



## 烤箱





## 升級版烤箱



### 升級版烤箱

新一代升級版烤箱	2
Advance-Plus 烤箱	8
· 型號	9
Advance 烤箱	10
· 型號	11
Advance Concept 烤箱	12
· 型號	13

當本地供應水的硬度超過7HF/4.0HD,或含鹽量超過30mg/l,必須經過軟水處理才可連接烤箱。

烤箱每次使用後,加熱器都必須排水。

如果不按此操作,產生故障不屬保修範圍。

可用電壓:

230V-3Ph+E

400V-3Ph+N+E

可用頻率:

50Hz/60Hz

所有的烤箱都應安裝燃氣調節閥

液化氣:37g/cm<sup>2</sup>

天然氣:20g/cm<sup>2</sup>

ADVANCE

# 滿足所有不同需求和空間的產品

法格工業始終跟隨時代的步伐,滿足不同類型客戶的需求。

ADVANCE新一代烤箱由於其尺寸和性能成為市場上最完整的烤箱系列,客戶可以根據自己的專業需求,在30種不同的烤箱型號中任意選擇。無論是燃氣型還是電熱型,都有不同的尺寸和選配。

根據產品尺寸和特色分為三大類:Advance Plus,Advance和Advance Concept系列。

ADVANCE +  
PLUS

市場上最好的烤箱之一。

AdVAnCe PLUS系列烤箱為希望烤箱擁有全部功能的廚師設計。它們具有市場上最高的性能,實現烹飪質量、簡單性、高效性和安全性之間的完美平衡。

ADVANCE

最物超所值的帶蒸氣發生器的烤箱。

AdVAnCe烤箱是針對要求烤箱具有先進功能而且價格合理的廚師設計,保證完美烹飪效果、安全性和高效性。

CONCEPT

簡單、經濟、強勁且堅固的烤箱。

AdVAnCe CONCEPT烤箱是任何廚師尋找簡單,經濟,強勁和堅固烤箱的基本款。



基本功能

# 最充分發揮廚房功效的設計



**持續蒸氣：完美烹飪和健康食品**

Advance 烤箱的蒸氣發生器獨立於箱體外，功率強大，持續供應新鮮蒸氣，實現高質量的完美烹飪並改善所有食物的多汁特性。確保每烹飪24小時蒸汽發生器自動排水，始終維持高質量烹飪和確保箱體內衛生性。



**溫度控制：無與倫比的滋味與香味**

HA Control 確保均勻恒定的溫度，這意味着實現最佳烹飪效果：食物具有無與倫比的外觀、滋味和香味。

雙向風扇系統營造最佳空氣流動，確保完美烹飪。風扇速度可根據每個時刻的烹飪需求進行調節。



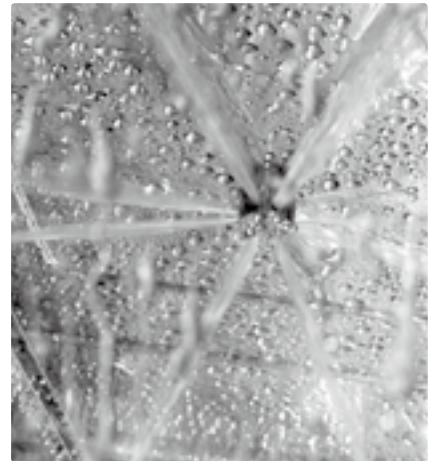
**最高精度帶來最佳結果**

新Advance探針簡單且極易使用，可采集食物中心的溫度，確保整個烹飪過程的精度。

EZ Sensor 的設計符合人體工程學，更容易把握，確保廚師安全，更重要的是節約時間和精力。

## 核心功能與優勢

	烹飪質量	簡單使用/工作智能	環保/節能	衛生/安全
ECO-STEAMING	<ul style="list-style-type: none"> <li>持續供應蒸氣以改善食物質量和多汁性。</li> <li>避免食物改變味道。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>減少污垢的積累。</li> <li>降低維護成本。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮純水供應確保衛生和食物安全。</li> </ul>
HA-CONTROL	<ul style="list-style-type: none"> <li>恒溫確保烹飪效果的一致性。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>高效率燃氣鍋爐。</li> <li>相比其他競爭對手，CO<sub>2</sub>排放量較少</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>箱體外燃氣燃燒。</li> <li>燃氣鍋爐無噪音。</li> </ul>
EZ-SENSOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>電子核心探針確保高精度。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>符合人體工程學，電子核心探針。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>高精度，可减少食物重量的損失。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>電子核心探針提高食物安全性。</li> </ul>
FAGOR TOUCH		<ul style="list-style-type: none"> <li>簡單易用的用戶界面。</li> <li>節省培訓。</li> <li>視角寬闊。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>耐刮擦</li> <li>防濺油/防水</li> <li>降低維護成本。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>易于清潔。</li> </ul>
FAGOR COMBIOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>自帶40多種菜單。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>可隨時添加、修改或調整。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>在烹飪高峰時期，多烤盤系統。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fagor USB連接HACCP控制。</li> </ul>
COMBICLEAN		<ul style="list-style-type: none"> <li>5種不同程序。</li> <li>可人工清潔外部，自動伸縮噴水槍。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>清洗程序靈活使用，省錢。</li> <li>高效使用能源、化學品和水。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全和衛生是最基本的標準。</li> <li>如果清潔過程中止，提供3種緊急快速清洗設置。</li> </ul>



