

BENEFICIOS



POTENCIA

Los quemadores de la cocina de la Gama 900 desarrollan las mayores potencias del mercado: 5,25, 8,0 y 10,2 kW, y están diseñados para ofrecer un gran rendimiento energético. En los aparatos eléctricos, el rendimiento se asegura gracias al diseño y ubicación de las resistencias (con cara plana en planchas de asado, sartenes...), y en los de gas, mediante la utilización de quemadores tubulares.

- Freidoras con una relación potencia/filtro muy elevada y un gran rendimiento.
- Fry-top de gran rendimiento y eficiencia en el reparto. Rápida recuperación de la temperatura de la placa.
- Marmitas con excelente reparto en el perímetro de la cuba y elevados rendimientos.
- Cuba de sartén de gran superficie de calentamiento y excelente reparto de temperaturas.



HIGIENE

Inevitablemente una cocina produce grasa. Y lo peor es que ésta se esconde. Ahora, eliminando escondites y facilitando la limpieza, se lo ponemos más difícil.

Sistema Monoblock:

Exclusivo de Fagor, su instalación es sencilla y los diferentes módulos se acoplan herméticamente logrando una perfecta higiene. Elimina ranuras en anteriores de mesa, mesas de esmaltado, chimeneas altas y laterales entre aparatos. Además, aquí tiene nuestra ingeniería inteligente antigrasa:

- Bandejas recoge-grasas ocultas pero fácilmente extraíbles y de gran capacidad.
- Vertederos individuales en los quemadores de sobremesa.
- Puerta de horno que llega hasta la parte baja del aparato, eliminando paneles inferiores y rejillas inútiles.
- Bloques suspendidos y puente que facilitan la limpieza del suelo y debajo de los aparatos.
- Cantos redondeados para mayor comodidad en la limpieza.
- Soldaduras estratégicas que eliminan ranuras.



SEGURIDAD

Todos los productos de la Gama 900 incorporan importantes sistemas necesarios para garantizar la máxima seguridad y protección del usuario:

- Sistema de "seguridad de mesa", que asegura la salida de gas en el quemador sólo cuando hay llama, evitando fugas de gas.
- Utilización de pilotos para el encendido de quemadores.
- Encendido mediante piezoeléctrico de los quemadores ocultos.
- Manómetro incorporado en las marmitas baño María.
- Válvulas de seguridad sobrepresión en las marmitas a presión y baño María.
- Cantos redondeados en todos los aparatos, evitando aristas y esquinas peligrosas.
- Termostatos de seguridad que evitan el sobrecalentamiento accidental en freidoras, sartenes, marmitas, baños María...



ERGONOMÍA

Sólo los grandes cocineros saben mejorar una buena receta. Y para ellos, la comodidad en el uso diario de su cocina es fundamental. Por eso, la Gama 900 mejora la respuesta: La posición del portamandos, más cómoda y segura, gana en visibilidad y elimina riesgos de impacto en los mandos al paso de carros.

- Mesa de emplatado opcional, de gran utilidad.
- Elevación motorizada de la cuba de la sartén basculante.
- Mandos, asas y tiradores ergonómicos, colocados en la parte superior, evitando posiciones incómodas de trabajo.
- Patas regulables entre 830 y 910 mm, para adecuar la altura de la mesa de trabajo.
- Encendido y funcionamiento sencillos.
- Elementos de control accesibles desde el frontal.
- Indicadores luminosos en los aparatos eléctricos.
- Parrillas de quemadores válidas para pequeños recipientes, sin necesidad de suplementos.



CALIDAD, ROBUSTEZ, FIABILIDAD

Un profesional de la cocina exige, sobre todo, calidad, seguridad e higiene. Lo entendemos muy bien, tratándose de cocinas para muchos comensales. Por eso la Gama 900 supera las normas de la Unión Europea y de todos los países donde se comercializa:

- Conforme a las directivas CE para aparatos a gas y eléctricos.
- Cumplimiento de la Norma ISO-9001.
- Utilización de componentes homologados.
- Construcción es en acero inoxidable AISI 304 (18/10), y donde las prestaciones exigidas son especialmente notables, en AISI 316.
- Pulido satinado ultrafino de las superficies de acero.
- Ocultación de los tornillos de amarre a la vista del usuario.
- Máquinas sólidas y robustas, tanto individualmente como con la robustez que ofrece la instalación del sistema monoblock.



