

FAGOR
PROFESSIONAL

Froid Commercial

Fabricant Leader européen
en Froid Commercial





FAGOR
PROFESSIONAL

You make it happen

Index

Froid Commercial
07

Génération iKOLD
08

Armoires frigorifiques
22

Tables de réfrigération
27

Tables de préparation
31

Vitrines
34

Refroidisseurs
39

Machines à glace
42



Froid Commercial

Le fabricant européen leader en équipment de Froid Commercial

Être le plus grand fabricant européen de froid commercial nous permet de réaliser les investissements nécessaires dans la technologie, la R&D et la capacité de production. Pour cette raison, Fagor Professional est en mesure de vous proposer l'une des gammes de réfrigération commerciale les plus complètes et les plus étendues du marché. Elles sont dotées des derniers fluides réfrigérants à faible consommation à base d'hydrocarbures (R-600a et R-290) et ont obtenu la note énergétique « classe A » sur les modèles de pointe.

Votre garantie: L'expérience d'une marque avec 4 usines de fabrication de froid dans le monde et plus de 1 000 points de distribution. L'usine de Lucena (Córdoba) dispose d'un complexe industriel de 85. 000m2 hébergeant 2 usines de fabrication, 10 laboratoires, 1 showroom et 1 entrepôt.



Armoires frigorifiques



Tables de réfrigération



Tables de préparation



Vitrines



Refroidisseurs



Machines à glace

iKOLD
GENERATION

De professionnel à professionnel.

La génération de froid iKOLD a été conçue en tenant compte du professionnel de la cuisine. Une technologie de réfrigération plus efficace qui garantit une conservation optimale des aliments au moindre coût. Une esthétique renouvelée, en accord avec la marque Fagor Professional et notre gamme destinée à l'hôtellerie-restauration. Des designs élégants, uniques et une conception efficace faite pour durer..

Des designs qui s'intègrent à la perfection avec nos appareils d'hôtellerie-restauration (blocs de cuisson, fours, réfrigération, meubles neutres...) dans une cuisine professionnelle. C'est ainsi qu'est née iKOLD, en considérant vos besoins et notre expérience en tant que premier fabricant d'Europe de froid commercial.

Votre objectif, le nôtre: faire de votre choix une réussite.



Efficacité

Faible impact et consommation jusqu'à 65 % inférieure.

Rendement

Durabilité et qualité, garantie de conservation pour vos aliments.

Hygiène

Sa conception efficace permet un nettoyage facile.

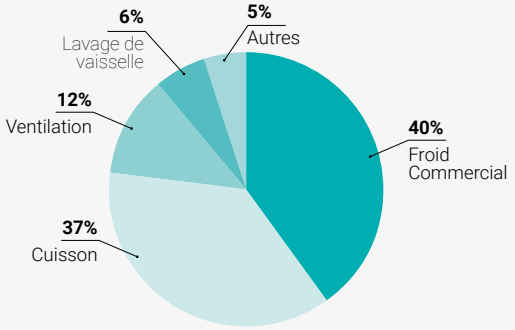


iKold, un pari pour l'efficacité et la durabilité

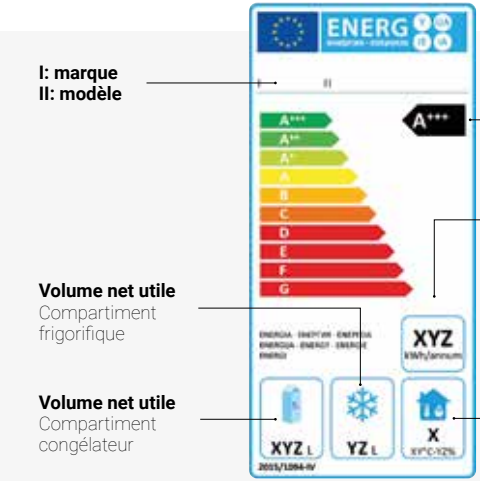
Nous pouvons définir l'efficacité énergétique comme la capacité d'un équipement à accomplir toutes ses fonctions avec la consommation d'énergie la plus faible possible. Moins vous consommez d'énergie, plus l'équipement sera efficace.

La génération iKOLD concrétise notre engagement pour un avenir durable. Grâce à la conception avancée de nos équipements et à l'utilisation de gaz d'hydrocarbures, nous obtenons la lettre « A », une consommation très efficace, aussi bien sur les tables que sur les armoires de notre gamme Advance. Ce critère s'avère important puisque la consommation des équipements frigorifiques représente en moyenne 40% de la consommation totale des cuisines professionnelles et qu'il s'agit de machines connectées 24h/24 et 365 jours par an.