**FAGOR TOUCH**

**指尖觸摸即可提供全部功能**

新一代ADVANCE系列烤箱採用8英寸觸摸屏TFT,對操作模式的選擇更直觀簡易,包括“FAGOR EASY”和“FAGOR COOKING”等自動程序。

FAGOR TOUCH 系統完全密封在玻璃中,極易使用,防水和防油污,且極耐刮擦。採用先進電容技術制造的觸摸屏,視角寬廣而且具有極高的靈敏度,即使戴着橡膠手套也可以啟動屏幕。

**FAGOR COMBI OS**

**ADVANCE PLUS系列操作系統**

FAGOR COOKING 是自動烹飪程序,用戶可創建、存儲、導入和導出多種菜單,幫助簡化日常生活和提供日常生活效率。

FAGOR EASY 是手動烹飪程序,具有4種烹飪方式:對衝烤、蒸、蒸烤混合和回溫。

FAGOR MULTI-TRAY SYSTEM 多烤盤系統,在相同的烹飪情況下,可進行不同烹飪時間和溫度的設置。靈活烹飪,省時省錢。

FAGOR USB 連接也可用於烤箱軟件更新或下載HACCP食物標準規定值。

**COMBI CLEAN**

**衛生幹淨,安全**

COMBI CLEAN 是烤箱的自動清洗功能,最大程度上保證衛生安全。

COMBI CLEAN 具有5個清洗程序,符合不同廚師的不同需求。

如果清洗程序意外中斷,將啟動安全自動清洗程序以確保沒有任何清洗劑留在箱體內。



# 選擇ADVANCE烤箱的10個理由

01

## 適合每個廚師需求的烤箱

如果廚師需要擁有一款滿足其要求的烤箱那麼Fagor Advance烤箱總有一款適合您。因為這個系列的烤箱擁有數十種型號。5種尺寸,3個不同系列...滿足廚師的任何需求。

02

## 簡單易用

最重要的特性簡單。指尖觸摸即可提供任何功能。它還具有簡明的界面、符合人體工程學的探針、自動清洗功能、新的符合人體工程學的門把手...數十個簡化烹飪的新功能。

03

## 出眾的效果，最低損耗

憑借強勁的蒸氣發生器和溫度均勻分布Advance烤箱以最低損耗實現出眾的烹飪效果。

更多汁液,更均勻熱量分布和烹飪一致性,最重要的是,整個烹飪過程中實現完美烹飪。

04

## 省時省力的維護

技術服務和客戶服務的巨大改進。Advance烤箱加入數十個系統以節省售後服務操作的時間和金錢,如單入口點、監控、配置、維護和自動校準運用等。

05

## 更加衛生

Advance烤箱中的新鮮純水持續供應,烤箱箱體外燃燒。此外,它還採用有關食物安全全面的創新,如HACCP記錄、箱體採用無縫焊接圓角制造、可拆卸封條和高精度探針。

06

## 改善工作環境

烤箱的新開門設計更加方便廚師,具有符合人體工程學把手的探針,提高操作性能的推車,鍋爐燃燒無噪音,改善自我清洗功能,毫無疑問提高了工作環境的安全性和舒適度。

07

## 耐用性

經久不衰的結實耐用產品。新一代Advance烤箱在結構和運輸方面全面改善:全部採用不銹鋼制造,新把手設計,雙層玻璃門設計,雙輪腳輪設計...

08

## 更高生產力

烤箱尺寸的縮小和組合烤箱的設計在專業廚房中提供更高生產力和更高效的空間利用率。

09

## 節能環保

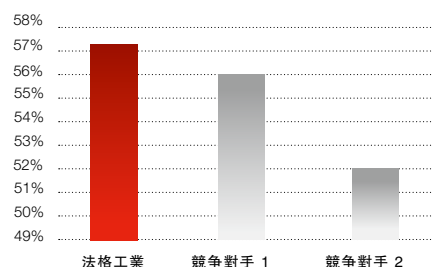
Fagor一直堅持節能環保理念。新烤箱採用高效率鍋爐,排放更少CO<sub>2</sub>,更高效使用資源。

