

# DIRIGUJTE SI SVOU VLASTNÍ MELODII

Řada sporáků **Symphony** kuchyni k dispozici odlišné prvky z různých řad výrobků pro tepelnou úpravu pokrmů, a to podle vlastního přání, preferencí a způsobu práce. Široká škála prvků, tvarů, velikostí, příslušenství a designových povrchových úprav, které lze integrovat do kuchyňského nábytku, a vytvořit tak ideální nástroj, z něhož bude mít potěšení široká veřejnost.

## PŘÍZPŮSOBENÍ PRVKŮ

Řada sporáků **Symphony** umožňuje nalézt vhodné funkční a estetické řešení v souladu s pracovními požadavky díky funkčním prvkům pro tepelnou úpravu pokrmů, jako jsou např. plynové hořáky, elektrické fritézy, termostatem řízené varné desky, grilovací desky se systémem doplňování vody, indukční desky a plochy, elektrické vodní lázně nebo plotnové varné jednotky.

## NA MÍRU VAŠIM POTŘEBÁM

Řada navržená tak, aby vyhovovala požadavkům na dostupný prostor a maximálně jej optimalizovala. Díky univerzálnosti co do velikosti a tvaru si profesionál může vybrat mezi spotřebiči a stroji různých rozměrů, což mu umožní pracovat co nejpohodlněji a nejefektivněji.

## DESIGN POVRCHOVÝCH ÚPRAV A PŘÍSLUŠENSTVÍ

**Symphony** umožňuje uživateli navrhnout sporák, který mu bude nejvíce vyhovovat, přičemž si může vybrat z nevhodnějšího provedení (nástěnný, ústřední, tvarovaný, s jednoduchými operami, kompaktní, se skříněmi atd.), různých konstrukčních parametrů s rozličnými povrchovými úpravami a z četného příslušenství, které dodá třešničku na dort pro dokonalé vybavení.



FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.  
Sanxolopetegui auzoa, 22  
20560 Oñati (Španělsko)  
T. (+34) 943 71 80 30  
F. (+34) 943 71 81 81  
info@fagorindustrial.com

www.fagorindustrial.com



ISO 9001



ONNERA GROUP

## HUDBA PRO VAŠE UŠI

Řada sporáků **Symphony** byla vytvořena s cílem řešit požadavky na design a funkčnost profesionálního sporáku. K tomu se přidává spousta výhod, jež umožní optimalizovat dostupný prostor, využít práce v kuchyni a řídit ji efektivně podle vlastního přání a způsobu práce.

### OPTIMALIZACE PROSTORU

Optimalizace dostupného prostoru a možnost návrhu pracovního prostoru na míru umožní zákazníkovi umístit prvky podle svého vkusu. Tak lze dosáhnout návrhů, které by s konvenčními stroji nebyly realizovatelné, a to bez nutnosti dodržení jakéhokoli typu modulárního systému nebo standardních rozměrů.

### SNADNOST ČIŠTĚNÍ

Velmi snadné čištění díky pracovní desce z jednoho kusu, ve které jsou zasazeny všechny prvky. Jelikož se jedná o kompaktní prvky, sporáky **Symphony** nedovolují přítomnost žádných drážek, ve kterých se mohou hromadit nečistoty nebo tuky.

### MAXIMÁLNÍ BEZPEČNOST

Maximální bezpečnosti a kvality je dosaženo díky plnění norem kvality a hygieny, využívání standardizovaných součástí na konstrukci z nerezové oceli, vnějšímu obložení s teplotou nižší než 80 °C, použití ovladačů a ukazatelů na všech elektrických prvcích a systému „bezpečnost pracovního stolu“, který brání úniku plynu a má zaoblené hrany po obvodu a na okrajích.

### RŮZNÉ MATERIÁLY

Široká škála materiálů, z nichž může být sestaven tento celek, vyrobený zcela z nerez oceli s pracovní deskou o tloušťce 3 mm.

### ABSOLUTNÍ POHODLÍ

Absolutní komfort je zajištěn tím, že si samotný uživatel sporáku vybírá a definuje nejlepší umístění součástí bloku, čímž usnadňuje a optimalizuje čas a průběh práce.

### OPTIMALIZACE VÝKONU

Možnost zabudování plynových, elektrických nebo indukčních prvků a tím i optimalizace potřebného výkonu ve všech případech.



## Tepelná úprava pokrmů Symphony



*Symphony*  
FAGOR

## KOMPOZICE DOKONALÉ SYMFONIE

Na rozdíl od představy mnohých lidí není komponování mechanická práce ani se nepodává přísněmu a specifickému postojí. Komponování je jemný a přirozený pohyb, v němž se zcela jistě snoubí vaše a důvtip. Otevírá a využívá mysl pro představu nejlepšího uspořádání hudebních not tak, aby přirozeně plynuly, zapoměly, že jsou izolované, a proměnily se v dokonalou, jednotnou melodii.