% de la consommation dans les cuisines professionnelles



Etiquette éco-énergétique



I: marque
II: modèle

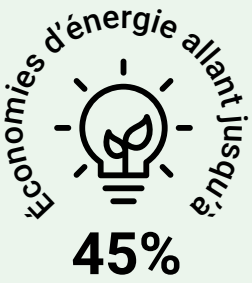
Classe d'efficacité énergétique

Consommation annuelle d'énergie
Aide à l'estimation de la facture énergétique annuelle

Volume net utile
Compartiment frigorifique

Volume net utile
Compartiment congélateur

Classe climatique
Capacité de la machine à conserver les aliments dans différentes conditions de travail.
CC5: 40º et 40% d'humidité.
CC4: 30º et 50% d'humidité.
CC3: 25º et 60% d'humidité.



Avantages des hydrocarbures gazeux (HC)

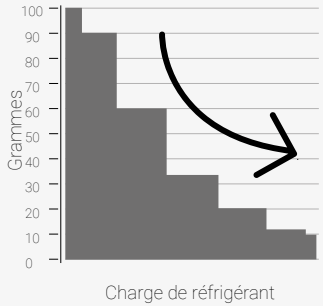
Gaz naturels HC à faible impact sur l'environnement.

Réfrigérant	GWP
R12 (CFC)	10.900
R22 (HCFC)	1.810
R404A (HFC)	3.920
R134A (HFC)	1.430
R290 (HC)	3
R600A (HC)	3

Amélioration de l'indice d'efficacité énergétique (IEE) de <15%.



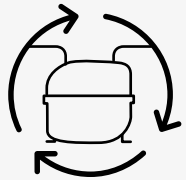
30 à 40 % de charge de réfrigérant en moins.



Moins de bruit, plus de confort.



Ils sont moins agressifs et contribuent à prolonger la durée de vie des compresseurs.

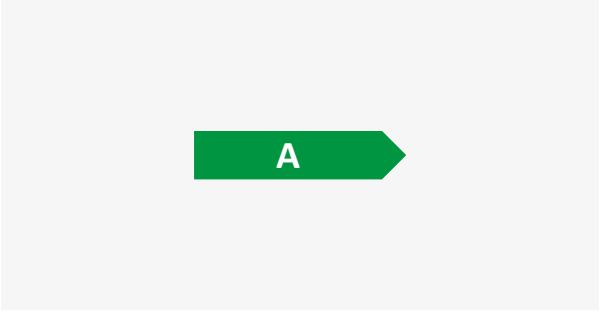


Efficace. Rentable. Durable.

Notre attitude innovatrice constante nous permet d'améliorer la qualité de nos équipements frigorifiques en termes de conservation des aliments, tout en respectant les normes en vigueur en matière d'efficacité énergétique. Une génération conçue pour devenir votre allié idéal en termes de qualité, d'économie et de durabilité.

Classe énergétique A

La gamme ADVANCE incarne notre engagement en faveur de l'innovation et de la technologie et offre le classement énergétique le plus exigeant du marché, à savoir la classe A.



Zero Impact

Des gaz naturels Hydrocarbures HC (R290 et R-600a) qui ont un impact moins important sur l'environnement et réduisent les besoins en recharge de réfrigérant. Isolation en polyuréthane libre de CFC, de haute densité (40 kg/m3) et à base aqueuse, injecté à haute pression.



Réduction de 30 à 40 % de la charge frigorigène.

Gaz d'hydrocarbures dont le PRP est égal à 3.

Épaisseurs d'isolation plus élevées

L'épaisseur appropriée de l'isolation est un facteur essentiel pour empêcher les pertes de froid de l'appareil. La nouvelle génération iKOLD améliore les niveaux d'isolation de toutes les gammes moyennes pour offrir une plus grande efficacité de froid.



Modèles Advance
80 mm

Modèles Concept
60 mm

Fonction ECO

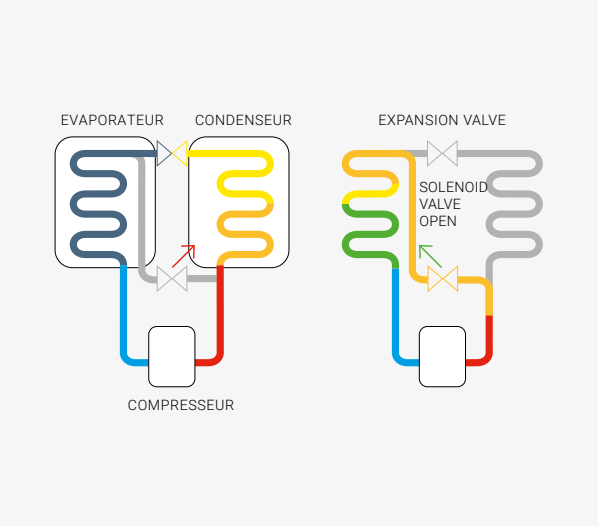
Cette fonction optimise les performances de nos machines, de sorte que l'unité de réfrigération fonctionne plus efficacement pendant les périodes où la porte n'est pas ouverte.