VERSATILIDAD

La gama 900 puede instalarse en bloques de cocción murales o centrales.

- Por el tipo de montaje, puede instalarse como bloques estándar, bloques puente, bloques suspendidos y bloques sobremesa o sobre pearnas.
- Por el tipo de energía: máquinas que funcionan a gas (gas natural, butano, propano) o a electricidad, adaptándose a los voltajes y frecuencias estándares en todo el mundo.
- Los bloques centrales de Fagor, ya sean estándar o suspendidos, se caracterizan además por un óptimo aprovechamiento del espacio. Nuestro diseño inteligente permite ocultar conducciones sin aumentar la profundidad del bloque, dando como resultado una composición central compacta y elegantemente sencilla.

Cocción

GAMA 900



GAMA 700



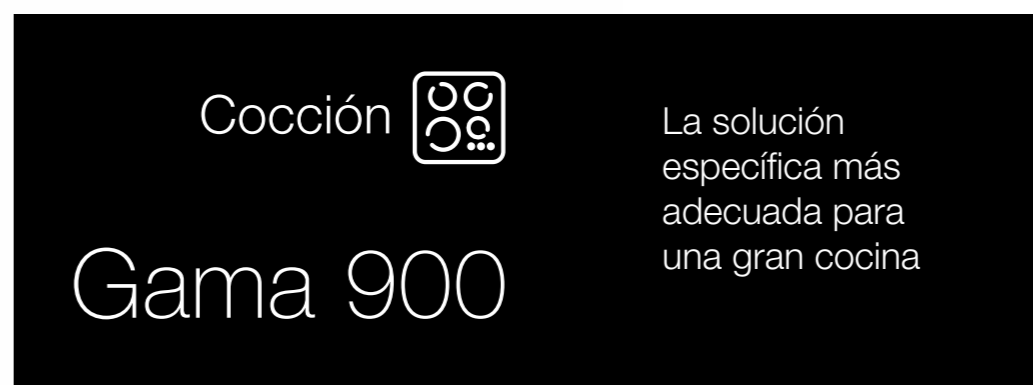
GAMA 600



ONNERA GROUP



www.fagorindustrial.com



LA GAMA 900
LE OFRECE TODO
LO QUE PUEDE PEDIRLE
A UNA GRAN COCINA

Cada año montamos miles de cocinas por todo el mundo. Todas distintas. Todas personalizadas. Todas únicas. Por su composición, a base de módulos, por sus accesorios, y por sus posibilidades de instalación, la **Gama 900** responde individualmente a cada cliente con una

solución específica, adecuada tanto a las necesidades de dotación de la cocina como a las condiciones de instalación. La Gama 900 le ofrece todo lo que puede pedirle a una gran cocina. Incorporando novedades tanto en la amplitud de gama como en ergonomía y estética.



Cocinas a gas



Cocinas eléctricas



Cocinas a gas y horno eléctrico



Fuegos abiertos a gas

Modelo	Quemadores			Horno GN-2/1		Potencia kW	Dimensiones mm
	5,25 kW	8 kW	10,2 kW	8,6 kW	NC		
CG9-20	1	1	-	-	-	13,25	425x900x290
CG9-20 H	-	1	1	-	-	18,20	425x900x290
CG9-40	2	1	1	-	-	28,70	850x900x290
CG9-40 H	-	3	1	-	-	34,20	850x900x290
CG9-60	3	2	1	-	-	41,95	1.275x900x290
CG9-60 H	-	5	1	-	-	50,20	1.275x900x290
CG9-41	2	1	1	1	-	37,30	850x900x850
CG9-41 H	-	3	1	1	-	42,80	850x900x850
CG9-61	3	2	1	1	1	50,55	1.275x900x850
CG9-61 H	-	5	1	1	1	58,80	1.275x900x850
CG9-82	4	2	2	2	-	74,60	1.700x900x850
CG9-61 OP	3	2	1	1x16 kW	-	57,95	1.275x900x850

NC : Armario neutro

Fuegos a gas y plancha "coup de feu"