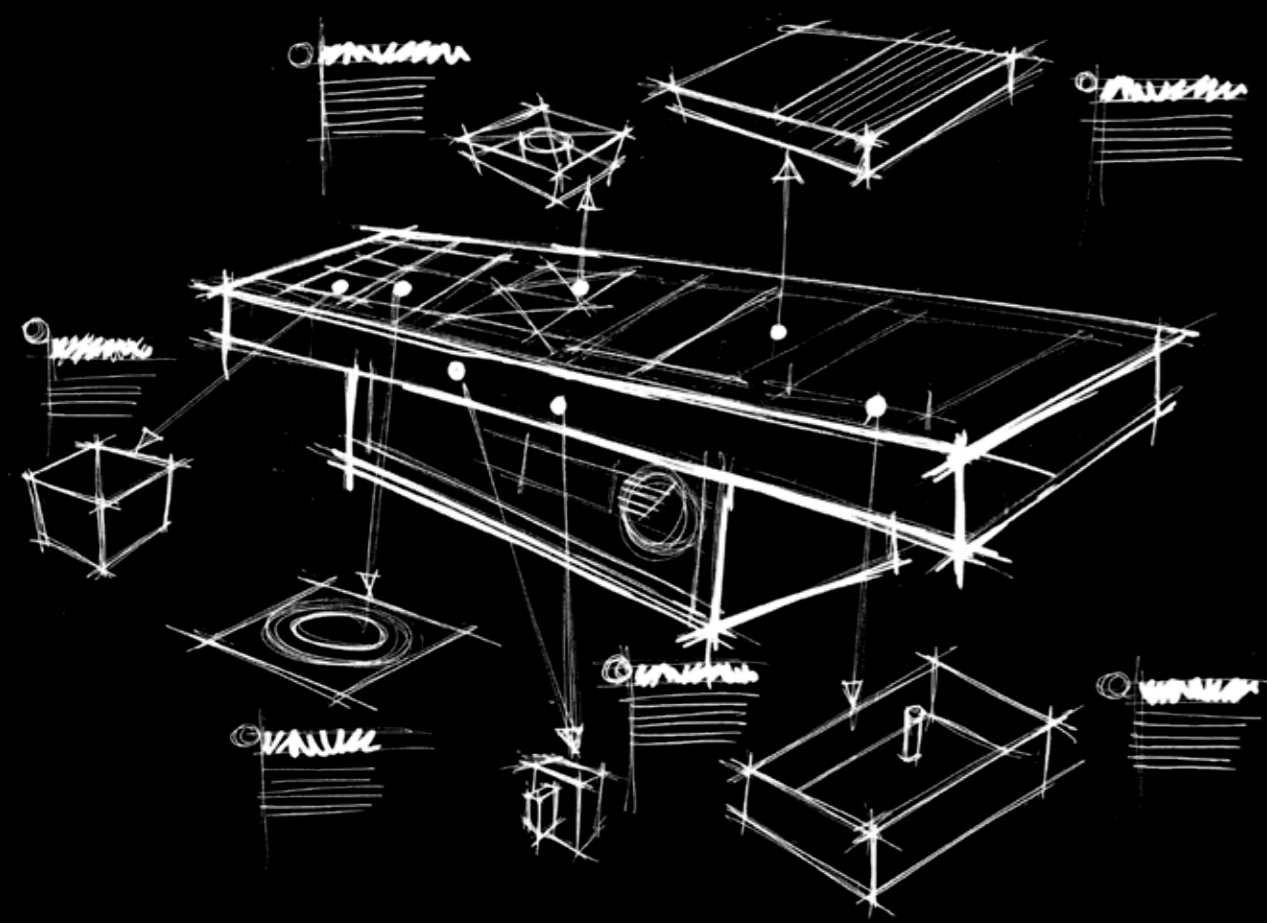
Řada sporáků **Symphony** umožňuje hrát si se směsí a přidávat jednotlivé ingredience v pořadí, které poručí instinkt, zkušenosti, potřeby a know-how. Různé velikosti profesionálního sporáku špičkové úroveň nejlépe odpovídají technologickým, funkčním a estetickým hlediskům vybavení. V jedinečném a harmonickém celku spojují rozličné prvky pro tepelnou úpravu pokrmů a uspořádávají je podle chuti dirigenta tohoto orchestru.

Totíž jen skvělý kuchař ví, jaký typ hořáku musí mít k dispozici, aby vytvořil a zkomponoval recept na dokonalou symfonii...