La fonction ECO **permet d'économiser 12 % d'énergie..**

Dégivrage par gaz chaud

Dans les machines de congélation, le gaz chaud du compresseur est employé pour le dégivrage au lieu d'utiliser des résistances électriques, ce qui permet d'améliorer la consommation d'énergie et de réduire de moitié le temps de dégivrage.



Évaporation automatique par gaz chaud

Évaporation automatique de l'eau de dégivrage par la conduite de gaz chaud, permettant ainsi d'améliorer l'efficacité du circuit de réfrigération et de réduire la consommation d'énergie.



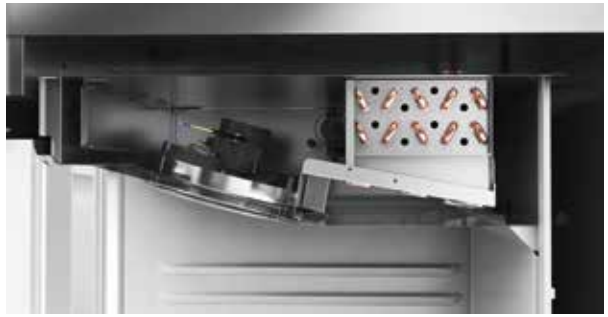
Éclairage led à l'intérieur

Les lumières LED offrent un éclairage optimal de l'ensemble du compartiment, consomment peu d'énergie pendant beaucoup plus longtemps et contribuent aux économies d'énergie en ne produisant pas de chaleur à l'intérieur.



Ventilateurs électroniques

Les ventilateurs électroniques de l'évaporateur consomment moins d'énergie et évitent la production de chaleur dans l'appareil.

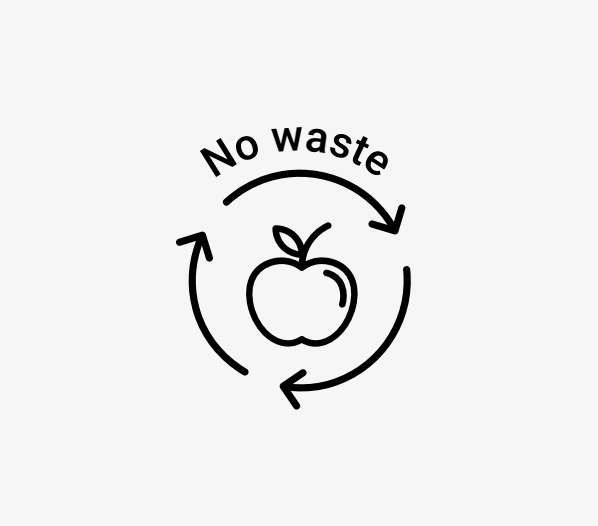


La conservation parfaite pour un résultat excellent

Dans le secteur alimentaire, le froid est la clé pour ralentir la croissance des bactéries dans les produits et éviter ainsi leur détérioration ou leur perte. Un bon système de refroidissement qui contrôle la température nous garantit la sécurité et la conservation optimale de nos aliments. Leur contrôle est indispensable pour prolonger la durée de conservation des aliments dans les meilleures conditions.

Classe climatique 5 - Gamme ADVANCE

Grâce à la classe climatique 5, la plus exigeante du marché, la conservation optimale des aliments est assurée dans des conditions de haute température et d'humidité.



Multiflow

Système de circulation d'air optimal qui garantit une distribution équilibrée et constante dans tout l'appareil, de sorte que la température reste uniforme. Il permet de conserver les aliments plus longtemps.



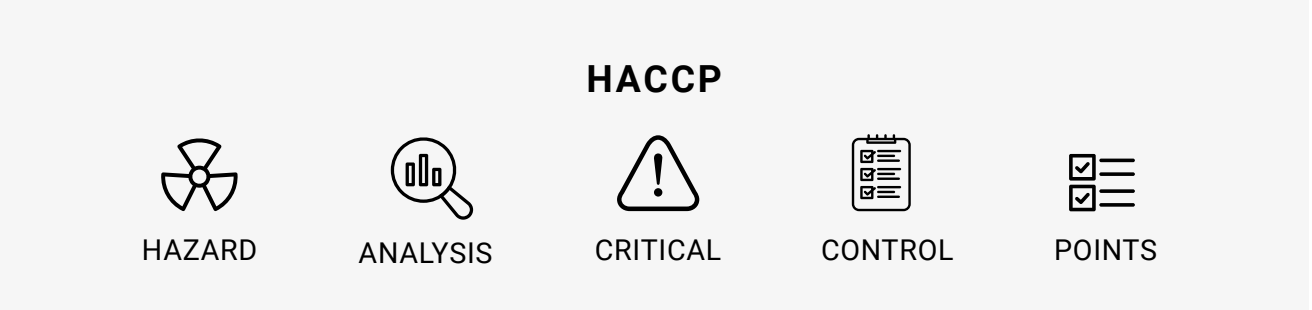
Ventilation frontale

Le système de ventilation par condensation frontale permet d'équiper les machines sans compromettre les performances, permettant ainsi la bonne conservation des aliments dans les zones de travail les plus exigeantes.