10

## 我們共同進步發展

過去30年來,法格工業一直堅持和客戶共同進步發展的理念。這就是法格工業提供360°服務的原因,它要求您將精力集中在重要的事情:充分發揮專業廚房的功效。

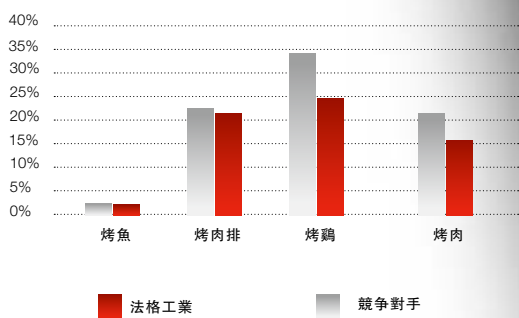
ADVANCE 節能環保







最低損耗





## 市場上最好的烤箱之一。

ADVANCE PLUS系列烤箱為希望烤箱擁有全部功能的廚師設計。它們具有市場上最高的性能,實現烹飪質量、簡單性、高效性和安全性之間的完美平衡。



### 廚房的創新技術:

- 專業品質
- 精確
- 優秀
- 完美效果
- 省時省錢

### 特性:

- 觸摸控制顯示屏
  - 4種烹飪方式: 蒸模式,可調溫蒸模式(烹飪時,通過蒸汽濕度控制),回溫模式和對衡烤模式(溫度調到300C).
  - 預熱功能
  - Fagor 簡易模式
  - Fagor 烹飪模式,烹飪程序選擇
  - Fagor 多烤盤系統,通過烤盤控制烹飪
  - 延時程序:烹飪,低溫烹飪和清洗
  - 記錄功能:記錄使用過的不同的烹飪方法
  - 3種速度,2種功率
  - 箱體冷卻系統
  - 自動正反轉風機
  - 5種清洗程序
  - 多點核心探針
  - PC(電腦)管理軟件:歷史記錄,菜單,HACCP,手冊
  - HACCP 烹飪數據記錄系統
  - 帶水垢檢測的蒸發器
  - 烹飪過程中每24小時蒸發器自動排水
  - 半自動除垢系統
  - 門自動關閉(061,101和102型號)
  - 內置推車(201和202型號)
  - 錯誤檢測系統
  - 維修服務系統
  - IPX-5保護裝置
  - 自動伸縮噴水槍
  - 使用語言選擇功能
- 
- 電壓-電熱型號: 400V-3+N-50/60Hz
  - 電壓-燃氣型號: 230V1+N-50Hz(標準) 或 60Hz



ADVANCE PLUS-電熱烤箱

型號	產品編號	容量	選配*	功率 KW	尺寸 mm
APE-061	19010970	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898 x 867 x 846
APE-101	19011023	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898 x 867 x 1.117
APE-102	19010816	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130 x 1.063 x 1.117
APE-201	19011025	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929 x 964 x 1.841
APE-202	19010954	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162 x 1.074 x 1.841

(\*) 內置:

CEB: 推車



ADVANCE PLUS-燃氣烤箱

型號	燃氣	產品編號	容量	選配*	功率		尺寸 mm
					燃氣 (kW)	電 (kW)	
APG-061	LPG GN	19010042 19011886	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898 x 922 x 846
APG-101	LPG GN	19011070 19011903	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898 x 922 x 1.117
APG-102	LPG GN	19011096 19011912	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130 x 1.063 x 1.117
APG-201	LPG GN	19011174 19011921	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929 x 964 x 1.841
APG-202	LPG GN	19010040 19011930	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162 x 1.074 x 1.841

# ADVANCE

## 最物超所值的帶蒸氣發生器的烤箱。

ADVANCE 烤箱是針對要求烤箱具有先進功能而且價格合理的廚師設計,保證完美烹飪效果、安全性和高效性。



### 高質量，快速烹飪：

- 專業品質
- 簡單使用
- 高效
- 完美結果
- 價格實惠

### 特性：

#### 按鈕和旋鈕

- 5種烹飪方式:蒸,低溫蒸,回溫,蒸烤混合和對衝烤(最高300C)
  - 預熱選擇
  - 夜間烹飪或低溫度
  - 3種速度,2種功率
  - 箱體冷卻功能
  - 自動正反轉風機
  - 電子溫度探針
  - 帶水垢檢測的蒸汽發生器
  - 烹飪過程中每24小時蒸汽發生器自動排水
  - 半自動除垢裝置
  - 門自動關閉(061和101型號)
  - 內置推車(201和202型號)
  - 錯誤檢測系統
  - 維修服務模式
  - IPX-5保護裝置
  - 自動伸縮噴水槍
- 
- 電壓-電熱型號: 400V-3+N-50/60Hz
  - 電壓-燃氣型號: 230V1+N-50Hz(標準) 或 60Hz



ADVANCE 電熱烤箱

型號	產品編號	容量	選配*	功率 KW	尺寸 mm	
AE-061	19010984	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	10,20	898 x 867 x 846	
AE-101	19011021	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	19,20	898 x 867 x 1.117	
AE-102	19011020	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	31,20	1.130 x 1.063 x 1.117	
AE-201	19010557	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929 x 964 x 1.841	
AE-202	19010961	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162 x 1.074 x 1.841	

圖片: 不包含支撐架,烤架和份盆

(\*) 內置:

CEB: 推車



ADVANCE 燃氣烤箱

型號	燃氣	產品編號	容量	選配*	功率		尺寸 mm	
					燃氣 (kW)	電 (kW)		
AG-061	LPG GN	19011040 19011882	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898 x 922 x 846	
AG-101	LPG GN	19010041 19011899	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898 x 922 x 1.117	
AG-102	LPG GN	19011126 19011909	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130 x 1.063 x 1.117	
AG-201	LPG GN	19011193 19011918	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929 x 964 x 1.841	
AG-202	LPG GN	19011108 19011927	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162 x 1.074 x 1.841	

# CONCEPT

## 簡單,經濟,強勁和堅固的烤箱。

CONCEPT烤箱是任何廚師尋找簡單,經濟,強勁和堅固烤箱的基本款。

- 對衡烤,蒸,蒸烤混合和回溫模式。
- 可使箱體內溫度快速冷卻,含核心探針的加濕和調溫功能。
- 技術維修輔助系統,不僅可以在不拆除任何外部面板的情況下進行維修,也可檢驗烤箱元件功能的正確性。
- 烤箱檢測到任何故障,會通過警告和錯誤指示燈來提醒用戶。