# VYNIKAJÍCÍ INTERPRETACE

Každý sporák je jiný a každý kuchař si vykládá své potřeby různě a umísťuje zařízení takovým způsobem, aby mu vyhovovalo z funkčního i estetického hlediska. Každý profesionál je totiž jiný a každý z jeho sporáků musí vyhovovat těm nejspecifičtějším požadavkům, vyžadujícím vynikající design a plánování. Oddělení návrhu a plánování proto radí svým klientům v oblasti estetiky, konstrukce a nejuhodnějšího uspořádání a navíc začleňuje možnost zabudovat jiné komponenty nebo je vyměnit.



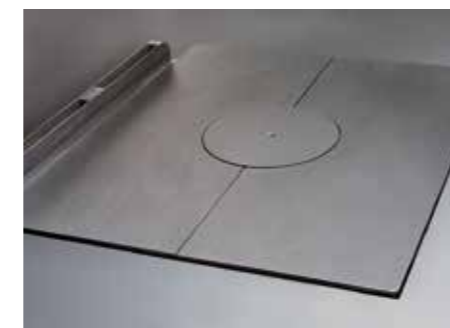
# PŘIZPŮSOBENÍ PRVKŮ

Vydeme-li z funkčních prvků pro tepelnou úpravu pokrmů, je možné do tohoto celku začlenit plynové hořáky, piezoelektrické prvky k zapalování, elektrické fritézy, vařiče těstovin, grilovací desky, indukční desky a plochy a elektrické vodní lázně s automatickým doplňováním vody.



## GRILOVACÍ DESKY Fry top

Deska vhodná ke grilování. Nabízí vynikající rozložení tepla, což usnadňuje přípravu masa a ryb. Systém sběru tuku po obvodu prostřednictvím promývání vodou s plněním řízeným elektromagnetickým ventilem.



## PLOTNOVÁ VARNÁ JEDNOTKA

Deska velkých rozměrů, vybavená výkonným hořákem, který nabízí možnost nastavení různých teplot na stejné desce.



## PLYNOVÉ HOŘÁKY

Hořák s roštěm z nerezové oceli (možnost opatření smaltem), piezoelektrický prvek pro zapalování a systém výlevek pro sběr tuku s promýváním vodou.



## INDUKČNÍ PRVKY

Je možné umístit indukční desky různých velikostí a výkonů, aby vyhovovaly všem potřebám, a také pánve wok a indukční plochy s rovnoměrným rozložením tepla a sníženou spotřebou energie.



## KAMENNÉ PECE

Vyhřívání vulkanických hornin trubkovými hořáky z nerezové oceli AISI-18/10. Opěrný rošt na kameny. Vyjímatelná nádoba pro sběr tuku.



## ELEKTRICKÉ FRITÉZY

Jsou řízené termostatem, aby byla zajištěna bezpečnost a delší použitelnost oleje, a vybavené opěrrou, která usnadní konečné vypuštění. Může být zapuštěna do povrchu s obvodovým okrajem, aby se zabránilo náhodnému pádu nečistot dovnitř.



## PŘESNÝ VAŘIČ PRO VAKUOVOU TEPELNOU ÚPRAVU

Díky přesné elektronické regulaci teploty, která zůstává v celé komoře konstantní, a konvekčnímu proudění vody, se jedná o jednoduchý, ale ideální prvek pro vakuovou tepelnou úpravu balených potravin, přičemž lze dosáhnout tepelné úpravy při nízkých teplotách (mezi 56 a 95 °C).



## ELEKTRICKÁ VODNÍ LÁZEŇ

Nádoba s automatickým doplňováním vody. Umožňuje umístit mýsy o rozměrech GN pro uchovávání omáček a příloh.



## VARIČ TĚSTOVIN

Je řízen termostatem, vybaven automatickým plněním vody, vyroben zcela z nerezové oceli a s vestavěnými košíky.

# DESIGN POVRCHOVÝCH ÚPRAV A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Široká škála povrchových úprav pro pracovní desky, konstrukce, vnitřky a čelní ovládací panely, jakož i různé možnosti podepření stolu, skříní a další doplňkové prvky, jako např. horní grily, podpěry na rozně, vodní sloupky nebo zásuvky pro příslušenství.



## ČELNÍ OVLÁDACÍ PANEL

vyjímatelný, vyrobený z nerezového plechu o tloušťce 1,5 mm (dostupný také smaltovaný v odstínech RAL, zapuštěný vzhledem k přední straně, s jemnými záhyby pro snadné čištění).