SYSTÈME HACCP

Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP). Un système qui permet de conserver les aliments, en contrôlant les températures et en permettant la visualisation des alarmes enregistrées.



Robuste et ergonomique à l’extérieur...

Notre priorité est de donner à nos utilisateurs l’assurance d’avoir choisi un produit fiable, durable et capable de résister à l’utilisation intensive de ce type d’équipement professionnel, tout en maintenant la qualité et la fonctionnalité du premier jour. Des équipements qui allient robustesse et ergonomie, rendant le travail plus agile et confortable.

Contrôle électronique facile à utiliser

Contrôle électronique fonctionnel et intuitif avec un clavier capacitif qui permet d’accéder aux différentes fonctions de manière directe.



Ouverture de porte accessible

Nous intégrons l’option de pédale d’ouverture dans la gamme des armoires, permettant d’accéder à l’intérieur d’une manière confortable lorsque les mains sont occupées.



Emplacement adaptable: selon le sens d’ouverture de la porte.

Poignées ergonomiques

Le design des poignées intégrées, verticales sur toute la longueur de la porte, permet une surface de préhension confortable et accessible, tout en évitant les éventuels chocs.



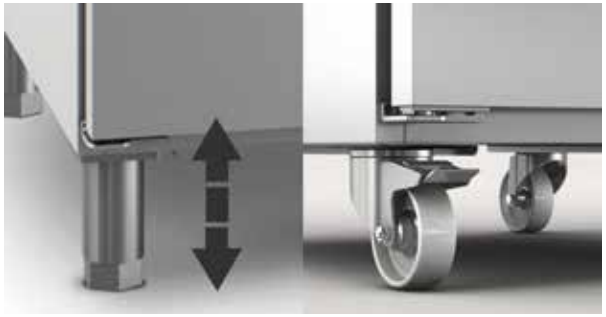
Accès facile pour l'entretien

Les tables et les armoires de la génération iKOLD disposent du panneau de commande pivotant, facilitant l'accès aux éventuelles interventions de maintenance.



Stabilité maximale

Pieds en acier inoxydable réglables de 130 mm à 200 mm comme version standard, option de roues pivotantes ou de pieds pour version marine.



...fonctionnel et facile à nettoyer à l’intérieur.

Une nouvelle génération de produits conçus pour répondre aux besoins fonctionnels et hygiéniques des professionnels du secteur.

Guides emboutis

Les guides emboutis facilitent le nettoyage dans les armoires. Ils augmentent également la flexibilité du stockage et peuvent être adaptés aux besoins de l’utilisateur.



Système de glissières encastrées désormais également dans les armoires Concept.

Fond avec bords arrondis

Fonds emboutis avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage.



Évacuation intégrée

Évacuation intégrée par emboutissage qui permet d'évacuer les eaux usées qui peuvent se produire à l'intérieur de l'armoire.



Joints démontables

Joints magnétiques démontables qui permettent un nettoyage correct.



Composants amovibles

Tous les composants à l'intérieur des tables et des armoires frigorifiques sont amovibles pour faciliter le nettoyage des appareils.



Armoires frigorifiques

iKOLD GENERATION

L’armoire adaptée à chaque nécessité.

Les armoires de réfrigération de Fagor Professional offrent au professionnel une large gamme de solutions pour conserver les aliments dans des applications très diverses, répondant ainsi à tous les besoins du marché.

Avec une large gamme unique sur le marché, nous proposons des armoires de différentes dimensions, répondant à tous les standards du secteur hôtelier (GN, Snack, Pâtisserie, Poissonnerie), comme les différentes options disponibles dans les gammes Advance et Concept. L’offre variée de la gamme des armoires de réfrigération industrielle comporte des modèles de température positive, conçus avec des portes en acier inoxydable et des portes en verre, et de température négative, pour les produits congelés. D’autres modèles disposent également, dans leur partie inférieure, de tiroirs utiles ou d’espaces de stockage indépendants du reste de l’armoire.

Tout un ensemble de détails qui garantit au professionnel un produit solide et ergonomique, mais également fonctionnel avec un intérieur facile à nettoyer, pour un excellent rapport qualité-prix.


FAGOR
-12.5

Comparatif gammes ADVANCE & CONCEPT

ADVANCE

Innovation et technologie.

Les armoires ADVANCE concrétisent notre engagement pour l'innovation et la technologie, en cherchant toujours à répondre aux attentes de l'utilisateur le plus exigeant.

CONCEPT

Polyvalence et qualité.

Les armoires CONCEPT dans leur version Gastronorm, par leur amplitude et la variété de leur gamme, offrent des produits de qualité adaptés à tous les types d'entreprises et de besoins.



