění vodního kamene.

· Systém rychlého uzavření dveří (modely 061, 101 a 102).

· Integrovaný vozík (modely 201 a 202).

· Systém **detekce chyb**.

· Systém **režimu SAT**.

· Ochrana **IPX-5**.

· Zatahovací sprcha.

· Napětí – elektrické modely:
400 V - 3+N - 50/60 Hz

· Napětí – plynové modely:

CONCEPT

Jednoduchá a úsporná robustní trouba o vysokém výkonu.

Trouby CONCEPT jsou **základní odpovědí** pro každého profesionála, který hledá **jednoduchou a úspornou robustní troubu o vysokém výkonu.**

U jejich elektrické varianty lze pracovat v režimu **konvekce, páry, kombinace a regenerace.**

U plynové varianty je možné pracovat pouze v režimu konvekce.

· Má k dispozici funkci ochlazení **Cool Down**, zvlhčovač a teplotní sondu.

· **Systém podpory při technickém servisu**, prostřednictvím kterého může uživatel bez demontáže vnějšího panelu ověřit správnou funkci každé součásti trouby.

· **Zóna upozornění a chyb**, které uživatele upozorní, pokud trouba detekuje alarm nebo nesprávnou funkci.

SOFTWARE CONCEPT

Díky tlačítku **Stop/Start** může uživatel ihned zahájit provoz.



CHARAKTERISTIKA

ELEKTŘINA						
MODEL	TYP	KAPACITA	VYBAVENÍ – NOSNÝ VOZÍK KONSTRUKCE	ELEKTRICKÝ VÝKON (kW)	PLYNOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
ACE-061	Combi	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,2	-	898 x 867 x 846
ACE-101	Combi	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,2	-	898 x 867 x 1 117
ACE-102	Combi	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,2	-	1 130 x 1 063 x 1 117
ACE-201	Combi	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	38,4	-	929 x 964 x 1 841
ACE-202	Combi	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	-	62,4	-	1 162 x 1 074 x 1 841
ACE-201-C	Combi	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	Součástí je vozík CEB-201	38,4	-	929 x 964 x 1 841
ACE-202-C	Combi	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	Součástí je vozík CEB-202	62,4	-	1 162 x 1 074 x 1 841

PLYN						
MODEL	TYP	KAPACITA	VYBAVENÍ – NOSNÝ VOZÍK KONSTRUKCE	ELEKTRICKÝ VÝKON (kW)	PLYNOVÝ VÝKON (kW)	ROZMĚRY (mm)
ACG-061	Konvekce	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	1,2	12	898 x 922 x 846
ACG-101	Konvekce	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	1,2	18	898 x 922 x 1 117
ACG-102	Konvekce	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	1,2	35	1 130 x 1 063 x 1 117
ACG-201	Konvekce	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	-	2,4	36	929 x 964 x 1 841
ACG-202	Konvekce	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	-	2,4	65	1 162 x 1 074 x 1 841
ACG-201-C	Konvekce	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	Součástí je vozík CEB-201	2,4	36	929 x 964 x 1 841
ACG-202-C	Konvekce	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	Součástí je vozík CEB-202	2,4	65	1 162 x 1 074 x 1 841

FUNKCE



JIŽ BRZY SÉRIOVÉ S
AUTOMATICKÝM
ČIŠTĚNÍM



+ 58%

energetická účinnost s nižšími emisemi CO² a **efektivním využíváním zdrojů.**



AUTOMATIC CLEAN

JIŽ BRZY SÉRIOVĚ S AUTOMATICKÝM ČIŠTĚNÍM U CELÉ ŘADY



Až do
300 °C

Teplota až 300 °C
v plynové troubě

CHARAKTERISTIKA

- Ovládání funkce pomocí digitálních tlačítek + dvou ovladačů „Scroll“ (kolečko).
- **Režimy tepelné úpravy:** Elektrická verze: Pára, Kombinovaný, Regenerace a Konvekce (do 300 °C). Plynová verze: Konvekce (do 300 °C).
- Teplotní sonda.
- Možnost předehřevu varné komory.
- 2 rychlosti - 2 výkonové stupně.
- Systém ochlazení komory **Cool-Down**.
- Systém „**auto-reverse**“ pro reverzaci směru otáčení ventilátoru.
- Systém rychlého uzavření dveří (modely 061, 101 a 102).
- Systém detekce chyb.
- Systém **režimu SAT**.
- Ochrana **IPX-5**.
- Napětí – elektrické modely:
400 V - 3+N - 50/60 Hz
- Napětí – plynové modely:
30V 1+N - 50 Hz nebo 60 Hz

Příslušenství a doplňky

Jeden z nejširších sortimentů doplňků a příslušenství na trhu.