### 技術革新:

- 經濟適用
- 操作簡單
- 高效
- 簡單
- 完美效果

### 特性:

- 數字按鈕選擇鍵和2個旋鈕。
- 烹飪方式:
  - 電熱系列:蒸,蒸烤混合,回溫和對衡烤(最高溫度300C)
  - 燃氣系列:對衡烤(最高溫度300C)
- 預熱選擇
- 2種速度,2種功率
- 箱體冷卻系統
- 自動正反轉風機
- 門自動關閉(061和101型號)
- 錯誤檢測系
- 維修服務系統
- IPX-5保護裝置

### 選配:

- 外置噴水槍(僅工廠安裝)
- 推車(201和202型號)
  
- 電壓-電熱型號: 400V-3+N-50/60Hz
- 電壓-燃氣型號: 230V1+N-50Hz(標準) 或 60Hz



ADVANCE CONCEPT 電熱直接式烤箱

型號	產品編號	容量	功率 KW	尺寸 mm	
ACE-061	19010988	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	10,20	898 x 867 x 846	
ACE-101	19011022	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	19,20	898 x 867 x 1.117	
ACE-102	19011028	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	31,20	1.130 x 1.063 x 1.117	
ACE-201	19011049	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	38,40	929 x 964 x 1.841	
ACE-202	19010991	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	62,40	1.162 x 1.074 x 1.841	



圖片: 不包含支撐架,烤架和份盆

ADVANCE CONCEPT 燃氣對衡式烤箱

型號	燃氣	產品編號	容量	功率		尺寸 mm	
				燃氣 (kW)	電 (kW)		
ACG-061	LPG GN	19011043 19011615	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	12,00	1,20	898 x 867 x 846	
ACG-101	LPG GN	19011071 19011893	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	18,00	1,20	898 x 867 x 1.117	
ACG-102	LPG GN	19011127 19011906	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	35,00	1,20	1.130 x 1.063 x 1.117	
ACG-201	LPG GN	19011234 19011915	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	36,00	2,40	929 x 964 x 1.841	
ACG-202	LPG GN	19011124 19011924	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	65,00	2,40	1.162 x 1.074 x 1.841	





## 烤箱附件



### 烤箱附件

061 型號附件	17
101 型號附件	18
102 型號附件	19
201 型號附件	21
202 型號附件	22
組合式烤箱	23
選配	24
電壓轉換器和燃氣烤箱頻率轉換器	24
鋼制份盆	25
搪瓷份盆	26
糕點份盆	26
特制份盆	27
特制烤架	28
清潔劑	29

## 附件

法格工業提供了一系列完整的配件和份盆，方便安裝，可烹飪各種食物。

GN份盆和托盤

鋼制搪瓷GN份盆

適用於蛋類和煎餅的份盤

炸籃，用於炸土豆條或其他

烤架

烤雞架和烤排架

焦糖蛋奶，布丁或鬆餅烤盤

支架

帶輪子的支架

基礎櫃和保溫櫃

托盤架

餐碟推車

推車架

保溫罩

糕點烤盤導軌

燃氣烤箱排煙罩

排水管



### 烤箱選配

- 糕點烤盤的導軌
- 無推車的密封烤箱保溫的配件
- 組合烤箱的配件
- 核心探針
- ADVANCE系列烤箱的HACCP軟件
- 含腳輪的大烤箱
- 烤箱的緊固件系列