Modelo	Quemadores			Plancha		Horno GN-2/1		Potencia kW	Dimensiones mm
	5,25 kW	8 kW	11 kW	5,25 kW	NC	8,6 kW	NC		
CGF9-120-I	1	1	-	ltda - Left	-	-	-	24,25	1.275x900x290
CGF9-120-D	1	1	-	Dcha - Right	-	-	-	24,25	1.275x900x290
CGF9-121-I	1	1	-	ltda - Left	-	1	1	32,85	1.275x900x850
CGF9-121-D	1	1	-	Dcha - Right	-	1	1	32,85	1.275x900x850
CG9-31 PLUS-I	1	1	-	ltda - Left	-	-	-	27,10	850x900x850
CG9-31 PLUS-D	1	1	-	Dcha - Right	-	1	-	27,10	850x900x850

NC : Armario neutro

Todo plancha - "Coup de feu"

Modelo	Plancha "Coup de feu"		Horno GN-2/1		Potencia kW	Dimensiones mm
	11 kW	5,25 kW	8,6 kW	NC		
CG9-05 PLUS	-	1	-	-	5,25	425x900x290
CG9-10	1	-	-	-	11,00	850x900x290
CG9-11	1	-	-	1	19,60	850x900x850

Fuegos a gas y plancha Fry-top

Modelo	Quemadores			Fry-top		Horno GN-2/1		Potencia kW	Dimensiones mm
	5,25 kW	8 kW	10,2 kW	9,34 kW	8,6 kW	NC			
CG9-51 L	2	1	1	L	1	1	1	46,64	1.275x900x850
CG9-51 R	2	1	1	R	1	1	1	46,64	1.275x900x850
CG9-51 LC	2	1	1	L/C	1	1	1	46,64	1.275x900x850
CG9-51 RC	2	1	1	R/C	1	1	1	46,64	1.275x900x850

L : Placa LISA
R : Placa RANURADAL+R : Placa 2/3 LISA & 1/3 RANURADA
C : Revestimiento de cromo de 50 micras

Paellers a gas

Modelo	Quemador doble corona		Horno Paellero a gas		Potencia Gas kW	Dimensiones mm
	Interior 5 kW	Exterior 11 kW	7,3 kW	NC		
CGP9-10	1	1	-	-	16,00	425x900x290
CGP9-11	1	1	1	-	23,30	850x900x290

Modelo	Placas			Horno GN-2/1		Potencia kW	Dimensiones mm
	3 kW	4 kW	6 kW	8,6 kW	NC		
CE9-20	1	1	-	-	-	7,00	425x900x290
CE9-40	3	1	-	-	-	13,00	850x900x290
CE9-41	3	1	1	-	-	19,00	850x900x850

Modelo	Quemadores			Plancha		Horno GN-2/1		Potencia Gas kW	Dimensiones mm
	5,25 kW	8 kW	10,2 kW	11 kW	8,6 kW - Eléc.	NC			
CGE9-41	2	1	1	-	1	1	1	28,70	1.275x900x850
CGE9-11	-	-	-	1	1	1	1	11,00	1.275x900x850

Fry-tops



Barbacons a gas



Baño maría



Cocedores de pasta



Gas - Válvula Máx - Mín

Modelo	Tipo (*)	Placa		Potencia Gas kW	Dimensiones mm
		Areas	dm2		
FTG9-05 V L	L	1	25	9,34	425x900x290
FTG9-05 V R	R	1	25	9,34	425x900x290
FTG9-10 V L	L	2	52	18,68	850x900x290
FTG9-10 V R	R	2	52	18,68	850x900x290
FTG9-10 V L+R	L+R	2	52	18,68	850x900x290

Gas - control termostático

Modelo	Tipo (*)	Placa		Potencia Gas kW	Dimensiones mm
		Areas	dm2		
FTG9-05 L	L	1	25	9,34	425x900x290
FTG9-05 R	R	1	25	9,34	425x900x290
FTG9-10 L	L	2	52	18,68	850x900x290
FTG9-10 R	R	2	52	18,68	850x900x290
FTG9-10 L+R	L+R	2	52	18,68	850x900x290

Superficie de CROMO

Modelo	Tipo (*)	Placa		Potencia Eléc. kW	Dimensiones mm
		Areas	dm2		
FTG9-05 L	L	1	25	9,34	425x900x290
FTG9-05 R	R	1	25	9,34	425x900x290
FTG9-10 L	L/C	2	52	18,68	850x900x290
FTG9-10 R	R/C	2	52	18,68	850x900x290
FTG9-10 L+R	L+R / C	2	52	18,68	850x900x290