PŘÍSLUŠENSTVÍ JE SPECIÁLNĚ NAVRŽENÉ PRO MAXIMÁLNÍ VYUŽITÍ PROFESIONÁLNÍ KUCHYNĚ.

Řada Advance je doplněna o širokou škálu **nádob a příslušenství**, které uspokojí i ty nejnáročnější požadavky a umožní trouby naplno využít a zvýšit ergonomii a flexibilitu operací v profesionálních kuchyních.

- Doplňky, příslušenství a gastronádoby usnadňující používání těchto trub umožňují pohodlněji připravovat různé druhy potravin.



TROUBY VE SLOUPCI

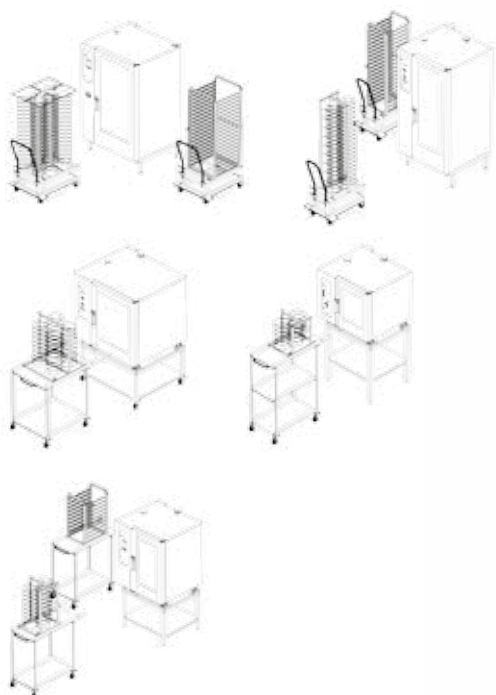
Uspořádání ve sloupci nad sebou pro univerzálnější kuchyň.

Uspořádání trub na sobě nebo ve sloupci **zvyšuje produktivitu a všestrannost** kuchyně. Tento typ konfigurace nabízí profesionálům možnost tepelné úpravy více pokrmů, a co je ještě důležitější, **v různých režimech tepelné úpravy současně.**

SYSTÉM BANQUETING

K podávání všech chodů ve stejnou dobu a při stejné teplotě.

Generace Advance nabízí ve všech řadách a modelech možnost pracovat se systémy banqueting, které přeměňují profesionální kuchyni v opravdovou gastronomickou továrnu a zajišťují úspěch každé kulinářské akce, protože umožňují **podávat všechny chody najednou a při stejné teplotě.**



9 důvodů pro výběr trouby generace Advance



TROUBA PRO VEŠKERÉ PROFESIONÁLNÍ POŽADAVKY

Desítky modelů, pět velikostí, tři různé řady... vyhoví všem profesionálním požadavkům na robustní a odolné trouby s dlouhou životností.



SNADNÉ POUŽITÍ

Především jednoduchost. Každá funkce na dosah ruky.

Navíc je vybavena samovysvětlujícím rozhraním, ergonomickou sondou, systémem automatického mytí atd. Desítky funkcí, s nimiž bude tepelná úprava snadnější než kdykoli předtím.



VÝBORNÉ VÝSLEDKY, MINIMÁLNÍ ZTRÁTY

Díky výkonnému vyvíjení páry a optimálnímu rozložení teplot dosahují trouby Advance vynikajících výsledků při tepelné úpravě s minimálními ztrátami.

Větší štávnatost, lepší rovnoměrnost teploty a konzistence tepelné úpravy a především větší přesnost v průběhu celého procesu. (Obrázek 1)



ÚSPORA PŘI ÚDRŽBĚ

Technický a zákaznický servis zdokonalujeme prostřednictvím systémů a funkcí, které umožňují úsporu času a peněz při poprodejním servisu a údržbě. Například jediný přístupový bod pro údržbu, aplikace monitorování, konfigurace, údržby nebo autokalibrace apod.



LEPŠÍ HYGIENA

S troubami generace Advance se pára z čisté vody neustále obnovuje a ke spalování dochází vně varné komory. Navíc zahrnují četná vylepšení z hlediska bezpečnosti potravin, např. vyjímatelná těsnicí vložka v celé produktové řadě a svařování komory trouby uvnitř, což zabraňuje hromadění nečistot.



ZLEPŠENÍ PRACOVNÍHO PROSTŘEDÍ

Systém otevírání trouby, který je pohodlnější pro kuchaře, sonda s ergonomickou rukojetí, vozíky s lepší manévrovatelností, bezhlučné hořáky a vylepšené samočisticí systémy, které nepochybně zvyšují bezpečnost a komfort na pracovišti.