### 轉換器選配

法格提供不同的電壓和頻率轉換器和氣體。

- 船上氣壓轉換器:440V3PHASE
- 頻率轉換器 燃氣烤箱60Hz
- 不同的氣體轉換器



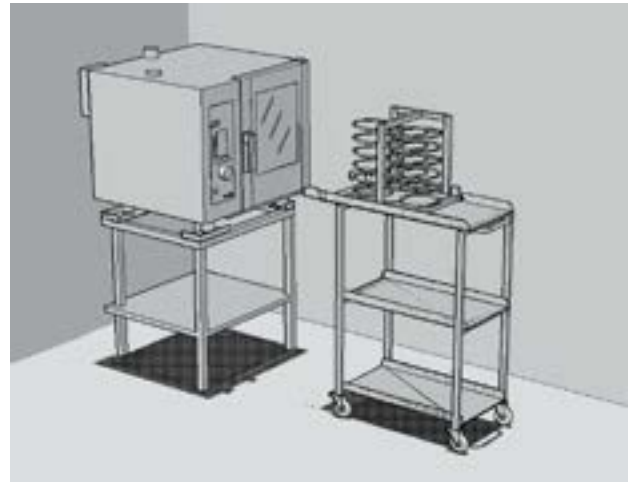
## 附件

### 061型號烤箱的附件

061型號的所有烤箱。

#### 注意事項:

- **水槍:** 用于CONCEPT型號，ADVANCE和ADVANCE-PLUS系列內置水槍。



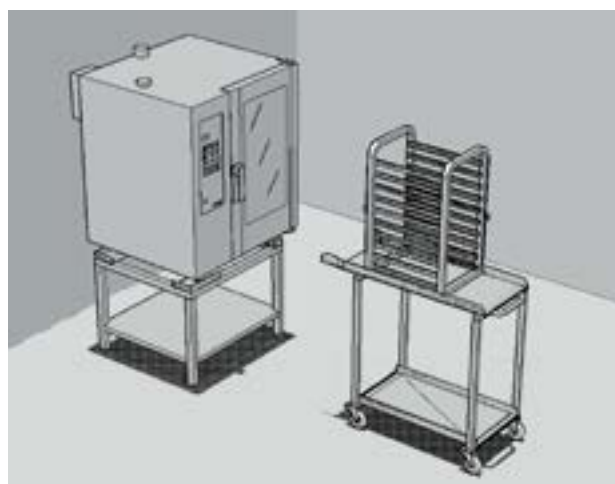
型號	產品編號	說明	尺寸 mm	
GP-061	19011982	糕點盤導軌 5層60x40cm		
SH-061	19011201	支撐架-高度=860mm	815 x 725 x 860	
SH-061-R	19011202	支撐架-高度=860mm 4祇輪子,2祇帶剎車	815 x 725 x 860	
GBS-11	19011205	托盤導軌 SH-061和SH-101支撐架 5層GN-1/1		
EB-061	19011559	托盤支撐架 容量:6層GN-1/1	398 x 584 x 458	
EP-061	19011563	餐碟支撐架 容量:17個直徑為Φ32cm的餐碟	398 x 496 x 448	
CP-061	19011566	推車支撐架EB-061和EP-061	480 x 1.052 x 1.220	
GE-101	19011569	帶導軌的份盤 放置于烤箱內部 061支撐架和101支撐架	407 x 590 x 72	
ANH-061	19011730	基礎櫃-高度=860mm 滑門	815 x 725 x 860	
ACH-061	19011731	保溫櫃-高度=860mm 滑門 強制對流,保溫	815 x 725 x 860	
LTE-061	19011738	保溫罩 EP-061支撐架 保溫20'	405 x 500 x 440	
GD-AD	19004504	水槍 僅用于ACE和ACG型號		
DES-CN	19012125	排水管 適合烤箱排水管		
AP-10	19004439	緊固件配件 安裝工作臺的支撐腳 (SH烤箱的支撐架,選配)		

## 101型號烤箱的附件

101型號的所有烤箱。

## 注意事項:

- 水槍: 用于CONCEPT型號  
ADVANCE和ADVANCE-PLUS系列內置水槍。



型號	產品編號	說明	尺寸 mm	
GP-101	19011983	糕點盤導軌 8層60x40cm		
SH-101	19011197	支撐架-高度=590mm	815 x 725 x 590	
SH-101-R	19011199	支撐架-高度=590mm 4祇輪,2祇帶剎車。	815 x 725 x 590	
GBS-11	19011205	托盤導軌 SH-061和SH-101支撐架 5層GN-1/1		
EB-101	19011561	托盤支撐架 容量:10層GN-1/1	398 x 584 x 730	
EP-101	19011564	餐碟支撐架 容量:27個直徑為Φ32cm的餐碟	398 x 496 x 720	
CP-101	19011567	推車支撐架 EB-101和EP-101	480 x 1.052 x 967	
GE-101	19011569	帶導軌的份盤 放置于烤箱內部 061支撐架和101支撐架	407 x 590 x 72	
ANH-101	19	基礎櫃-高度=590mm 滑門	815 x 725 x 590	
ACH-101	19	保溫櫃-高度=590mm 滑門 強制對流,保溫	815 x 725 x 590	
LTE-101	19	保溫罩 EP-101支撐架 保溫20'	405 x 500 x 700	
GD-AD	19004504	水槍 僅用于ACE和ACG型號		
DES-CN	19012125	排水管 適合烤箱排水管		
AP-10	19004439	緊固件配件 安裝工作臺的支撐腳 (SH烤箱的支撐架,選配)		



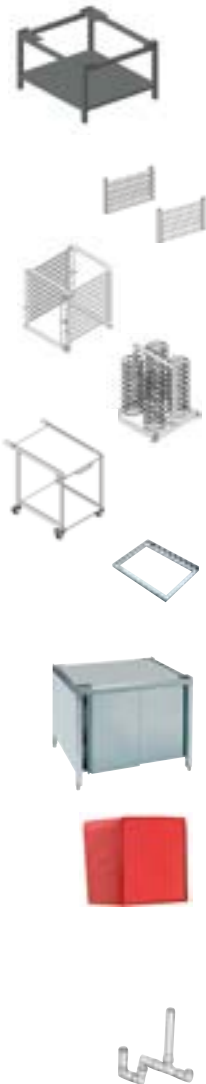
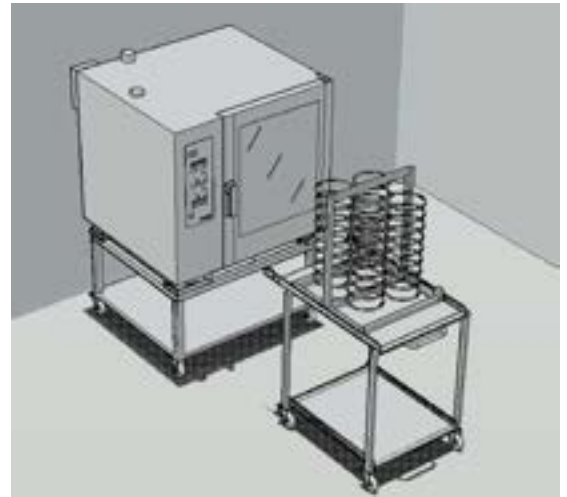
## 附件