ADVANCE | CONCEPT MONOBLOCK | CONCEPT | CONCEPT

GASTRONORM | SNACK | PÂTISSERIE | POISSONNERIE

De grandes solutions pour les besoins les plus exigeants

Maintenir la qualité des aliments est une priorité. C'est pourquoi la nouvelle génération iKOLD propose deux gammes d'armoires : ADVANCE et CONCEPT. Chacune des gammes est définie pour répondre aux différentes exigences des utilisateurs, en offrant toujours la garantie qui nous cautionne en tant que fabricant. La génération de froid iKOLD intègre une technologie qui permet de conserver les aliments plus longtemps tout en consommant moins d'énergie.

		ARMOIRES GASTRONORM						**ARMOIRES SNACK**		**ARMOIRES PÂTISSERIE**	**ARMOIRES POISSONS**
		ADVANCE		CONCEPT MONOBLOCK		CONCEPT		CONCEPT		CONCEPT	CONCEPT
		AUP-11G	**AUN-11G**	**MUP-11G**	**MUN-11G**	**CUP-11G**	**CUN-11G**	**CUP-11S**	**CUN-11S**	**CUP-11B**	**CUF-11**
Caractéristiques générales	Dimensions	693 x 875 x 2119	693 x 875 x 2119	653x800x1996	653x800x1996	653 x 842 x 2040	653 x 842 x 2040	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	760 x 729 x 2006	760 x 729 x 2006
	Capacité (Nº plateaux / porte)	24	24	23	23	23	23	18	18	20	7
	Taille des plateaux	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	560 x 542	560 x 542	600x400	600x400
	Tº de fonctionnement	0ºC / 10ºC	-18 / -22ºC	0ºC / 10ºC	-18 / -22ºC	0ºC / 10ºC	-18 / -22ºC	0ºC / 10ºC	-18 / -22ºC	0ºC / 10ºC	-4 / +4ºC
Efficacité, rentabilité et durabilité	Classe énergétique	A	D	B	D	C	D	C	D	E	-
	Isolation (mm)	80	80	60	60	60	60	50	50	50	50
	Réfrigérant + / -	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R290	R290
	Mode ECO	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
	Dégivrage	Compresseur éteint	Gaz chaud	Compresseur éteint	Réchauffeur électrique	Compresseur éteint	Gaz chaud	Compresseur éteint	Réchauffeur électrique	Compresseur éteint	Réchauffeur électrique
Conservation	Classe climatique (1 porte)	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4
	Multiflow	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Non	Non	Non	Non
	Système de refroidissement	Supérieur	Supérieur	Monoblock	Monoblock	Supérieur	Supérieur	Inférieur	Inférieur	Supérieur	Supérieur
	Système HACCP	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Robustesse et ergonomie	Contrôle électronique	Capacitif 5"	Capacitif 5"	Capacitif 3"	Capacitif 3"	Capacitif 3"	Capacitif 3"	Capacitif 3"	Capacitif 3"	Capacitif 3"	Capacitif 3"
	Serrure (grande porte)	Oui	Oui	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif
	Degré de protection	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Fonctionnalité et propreté	Intérieur	Guides emboutis	Guides emboutis	Guides emboutis	Guides emboutis	Guides emboutis	Guides emboutis	Fermetures à glissière et guides	Fermetures à glissière et guides	Fermetures à glissière et guides	Fermetures à glissière et guides


FAGOR



Tables de réfrigération

iKOLD
GENERATION

Efficacité et qualité adaptées aux besoins du professionnel.

Avec notre vaste catalogue de tables de réfrigération industrielle, nous répondons à tous les types de besoins. Les tables réfrigérées de Fagor Professional offrent aux professionnels un ensemble de solutions pour faciliter leur travail quotidien. Un produit qui résout des problèmes tels que la réduction de l'espace, les problématiques liées à la sécurité alimentaire, ou la nécessité d'une production constante sans interruption.

Avec une large gamme unique sur le marché, nous proposons des tables de réfrigération de différentes dimensions pour les standards utilisés dans le secteur de l'hôtellerie (GN-700, Snack-600 et Pâtisserie), ainsi que différentes options disponibles dans les gammes Advance et Concept. Chaque table peut intégrer diverses options, comme des portes en verre ou des tiroirs, plusieurs hauteurs de meuble selon le plan de travail, etc.

ADVANCE

Le meilleur en Froid Commercial.

Les tables ADVANCE ont été conçues pour offrir un produit plus efficace, rentable et durable qui améliore les conditions de travail au quotidien. Et tout cela a été testé dans des laboratoires fiables dans des conditions extrêmes afin de nous assurer de fournir la solution la plus adaptée à chacun de nos clients.

CONCEPT

La qualité comme référence.

Avec la gamme CONCEPT, nous présentons l'un des catalogues de tables frigorifiques les plus étendus du marché, offrant un large éventail de versions et d'options pour nous adapter aux besoins de chaque utilisateur, avec un produit robuste, ergonomique et fonctionnel.