ODOLNOST

Trouby Advance zahrnují významná zlepšení v konstrukci a dopravních systémech, např. nová rukojeť, dveře s dvojitým sklem, dvojitá kolečka... to vše zaručuje robustní a odolný výrobek, navržený s dlouhou životností.



VYŠŠÍ PRODUKTIVITA

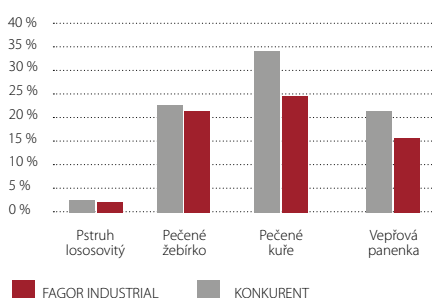
Generace trub Advance nabízí větší produktivitu tam, kde je méně místa. Navíc umožňuje instalaci ve sloupci nad sebou, což zvyšuje univerzálnost kuchyně a nabízí více na menším prostoru.



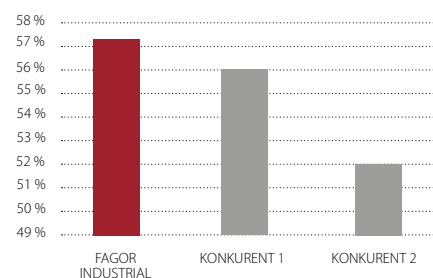
ENERGETICKÁ ÚČINNOST

Společnost Fagor je stále pevně odhodlána zvyšovat úspory a chránit životní prostředí. Trouby Advance se vyznačují hořáky o vysoké účinnosti, které uvolňují méně CO2 a zajišťují efektivní využívání zdrojů. (Obrázek 2)

OBRÁZEK 1. MINIMÁLNÍ ZTRÁTY



OBRÁZEK 2. ÚČINNOST TRUB ADVANCE



Generace Advance

Funkce a charakteristika

ZÁKLADNÍ FUNKCE	ADVANCE PLUS	ADVANCE	CONCEPT
ECO-STEAMING	•	•	—
Vyvíječ páry s detektorem vodního kamene	•	•	—
Automatické vyprázdnění vyvíječe	•	•	—
Poloautomatický systém odstranění vodního kamene	•	•	—
HA-CONTROL	•	•	•
Samostatný ventilační systém	•	•	•
Cool down (funkce rychlého ochlazení)	•	•	•
Systém „auto-reverse“ pro reverzaci směru otáčení ventilátoru	•	•	•
EZ-SENSOR	•	•	•
Sonda se zařízením pro snímání teplot multisensor	•	•	•
FAGOR TOUCH	Dotykový displej TFT 8" Touch, kapacitní se sklem o tloušťce 3 mm	Displej + otočný přepínač	7segmentový displej + 2 otočné přepínače
FAGOR COMBI OS	•	—	—
Fagor Cooking	•	—	—
Fagor Easy	•	—	—
Fagor Multi-Tray System	•	—	—
Fagor USB	•	—	—
Režimy tepelné úpravy	4 + regulace vlhkosti	5	Elektrický: 4 / Plynový: 1
Turbína s obousměrným otáčením, řízená softwarově	•	•	•
Fagor Combi Clean (5 programů automatického mytí)	•	—	—
DALŠÍ FUNKCE			
Programování s prodloužením (normální tepelná úprava a Fagor Cooking)	•	—	—
Tepelná úprava delta	•	—	—
Tepelné vypnutí (odpočítávání po dosažení teploty)	•	5	Elektrický: 4 / Plynový: 1
Aplikace pro monitorování a údržbu (autodiagnostika oznámení a chyb)	•	•	•
Aplikace registru (historie cyklů)	•	—	—
Aplikace registru (historie chyb)	•	—	—
Konfigurační aplikace (výkon-rychlost)	3 rychlosti / 2 výkonové stupně	3 rychlosti / 2 výkonové stupně	3 rychlosti / 2 výkonové stupně
Zvlhčovač	•	—	•
Jazyky	33	25	—
HACCP	•	Volitelné	—
Režim SAT	•	•	•
Režim Veletrh	•	•	•
Kalibrace	Auto	Auto	Manuál
Systém rychlého uzavření dveří (modely 061, 101 a 102)	•	•	•
Integrovaný nosný vozík konstrukce (modely 201 a 202)	•	•	Volitelné
Zatahovací sprcha	•	•	—
Externí sprcha	—	—	Volitelné
Ochrana IPX-5	•	•	•



FAGOR INDUSTRIAL

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (Španělsko)
T. (+34) 943 71 80 30
F. (+34) 943 71 81 81
info@fagorindustrial.com

www.fagorindustrial.com



ISO 9001



ONNERA GROUP