### 102型號烤箱的附件

102型號的所有烤箱。

#### 注意事項:

- 水槍：用于CONCEPT型號  
ADVANCE和ADVANCE-PLUS系列內置水槍。



型號	產品編號	說明	尺寸 mm	
GP-102	19012134	糕點盤導軌 8層60x40cm		
SH-102	19011203	支撐架-高度=590mm	1.050 x 925 x 590	
SH-102-R	19011204	支撐架-高度=590mm 4祇輪子,2祇帶剎車	1.050 x 925 x 590	
GBS-21	19011206	托盤導軌 SH-102支撐架 5層GN-2/1		
EB-102	19011562	托盤支撐架 容量:20層GN-1/1和10層GN-2/1。	605 x 714 x 730	
EP-102	19011565	餐碟支撐架 容量:36個直徑為Φ42cm的餐碟	605 x 610 x 720	
CP-102	19011568	推車支撐架 EP-102和EB-102	700 x 1.052 x 967	
GE-102	19011570	帶導軌的份盤 放置于烤箱內部 102支撐架	615 x 790 x 72	
ANH-102	19	基礎櫃-高度=590mm 滑門	1.050 x 925 x 590	
ACH-102	19	保溫櫃-高度=590mm 滑門 強制對流,保溫	1.050 x 925 x 590	
LTE-102	19	保溫罩 EP-102支撐架 保溫20'	610 x 720 x 710	
GD-AD	19004504	水槍 僅用于ACE和ACG型號		
DES-CN	19012125	排水管 適合烤箱排水管		
AP-10	19004439	緊固件配件 安裝工作臺的支撐腳 (SH烤箱的支撐架,選配)		



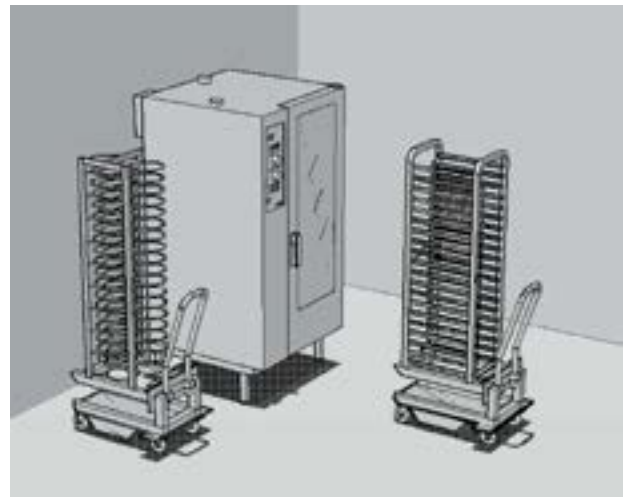
## 附件

### 201型號烤箱的附件

102型號的所有烤箱。

#### 注意事項:

- **水槍:** 用于CONCEPT型號  
ADVANCE和ADVANCE-PLUS系列內置水槍。
- ADVANCE和ADVANCE-PLUS系列內置推車。



型號	產品編號	說明	尺寸 mm	
CEB-201	19011551	推車 20層GN-1/1	780x500x1.540	
CEP-201	19011553	推車 50個直徑Φ32cm的餐碟	780x500x1.540	
LTE-201	19	保溫罩 CEP-201支撐架. 保溫20'	610x380x1.220	
R4-20	Ask	腳輪 4祇輪子,2祇帶剎車 201和202型號	工廠安裝	
AP-20	19012270	緊固件附件 2件緊固件把支撐腿固定在地面 201和202型號		
GD-AD	19004504	水槍 僅用于ACE和ACG型號		
PRE-H201	19011979	預熱附件 密封的配件		
DES-CN	19012125	排水管 適合烤箱排水管		

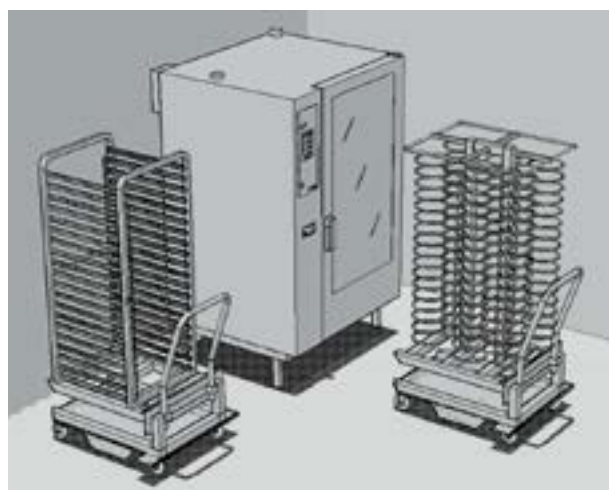


## 202型號烤箱的附件

102型號的所有烤箱。

## 注意事項:

- 水槍: 用于CONCEPT型號  
ADVANCE和ADVANCE-PLUS系列內置水槍
- ADVANCE和ADVANCE-PLUS系列內置推車



型號	產品編號	說明	尺寸 mm	
CEB-202	19011550	推車 20層GN-2/1和40層GN-1/1	825x900x1.810	
CEP-202	19011552	推車 100個直徑為Φ32cm的餐盤	825x900x1.810	
LTE-202	19	保溫罩 CEP-202支撐架。 保溫20'	650x820x1.335	
R4-20	Ask	腳輪 4祇輪子,2祇帶剎車 201和202型號	工廠安裝	
AP-20	19012270	緊固件附件 2件緊固件把支撐腿固定在地面 201和202型號		
GD-AD	19004504	水槍 僅用于ACE和ACG型號		
PRE-H202	19011980	預熱附件 密封的配件		
DES-CN	19012125	排水管 適合烤箱排水管		

