

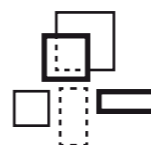
## Características y funciones por gama

CARACTERÍSTICAS	VISUAL PLUS	VISUAL	CONCEPT
Control de funcionamiento	Pantalla táctil	Botones + Pantalla + Mando ruleta	Botones + Displays Dos mandos ruleta
Modos de cocinado	4 + Control de humedad	5	ELECTRICO: 3 A GAS: 1
Opción de precalentamiento de la cámara	•	•	•
Modo control de horno sencillo, <b>Fagor Easy</b>	•		
Gestión de programas de cocción <b>Fagor Cooking</b>	•		
Control de cocción por bandejas, <b>Fagor Multi-Tray System</b>	•		
<b>Programación retardada</b> de: Cocción / Cocción a baja Tª / Lavado	•		
Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados	•		
3 Velocidades - 2 potencias	•	•	
2 Velocidades - 2 potencias			•
Sistema <b>Cold-Down</b> de enfriamiento de cámara	•	•	•
Sistema <b>"auto-reverse"</b> para inversión del giro del ventilador	•	•	•
Generador de vapor provisto de <b>detector de cal</b>	•	•	
Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción	•	•	
Sistema de descalcificación semi-automático	•	•	
Sistema de cierre rápido de puerta (modelos 061 y 101)	•	•	•
Carro porta-esctructura integrado (modelos 201 y 202)	•	•	
Ducha retráctil	•	•	
Ducha externa			OPCIONAL
Sonda con dispositivo <b>multisensor</b> de temperaturas	•		
Sonda electrónica de temperatura		•	OPCIONAL
Sistema de <b>detección de errores</b>	•	•	•
Sistema <b>modo SAT</b>	•	•	•
Protección <b>IPX-5</b>	•	•	•



**FAGOR** 

F A G O R I N D U S T R I A L



DIVISIÓN  
HOSTELERÍA

**Fagor Industrial S. Coop**  
Bº Sancholopetegui, 22  
Apto.17  
20560 OÑATI (ESPAÑA)  
Tel.: +34 943 71 80 30  
Fax: +34 943 71 81 81

www.fagorindustrial.com

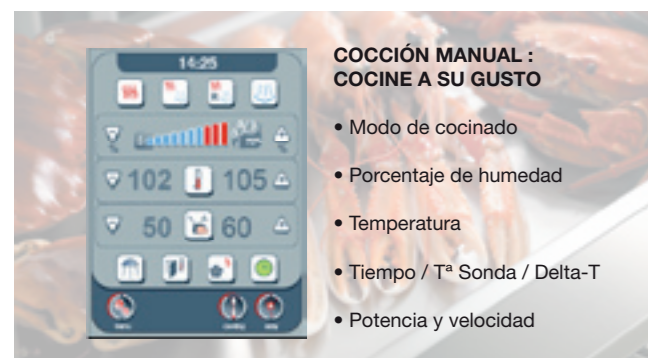


## Tecnología Visual Plus

El horno **Visual Plus** representa la gama más alta de la Generación Visual, y cuenta con las últimas prestaciones en tecnología de visualización y procesamiento.

Cualquier intervención en este horno se realiza mediante la pulsación de unos intuitivos iconos.

Los hornos de esta gama están provistos de sonda "multitemperatura" y una ducha retráctil, accesible desde el porta mandos.



### COCCIÓN MANUAL : COCINE A SU GUSTO

- Modo de cocinado
- Porcentaje de humedad
- Temperatura
- Tiempo / Tª Sonda / Delta-T
- Potencia y velocidad

El horno Visual Plus también reporta al usuario nuevas ventajas en el campo de la higiene y limpieza, ya que dispone de cinco programas diferentes de lavado de la cámara de cocción:

- o Enjuague rápido..... 8´
- o Lavado semiautomático (spray)..... 35´
- o Lavado suave..... 57´
- o Lavado medio..... 89´
- o Lavado intenso ..... 152´

ESP

## HORNOS



## Nueva Generación VISUAL

## Hornos Generación VISUAL

### Nueva generación

Fagor Industrial presenta una nueva generación de hornos, innovadores por su facilidad de uso y por su control intuitivo: los nuevos Hornos Visual, que responden a las exigencias de cualquier cocinero.

Entre sus principales características destacan el ahorro de tiempo y de dinero, la ergonomía, la higiene y la cocción perfecta, conseguida gracias a la utilización de electrónica de última generación.

### Gama

Se presentan en cinco tamaños diferentes para las tres gamas de equipamiento y prestaciones, denominadas: Gama Visual Plus, Gama Visual y Gama Concept.

Asimismo, dentro de cada gama se presentan en versiones con calentamiento por energía eléctrica o a gas.



## Los hornos Visual

Dos palabras podrían definir a esta gama: **precisión y exigencia.**

En estos hornos, el control del funcionamiento y cocinado se realiza mediante una pantalla táctil VGA (Visual Plus), una pantalla con botones y un mando ruleta de selección (Visual), o botones con dos mandos ruleta (Concept).