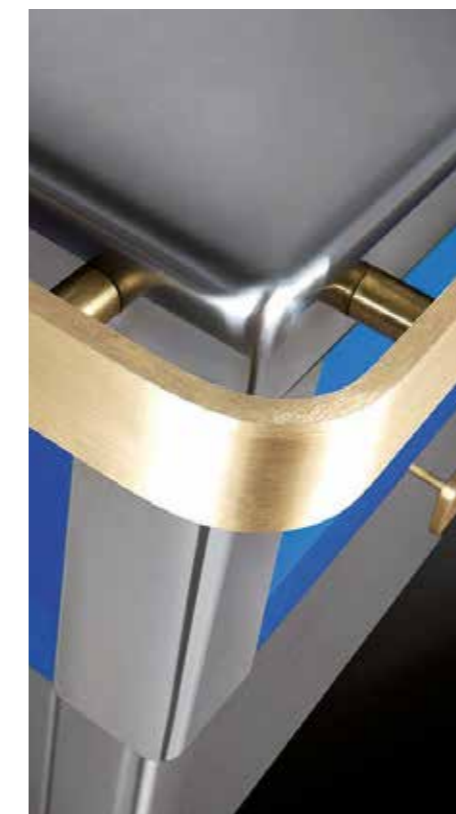
## NEUTRÁLNÍ SKŘÍNĚ, OHŘÍVACÍ SKŘÍNĚ NA TALÍŘE A CHLADICÍ SKŘÍNĚ GASTRONORM

Teplé skříně a skříňky k udržování teploty talířů.



## TECHNICKÉ SKŘÍNĚ

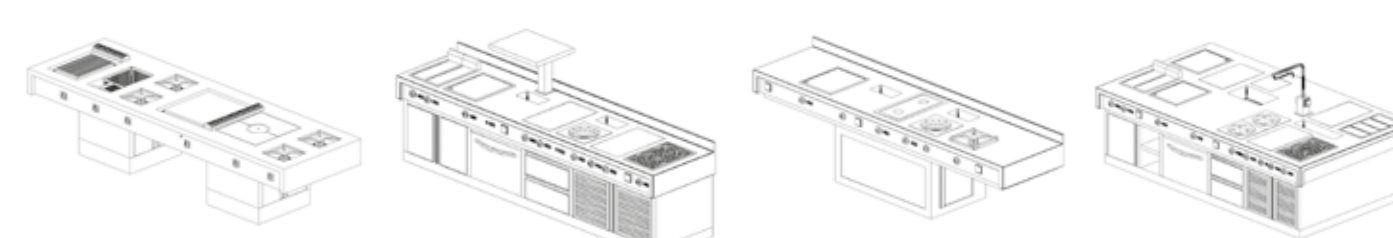
pro připojení instalací, elektrické krabice, kohouty a kohoutky. (K dispozici jsou i neutrální skříně a/ nebo duté skříně s vodítky na tácy).



## VOLITELNÉ DRŽADLO JAKO OPĚRNÝ DÍL PRO KUCHAŘE.

# ŠIROKÁ ŠKÁLA ZÁKAZNICKÝCH ŘEŠENÍ

Chcete-li vyřešit a optimalizovat dostupný prostor, Symphony vám nabízí možnost navrhout a přizpůsobit sporák zcela podle svého uvážení a na míru vašim potřebám kombinací různých dostupných prvků, přístrojů a doplňků.



## SYMPHONY ÚSTŘEDNÍ

Sporák typu „ostrov“ s prvky po celém obvodu, aby kuchaři mohli pracovat z každé strany sporáku.

## SYMPHONY NÁSTĚNNÝ

Sporák s opěrnou stěnou, kde jsou lineárně umístěna zařízení a funkční prvky. Je vybaven zadním lapačem nečistot s estetickým efektem a funkcí zadní ochrany.

## SYMPHONY PODEPŘENÝ NA PODSTAVCI

V obou verzích, nástěnné nebo ústřední, je pracovní deska podepřena na jednom nebo několika podpěrných podstavcích, takže zbylý prostor pod pracovním stolem je otevřený.

## SYMPHONY NA NÍZKÝ NÁBYTEK

U obou verzí, nástěnné nebo ústřední, spočívá pracovní deska na spodním nábytku, do něhož lze umístit různé druhy skladovacích a opěrných prvků: otevřené nebo zavřené, neutrální, studené nebo teplé, elektrické trouby, technické skříně pro vedení a připojení atd.

## PŘÍKLAD 01

Ústřední sporák o šířce 1 100 mm na dvou podstavcích, v nichž jsou umístěny technické skříně pro připojky plynu, vody a elektriny.

## PŘÍKLAD 02

Nástěnný sporák o šířce 1 000 mm na nízkém nábytku s technickými skříněmi, elektrickou troubou, neutrální skříní a ohřívacími skříněmi na talíře.

## PŘÍKLAD 03

Nástěnný sporák o šířce 1 000 mm na nástěnné podstavci, v němž jsou umístěny technické skříně pro připojky plynu, vody a elektriny.

## PŘÍKLAD 04

Ústřední sporák o šířce 2 000 mm na nízkém nábytku, v němž jsou kromě technických skříní umístěny ohřívací skříně na talíře, neutrální uzavřený nábytek, otevřený nábytek s policí a elektrickou troubou.