ADVANCE



CONCEPT



CONCEPT

GASTRONORM

SNACK

PÂTISSERIE

Efficacité et qualité adaptées aux besoins du professionnel

La nouvelle génération de tables iKOLD offre les gammes ADVANCE et CONCEPT avec de nombreuses variantes en termes de versions, de modularisation et d'options, pour que l'utilisateur trouve toujours la réponse à ses besoins.

		TABLES GASTRONORM				TABLES SNACK		TABLES PÂTISSERIE
		ADVANCE		CONCEPT		CONCEPT		CONCEPT
		ACP-3G	**ACN-3G**	**CCP-3G**	**CCN-3G**	**CCP-3S**	**CCN-3S**	**CCP-3W**
Caractéristiques générales	Dimensions	1792 x 700 x 850		1792 x 700 x 850		2017 x 600 x 850		2017 x 800 x 850
	Capacité (Nº plateaux / porte)	13	13	7	7	3	3	6
	Taille des plateaux	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525		600 x 400
	Tº de fonctionnement	0ºC / 10ºC	-18 / -22ºC	0ºC / 10ºC	-18 / -22ºC	0ºC / 10ºC	-18 / -22ºC	0ºC / 10ºC
Efficacité, rentabilité et durabilité	Classe énergétique	A	D	C	D	C	D	-
	Isolation (mm)	60	60	50	50	50	50	50
	Réfrigérant + / -	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R290
	Mode ECO	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
	Dégivrage	Compresseur éteint	Gaz chaud	Compresseur éteint	Réchauffeur électrique	Compresseur éteint	Réchauffeur électrique	Compresseur éteint
Conservation	Classe climatique (1 porte)	5	5	4	4	4	4	4
	Multiflow	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
	Système de refroidissement	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Statique
	Système HACCP	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Robustesse et ergonomie	Contrôle électronique	Capacitif 5"	Capacitif 5"	Capacitif 3"	Capacitif 3"	Capacitif 3"	Capacitif 3"	Capacitif 3"
	Serrure (grande porte)	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif
	Degré de protection	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5



Tables spéciales pour des tâches spécifiques.

Nous proposons des tables spécialement conçues pour préparer certains plats spécifiques : pizzas, salades, sandwichs.

De plus, ces tables peuvent être configurées sur mesure afin de répondre aux besoins de chaque client, puis combinées à nos tables spéciales avec éléments en option.

Tables de préparation

Chaque cuisine professionnelle a besoin d'ingrédients frais à portée de main, mais toutes les cuisines sont différentes. C'est pourquoi nous offrons une grande variété de tables de préparation pour s'adapter à votre espace. Toutes conçues pour assurer un accès instantané aux ingrédients et garantir la sécurité alimentaire de ceux-ci.



TABLES DE PRÉPARATION CONFIGURABLES



COMPACTES PIZZA PROFESSIONNELLES



COMPACTES PIZZA



TABLES POUR SANDWICHES ET SALADES



SALADETTES

Praticité et efficacité pour vous faciliter la vie

		TABLES PIZZA				TABLES SALADES	SALADETTES	
		CONFIGURABLES		COMPACTES				
		CCP-2G GR	**CCP-2B GR**	**CPZC-2G**	**CPZ-2G**	**CPS-2G**	**CPSB-2G**	**CPSB-2G GR**
Caractéristiques générales	Dimensions	1342 x 700 x 850	1492 x 800 x 850	1590 x 700 x 854	1350 x 708 x 850	1342 x 700 x 850	906 x 700 x 1010	906 x 700 x 894
	Capacité (Nº plateaux / porte)	3	3	3	3	3	2	2
	Plan de travail	Granite	Granite	Granite	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Polyamide	Granite
	Taille des plateaux	GN 1/1	600x400	600x400	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Efficacité, rentabilité et durabilité	Isolation	50	50	50	50	50	50	50
	Réfrigérant + / -	R600a	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	Mode ECO	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
	Évaporateur	Interne	Central	Central	Central	Central	Central	Central
Robustesse et ergonomie	Contrôle électronique	Capacitif 3"	Capacitif 3"	Capacitif 3"	Capacitif 3"	Capacitif 3"	Capacitif 3"	Capacitif 3"
	Serrure	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif
	Degré de protection	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
	Meubles pour récipients GN	Facultatif SP /SPT	Facultatif SP /SPT	GN 1/4	GN 1/3	Hébergement sur le comptoir	Hébergement sur le comptoir	Hébergement sur le comptoir
	Taille des récipients GN	GN 1/4	GN 1/4	GN 1/4	GN 1/3	Plusieurs options	Plusieurs options	Plusieurs options
Fonctionnalité et propreté	Fond avec arêtes arrondies	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
	Vidange intégré	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui

Vitrines

Essentiel pour exposer les produits de manière attractive.