Todos los hornos de esta nueva generación disponen de un sistema de ayuda al servicio técnico mediante el cual, sin desmontar ningún panel exterior, el usuario puede comprobar el correcto funcionamiento de todos los componentes del horno. Asimismo se le ha añadido una zona de avisos y errores que advierte al consumidor si el horno detecta alguna alarma ó algún mal funcionamiento.

**FAGOR** 

Together we evolve



## Hornos VISUAL PLUS

### Gama VISUAL PLUS

Además de trabajar en modo manual, el usuario puede elegir el modo "Fagor Cooking" (recetas propias o recomendadas por Fagor), o el modo "Fagor Easy", especialmente diseñado para aquellos que no quieren complicaciones y que simplemente trabajan eligiendo el modo de cocinado, temperatura y tiempo.

Además el usuario puede navegar pulsando el botón "Menú", donde encontrará aplicaciones como: lavado, parada térmica, temporización multibandejas, cambio de valor delta (sonda multipunto), programación retardada, ajustes, bloqueo automático, control de humedad, tres velocidades, dos potencias, etc.

A través de una USB estándar se permite descargar el HACCP del horno o ser programado externamente.

#### PANEL DE MANDOS VISUAL PLUS - Pantalla táctil digital "TOUCH CONTROL"

Acceda rápidamente a sus opciones preferidas pulsando simplemente en la pantalla

#### EJEMPLOS

**COCCIÓN "FAGOR EASY": COCINA SENCILLA**

Para los que no se quieren complicar cocinando...

- MODO DE COCINADO
- TEMPERATURA
- TIEMPO

**SISTEMA "FAGOR MULTI-TRAY"**

- Porque todos los alimentos no necesitan el mismo tiempo de cocinado
- Seleccione el tiempo de cocción para cada bandeja... y olvídese del reloj
- El horno le avisará cuando se cumpla el tiempo para cada nivel

**COCCIÓN AUTOMÁTICA: RECETAS**

- Cree sus propios programas de cocinado en un horno o en un PC
- Importe y exporte recetas de un horno a otro
- Copie o modifique una receta
- Grabe o cargue recetas en o desde un dispositivo externo (USB o Ethernet)

**PROGRAMACIÓN**

- Programe su horno para cocinar o lavarse en un día y hora determinados
- Escoja el tiempo de cocción para cada bandeja de su horno, y éste le avisará al cumplirse.
- Y vea en pantalla los datos y gráficos de los registros de cocción del último mes.



## Hornos VISUAL

### Gama VISUAL

Al igual que los hornos de la Gama Visual Plus, en estos hornos el vapor para la cocción se produce en un generador externo a la cámara.

Están provistos también con la sonda de temperatura de serie y con ducha retráctil, accesible desde el porta mandos.

En esta gama el control de la cocción desde el panel de mandos se efectúa a través de una pantalla y un mando push de regulación y confirmación. El usuario puede moverse fácilmente por toda la pantalla realizando la programación del cocinado de una forma sencilla y visual.



Además de las funciones de ayuda al servicio técnico, incorpora la de parada térmica que permite al consumidor elegir si el tiempo a descontar comienza nada más pulsar el botón de marcha ó cuando la temperatura llega al valor seleccionado.

Y también dispone de un botón de Stop/Start para comenzar a trabajar justo en el momento que quiera el usuario.



Modelo	Energía	Capacidad	Potencia Electr. - KW	Potencia Gas - KW	Dimensiones mm
VE-061	Electricidad	6 GN-1/1	9,30		905x930x730
VE-101	Electricidad	10 GN-1/1	18,30		905x930x965
VG-101	Gas	10 GN-1/1	0,60	40,00	1.025x1.005x1.325
VE-102	Electricidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	31,50		1.260x1.070x1.150
VG-102	Gas	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	1,20	49,00	1.360x1.065x1.573
VE-201	Electricidad	20 GN-1/1	24,60		905x930x1.610
VG-201	Gas	20 GN-1/1	1,20	52,00	1.060x1.005x1.945
VE-202	Electricidad	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	62,40		1.260x1.045x1.885
VG-202	Gas	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	1,20	92,00	1.360x1.065x2.340

## Hornos CONCEPT

### Gama CONCEPT

Es el horno más básico que ofrece Fagor Industrial en su nueva generación.

Con él se puede trabajar en convección, en vapor y en función mixta si se trata de los Concept eléctricos, o solamente en calor seco (modelos Concept a gas).

La temperatura máxima de calor seco es de 300°C.

Todos los hornos de esta gama disponen de la función cold down y humidificador.

Y gracias al pulsador Stop/Start se puede comenzar a trabajar justo en el momento que quiera el usuario.