## 附件

### 組合式烤箱

兩臺烤箱疊加所需附件。

工廠安裝。

注意事項：

祇有電熱烤箱可疊加：

061+061

061+101



型號	產品編號	附件	組合烤箱型號：	
<b>2AD-66</b>	19012191	烤箱疊加組合附件	061 + 061	
<b>2AD-610</b>	19012163	烤箱疊加組合附件	061 + 101	

### 真空烹飪選件

通過連接核心探針實現對真空烹飪的溫度控制。

這個探針是用來測量食物溫度。

型號	編號	
<b>SOUS-AD</b>	19012271	

### ADVANCE系列的HACCP軟件

ADVANCE 系列烤箱中,可以和HACCP軟件連接的附件,用來保存烹飪值,烹飪方式,烹飪溫度和烹飪時間的記錄 ...

ADVANCE PLUS 系列已經有這個功能。

**ADVANCE CONCEPT** 系列不能安裝這個配件。

型號	編號	
<b>HACCP-AD</b>	19003730	

## KIT BAFFLE (燃氣烤箱的接水管)

燃氣烤箱連接附件輸出

型號	燃氣烤箱附件尺寸:	產品編號	
CEX-ADG-1	061 - 101 - 102	19012272	
CEX-ADG-2	201 - 202	19012273	

## 排水管

適合烤箱排水管.



型號	產品編號	
DES-CN	19012125	

## 其它的電壓轉換器

所有電熱烤箱都可以連接以下電壓:

- 230 V - 1 + N
- 230 V - 3
- 400 V - 3 + N

頻率可以是50Hz or 60Hz

船上用的烤箱電壓, 440V – 3相。  
 訂單中需要標注電壓參數:

- 標準配置的產品編號
- 產品編號440 V - 3相

烤箱可以設置成客戶需要的電壓。

型號	產品編號	
船上電壓 <b>440V- 3相</b>	19010943	

## 燃氣烤箱60Hz

與50Hz電熱烤箱相對應的50Hz燃氣烤箱的產品編號。

60Hz燃氣烤箱的產品編號。

法格工業提供以上頻率的烤箱。

## 份盆和烤盤

### GN份盆

采用不銹鋼材質AISI-304  
1mm厚度。

根據EN631標準。

1/1GN和2/1GN尺寸。

#### 平底份盆



型號	產品編號	容量 L	類型	深度 mm	尺寸 mm	
GN-11-20	19001669	2,5	1/1 GN	20	325 x 530 x 20	
GN-11-40	19001670	5,5	1/1 GN	40	325 x 530 x 40	
GN-11-65	19001671	9,5	1/1 GN	65	325 x 530 x 65	
GN-11-100	19001668	14	1/1 GN	100	325 x 530 x 100	
GN-21-20	19001673	3,0	2/1 GN	20	650 x 530 x 20	
GN-21-40	19001674	10,5	2/1 GN	40	650 x 530 x 40	
GN-21-65	19001675	18,5	2/1 GN	65	650 x 530 x 65	
GN-21-100	19001672	28,0	2/1 GN	100	650 x 530 x 100	

#### 帶孔份盆



型號	產品編號	容量 L	類型	深度 mm	尺寸 mm	
GNP-11-40	19001677	5,5	1/1 GN	40	325 x 530 x 40	
GNP-11-65	19001678	9,5	1/1 GN	65	325 x 530 x 65	
GNP-11-100	19001676	14	1/1 GN	100	325 x 530 x 100	
GNP-21-40	19001680	10,5	2/1 GN	40	650 x 530 x 40	
GNP-21-65	19001681	18,5	2/1 GN	65	650 x 530 x 65	
GNP-21-100	19001679	28	2/1 GN	100	650 x 530 x 100	

## 搪瓷GN份盆

適用於各種烘烤-蛋糕烤盤,披薩等。  
方便類似意大利面條及千層餅之類食物均勻擺放。



型號	產品編號	容量 L	類型	深度 mm	尺寸 mm	
TP11-20	19001978	2,5	1/1 GN	40	325 x 530 x 40	
TP11-40	19001979	5,5	1/1 GN	65	325 x 530 x 65	
TP11-65	19001980	9,5	1/1 GN	100	325 x 530 x 100	
TP21-20	19001981	3,5	2/1 GN	40	650 x 530 x 40	
TP21-40	19001982	10,5	2/1 GN	65	650 x 530 x 65	
TP21-65	19001983	18,5	2/1 GN	100	650 x 530 x 100	

## 蛋糕烤盤



型號	產品編號	功能	特點	尺寸 mm	
BPA-11	19000313	蛋糕烘焙	GN-1/1 - 標準	325 x 530	
BPP-11	19000314	蛋糕烹飪	GN-1/1 - 帶孔	325 x 530	
BB-11	19000279	三明治	GN-1/1 - 容量:5帶細孔	325 x 530	