Dans le secteur de la restauration, certains aliments nécessitent une attention particulière pour leur conservation et leur présentation.

C’est pourquoi Fagor Professional propose différentes solutions de vitrines de réfrigération.




FAGOR

Vitrines de comptoir à tapas

Chez Fagor Professional, nous proposons des vitrines conçues exclusivement pour ces produits.



Nettoyage

Plateau intérieur en acier inoxydable avec fond encastré préparé pour recevoir des bacs GN 1/3 (fond 40 mm) et accessible par une porte coulissante en verre. Les équipements ont un écoulement intégré pour l'évacuation des eaux usées.

Variété

Nous avons différentes tailles et différentes formes de verre (plat ou incurvé en une seule pièce).

Éclairage

Grâce à notre politique de préservation de l'environnement, nous réduisons au maximum la consommation d'énergie de nos appareils en intégrant un éclairage LED.

Vitrines de comptoir à sushi

Les vitrines spécialement conçues pour exposer les sushis comportent un système de refroidissement statique à double évaporation, intégré dans le bac inférieur et fixé au couvercle de verre incurvé. Elles génèrent une température de travail optimale (-1 ºC à 2 ºC) afin de préserver les aliments délicats tels que les sushis.



Nettoyage

Nous avons intégré un drain de secours pour l'évacuation des eaux usées, ce qui en fait l'un des plus hygiéniques du marché.

Éclairage

Grâce à notre politique de préservation de l'environnement, nous réduisons au maximum la consommation d'énergie de nos appareils en intégrant un éclairage LED.





Refroidisseurs

Éléments compacts et fiables pour conserver les boissons.

Large gamme de refroidisseurs, spécialement conçue pour le refroidissement des bouteilles.

Arrières bar série snack



Avec toutes les options des tables réfrigérées de la gamme Snack. Les vitrines de réfrigération possèdent une hauteur de 1 045 mm qui leur permettent de s'associer parfaitement à nos tables basses et étagères.

Vitrines adossées réfrigérées

Notre gamme de vitrines murales réfrigérées au design contemporain et élégant offre plusieurs options et finitions afin de s'adapter aux différents besoins de votre local.



Accès facilité pour la maintenance

Groupe compact externe avec système de cassette offrant une plus grande capacité de stockage. Il est amovible et possède un système d'ouverture simple de la façade par grille qui facilite à la fois la maintenance et le nettoyage.

Économie d'énergie

Nos portes sont en double vitrage avec du gaz argon, permettant une isolation optimale et une évidente économie d'énergie.

Éclairage

Grâce à notre politique de préservation de l'environnement, nous réduisons au maximum la consommation d'énergie de nos appareils en intégrant un éclairage LED.

Refroidisseurs de bouteilles

Nos années d'expérience dans la fabrication de refroidisseurs de bouteilles garantissent un produit fiable et de haute qualité. Produit conçu pour stocker les bouteilles de la manière la plus optimale possible.



Variété de la gamme

Nous proposons deux versions différentes pour nous adapter aux besoins variés de nos clients. Pour les appareils dont les finitions sont en Inox, l'unité de réfrigération est disposée sur le côté droit du meuble, alors que pour la série en finition skin plate, elle est placée sur la partie inférieure.

Fonctionnalité

Portes coulissantes avec poignée intégrée pour un accès pratique et facilité. De plus, l'intérieur est pourvu de séparateurs verticaux en tige d'acier plastifié afin de mieux organiser son contenu.

Armoires de réfrigération professionnelles

Nous présentons la nouvelle gamme d'armoires de réfrigération professionnelles, de grande capacité et dont plusieurs finitions extérieures sont disponibles, pour s'adapter parfaitement à votre entreprise.



Variété de la gamme

Nous proposons deux versions différentes pour nous adapter aux besoins variés de nos clients : meubles extérieurs avec finition en acier inoxydable et finition en époxy blanc. Dans toutes les versions, il existe différents modèles pour températures positives ou négatives. Dans la version avec finition extérieure en époxy blanc, nous proposons également des modèles de vitrines réfrigérées avec porte en verre.

Givreur à verres

Le givreur à verres est l'outil idéal pour servir des boissons fraîches dans les meilleures conditions. Grâce à sa taille compacte, c'est le modèle le plus approprié pour des locaux disposant d'un espace réduit.



Éclairage

Grâce à notre politique de préservation de l'environnement, nous réduisons au maximum la consommation d'énergie de nos appareils en intégrant un éclairage LED.

Système anti-condensation

Porte de triple vitrage dotée d'un système anti-condensation, qui garantit une visibilité parfaite et qui permet d'observer le phénomène de dégivrage.

Machines à glace

Une grande variété de types et de tailles de glaçons.

Machines à condenseur surdimensionné, optimales pour les climats chauds, à la fois dans la version des machines à refroidissement par air et par refroidissement par eau. Le système de fabrication de glace est simple et fiable, conçu pour les régions dont l'eau est très calcaire et les conditions de travail difficiles.