El horno Concept dispone también de un sistema de ayuda al servicio técnico mediante el cual, sin desmontar ningún panel exterior, el usuario puede comprobar el correcto funcionamiento de todos los componentes del horno. Asimismo se le ha añadido una zona de avisos y errores que advierte al consumidor si el horno detecta alguna alarma ó algún mal funcionamiento.

Existe asimismo una versión con sonda de temperatura incorporada.



Modelo	Energía	Capacidad	Potencia Electr. - KW	Potencia Gas - KW	Dimensiones mm
COE-061	Electricidad	6 GN-1/1	9,30		905x930x730
COG-061	Gas	6 GN-1/1	0,60	13,95	905x965x1040
COE-101	Electricidad	10 GN-1/1	18,30		905x930x965
COG-101	Gas	10 GN-1/1	0,60	19,00	905x965x1280
COE-102	Electricidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	31,50		1.260x1.070x1.150
COG-102	Gas	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	1,20	28,00	1.230x1.070x1.475
COE-201	Electricidad	20 GN-1/1	24,60		905x930x1.610
COG-201	Gas	20 GN-1/1	1,20	31,00	905x965x1.930
COE-202	Electricidad	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	62,40		1.260x1.045x1.885
COG-202	Gas	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	1,20	50,00	1.230x1.070x2.200

## Accesorios y Complementos

### Soportes, carros y estructuras

Para trabajar con los hornos, FAGOR dispone de un catálogo de soportes neutros, kit de guías para bandejas, y armarios-soporte neutros y calientes, para los modelos 061,101 y 102.

Para un más cómodo transporte de las bandejas y platos, le proponemos asimismo una serie de estructuras y carros porta-estructura para los modelos 101 y 102.



### Carros porta-bandejas y porta-platos

Para los hornos 201 y 202 FAGOR le ofrece los carros de transporte con estructura portabandejas o portaplatos incorporada. Estos carros permiten alojar la estructura en la cámara del horno y cerrar la puerta sin necesidad de extraer el carro, evitando complejas manipulaciones.

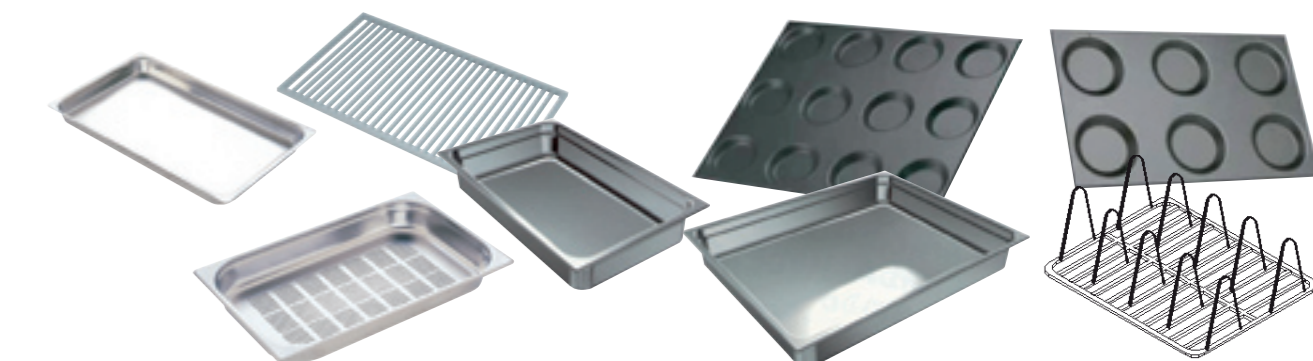
Para estas estructuras porta platos están disponibles las cubiertas de lona térmica, que permiten mantener en temperatura los platos un tiempo después de su extracción del horno.

### Recipientes

Para cocinar los alimentos se necesitan recipientes adecuados al producto y al modo de cocinado.

Por ello, en FAGOR le ofrecemos un extenso catálogo de recipientes para cocinar en nuestros hornos y obtener los mejores resultados:

- Bandejas y cubetas GN
- Bandejas y cubetas perforadas
- Parrillas de acero inoxidable
- Parrillas para el marcado del alimento
- Parrillas soporte para pollos
- Muffins
- Bandejas molde flexibles
- Placas para asado



Modelo	Energía	Capacidad	Potencia Electr. - KW	Potencia Gas - KW	Dimensiones mm
VPE-061	Electricidad	6 GN-1/1	9,30		905x930x730
VPE-101	Electricidad	10 GN-1/1	18,30		905x930x965
VPG-101	Gas	10 GN-1/1	0,60	40,00	1.025x1.005x1.325
VPE-102	Electricidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	31,50		1.260x1.070x1.150
VPG-102	Gas	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	1,20	49,00	1.360x1.065x1.573
VPE-201	Electricidad	20 GN-1/1	24,60		905x930x1.610
VPG-201	Gas	20 GN-1/1	1,20	52,00	1.060x1.005x1.945
VPE-202	Electricidad	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	62,40		1.260x1.045x1.885
VPG-202	Gas	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	1,20	92,00	1.360x1.065x2.340