Eléctricos - control termostático

Modelo	Tipo (*)	Placa		Potencia Eléc. kW	Dimensiones mm
		Areas	dm2		
FTE9-05 L	L	1	25	6,00	425x900x290
FTE9-05 R	R	1	25	6,00	425x900x290
FTE9-10 L	L	2	52	12,00	850x900x290
FTE9-10 R	R	2	52	12,00	850x900x290
FTE9-10 L+R	L+R	2	52	12,00	850x900x290

Superficie de CROMO

Modelo	Tipo (*)	Placa		Potencia Eléc. kW	Dimensiones mm
		Areas	dm2		
FTE9-05 L	L	1	25	12,00	425x900x290
FTE9-05 R	R	1	25	12,00	425x900x290
FTE9-10 L	L/C	2	52	12,00	850x900x290
FTE9-10 R	R/C	2	52	12,00	850x900x290
FTE9-10 L+R	L+R / C	2	52	12,00	850x900x290

L : Placa LISA
R : Placa RANURADAL+R : Placa 2/3 LISA & 1/3 RANURADA
C : Revestimiento de cromo de 50 micras

Modelo	Tipo (*)	Parrillas		Potencia Gas kW	Dimensiones mm
		Cantidad	dm2		
BG9-05	Fe	1	26	11,00	425x900x290
BG9-10	Fe	2	52	22,00	425x900x290
BG9-05 I	Inox	1	26	11,00	850x900x290
BG9-10 I	Inox	2	52	22,00	850x900x290

Fe : Parrilla de hierro fundido
Inox : Parrilla de laminas de acero inoxidable

Gas

Modelo	Cuba Volumen (litros)	Potencia Gas kW	Dimensiones mm
BMG9-05	22	4,07	425x900x290
BMG9-10	45	7,21	850x900x290

Eléctricos

Modelo	Cuba Volumen (litros)	Potencia Eléc. kW	Dimensiones mm
BME9-05	22	2,80	425x900x290
BME9-10	45	6,00	850x900x290

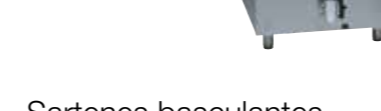
Gas

Modelo	Cuba Volumen (l.)	Cestos (1/3)	Potencia Gas kW	Dimensiones mm
CPG9-05	33	3	16,70	425x900x850

Eléctricos

Modelo	Cuba Volumen (l.)	Cestos (1/3)	Potencia Eléc. kW	Dimensiones mm
CPE9-05	33	3	12,00	425x900x850

Marmitas



Gas - Calentamiento directo

Modelo	Cuba Volumen (litros)	Potencia Gas kW	Dimensiones mm
MG9-10	100	18,00	850x900x850
MG9-15	150	24,00	850x900x850
MG9-20	200	24,00	850x900x850

Gas - Calentamiento directo - A presión

Modelo	Cuba Volumen (litros)	Potencia Gas kW	Dimensiones mm
MPG9-10	100	18,00	850x900x850
MPG9-15	150	24,00	850x900x850
MPG9-20	200	24,00	850x900x850

Gas - Calentamiento indirecto - Baño maría

Modelo	Cuba Volumen (litros)	Potencia Gas kW	Dimensiones mm
MG9-10 BM	100	18,00	850x900x850
MG9-15 BM	150	24,00	850x900x850
MG9-15 BM-316 - CUBA AISI 316	150	24,00	850x900x850

Gas - Calentamiento indirecto - Baño maría - A presión

Modelo	Cuba Volumen (litros)	Potencia Gas kW	Dimensiones mm
MPG9-10 BM	100	18,00	850x900x850
MPG9-15 BM	150	24,00	850x900x850

Eléctricos - Calentamiento indirecto - Baño maría

Modelo	Cuba Volumen (litros)	Potencia Eléc. kW	Dimensiones mm
ME9-10 BM	100	18,00	850x900x850
ME9-15 BM	150	18,00	850x900x850
ME9-15 BM-316 - CUBA AISI 316	150	18,00	850x900x850

Eléctricos - Calentamiento indirecto - Baño maría - A presión

Modelo	Cuba Volumen (litros)	Potencia Eléc. kW	Dimensiones mm
MPE9-10 BM	100	18,00	850x900x850
MPE9-15 BM	150	18,00	850x900x850

Vapor