Machines à glace

Glaçons pleins

L 17 g. **S** 20 g. **K** 40 g.

Les glaçons Gourmet, cristallins et compacts, refroidissent lentement et longtemps les boissons avant de fondre. Le glaçon Gourmet, grand et compact, est le plus recherché par les professionnels et les consommateurs. Idéal pour être utilisé avec des boissons gazeuses et des spiritueux. Les glaçons fondent très lentement, ce qui permet aux clients de profiter plus longtemps de leurs boissons fraîches.





- Restaurants
- Bars
- Hôtels
- Boîtes
- Cocktails

Glaçons creux

C 25 g.

Glaçons creux qui refroidissent rapidement la boisson grâce à sa plus grande surface de contact. Fabriqué à l'aide de machines électromécaniques à haute performance utilisant la technologie de palettes de dernière génération, conseillée en cas d'eau dure (calcaire), même sans filtre. Nouveau design de l'évaporateur pour un excellent comportement dans les eaux calcaires.





- Bars traditionnels
- Cafétérias

Glaçons en cubes

HD 7 g. **D** 13 g.

Glaçons en dés et demi-dés, de taille standard, pour le refroidissement rapide des boissons au sein des établissements requérant une grande quantité de glace. Fabriqués avec des machines à haute performance grâce à la technologie d'évaporateur vertical, ils sont capables de fournir de la glace en un cycle plus court et de produire rapidement les glaçons.





- Restaurants à service rapide / self-service
- Dépanneurs / multiservices

Glaçons à pépites

N

Un type de glace avec une forme caractéristique, à mi-chemin entre la glace écaillée et le cube. Son évaporateur est très efficace, faible consommation d'énergie et une production de glace élevée. Le stock est réglé par un système de contrôle optique de précision. Parfait pour les grands établissements et les centres de santé.





- Restaurants à service rapide / self-service
- Dépanneurs / multiservices
- Centres de santé
- Cafétérias et cantines

Glace pilée

F

Glace plate, sèche et très froide, reconnue pour sa forme écaillée; son épaisseur peut être réfléchie entre 1,5 et 3 mm. Son évaporateur est le plus efficace du marché, il consomme moins d'énergie et produit plus de glace. Grande précision et contrôle, la machine en acier inoxydable détecte le manque de niveau d'eau et l'augmentation de température.





- Industrie alimentaire
- Transports
- Épiceries et marchés
- Construction
- Installations sanitaires

Glace pilée

G

Ces équipements produisent des glaçons en granulés grâce à un système d'évaporation cylindrique vertical et une tige très résistante. La glace en granulés peut être de deux types, la glace en granulés sèche, adaptée aux cocktails, et la glace en granulés humide, destinée aux poissonneries, maraichers...





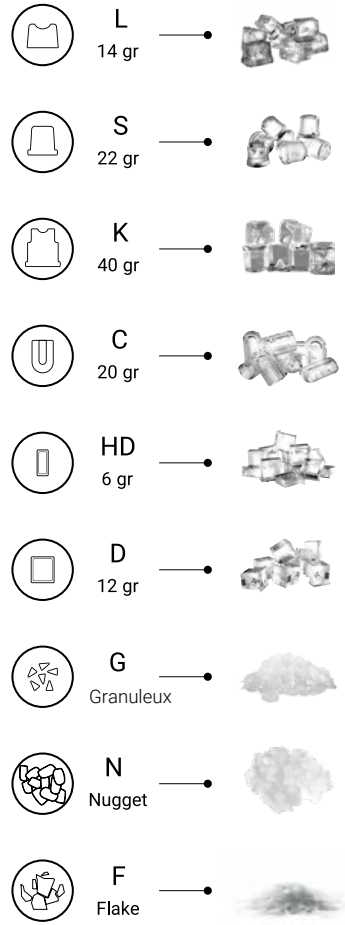
- Supermarchés
- Transport du poisson
- Fruits et légumes
- Présentoirs alimentaires
- Santé et bien-être

Réservoirs pour fabricants modulaires (Silos)

Les réservoirs de glace garantissent un stock pour assurer un approvisionnement adéquat sur le site, en stockant la production de glace des machines modulaires à des moments de faible consommation pour les pics et les besoins de grandes quantités de glace dans un court laps de temps.



Nous disposons d'une large gamme de réservoirs pour s'adapter à n'importe quelle machine à glace. Chaque réservoir peut accueillir une ou deux machines selon le type d'équipement modulaire que nous choisissons.




FAGOR
PROFESSIONAL

FAGOR PROFESSIONAL

12158798-2023-1

ONNERA GROUP

HUMANITY AT WORK | MONDRAGON

ACTIVELY SUPPORTING

FCSI FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

Fagor Industrial S. Coop.

Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (España)

T. (+34) 943 71 80 30
info@fagorprofessional.com

www.fagorprofessional.com