## 份盆和烤盤

### 烤盤用于煎蛋和薄餅

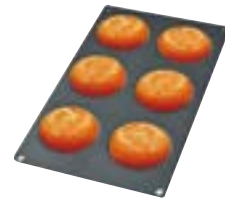
鋁制烤盤表面帶有防粘成分。



型號	產品編號	功能	特性	尺寸 mm	
<b>MOLDE-11</b>	19001410	用于煎蛋類或薄餅	1/1 GN 6 holes x Ø 12,5 cm	325 x 530	
<b>MOLDE-21</b>	19001411	用于煎蛋類或薄餅	2/1 GN 12 holes x Ø 12,5 cm	650 x 530	

### 焦糖蛋奶, 布丁和鬆餅烤盤

采用聚硅酮制作。



型號	產品編號	功能	特性	尺寸 mm	
<b>MUFFIN-6</b>	19001459	布丁和鬆餅	6 孔 x (Ø 7 cm x H=4 cm)	325 x 175	

### 炸籃

不銹鋼網架制造。  
祇需把冷凍食物放入烤盤之後裝進烤箱。



型號	產品編號	功能	特性	尺寸 mm	
<b>FRI-11</b>	19002767	炸土豆條或其他	1/1 GN	325 x 530	

## 烤架

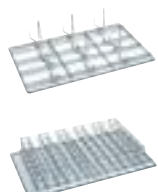
采用AISI-304鐵絲。



型號	產品編號	功能	特性	尺寸 mm	
1/1 GN GRID	19000999	烤架GN1/1	1/1 GN	325 x 530	
2/1 GN GRID	19001000	烤架GN2/1	2/1 GN	650 x 530	

## 烤鷄架和烤排架

烤鷄架和烤排架有助于内外温度一致。



型號	產品編號	功能	特性	尺寸 mm	
PO-GN-1/1	19001496	烤鷄架	1/1 GN 容量:8祇烤鷄	530 x 325	
CO-GN-1/1	19000545	烤排架	1/1 GN 烤排架可容納很多排骨進行烤和 灼,食物也可垂直放直,確保均勻 烹飪。	530 x 325	

## 烤盤和烤架

鋁制烤盤表面帶有防粘成分。  
灼肉類,魚類和蔬菜的烤架。



型號	產品編號	功能	特性	尺寸 mm	
烤盤-1/1	19002844	灼	1/1 GN 灼	530 x 325	
多柵烤盤 1/1	19001460	灼和烤	1/1 GN 雙面烤盤:灼和烤	530 x 325	

## 附件

### 清洗劑

清洗烤箱內部。



型號	產品編號	說明	重量 Kg	
AB BOOST	12038038	清洗劑—罐裝	8,00	
KOI PLUS	12032405	清洗劑—瓶裝	6,00	

### 軟水器

軟化器運用離子交換原理,去除水中鈣、鎂等結垢離子,使水質軟化。

軟水器同樣可能帶走少量的鐵離子和錳離子,如果對水質要求較高,我們不建議使用軟水器。

軟水器一般需要專業的安裝。

當本地供應水的硬度超過7HF/4.0HD,或含鹽量超過30mg/l,必須經過軟水處理才可連接烤箱。

烤箱每次使用後,加熱器都必須排水。

如果不按此操作,產生故障不屬保修範圍。







## 急速冷藏冷凍櫃



### 急速冷藏冷凍櫃系列

急速冷藏冷凍櫃

32

## 急速冷藏冷凍櫃系列

### 急速冷藏櫃： 為什麼我們使用急速冷藏櫃？

所有新鮮的有機食物在周圍濕度和溫度適宜的條件下容易滋生細菌從而對顧客的健康產生威脅。

微生物通常在 +10°C到 +35°C溫度範圍內開始生長,+35°C到+90°C溫度範圍內細菌開始加速繁殖。

急速冷藏櫃的主要功能是在90分鐘內使食物中心溫度快速從+90°C降至+3°C。

在+10°C到+90°C溫度範圍內細菌繁殖能力最高,因此快速降溫保證了食品安全,食品能夠儲存5-8天。

急速冷藏櫃不僅能夠防止細菌的產生而且能夠延長食品儲存時間。

使用急速冷藏櫃不會影響食品質量,而且食品可保存兩三個月。



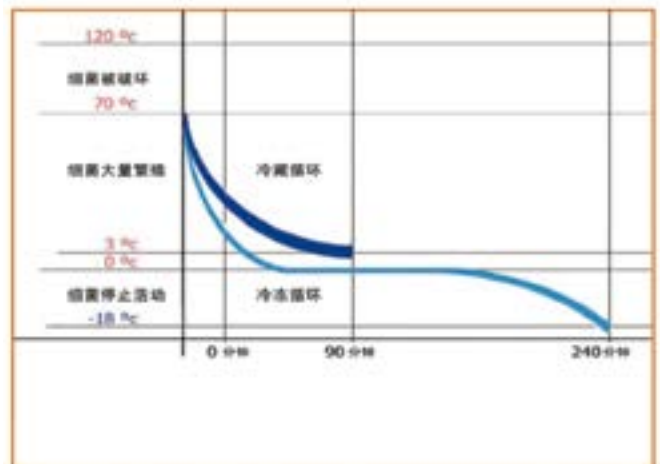
### 低溫冷凍或冷凍

人們有時候分不清低溫冷凍和冷凍這兩個名稱,但是這兩種情況的結果是不一樣的: 食物的溫度降低了,但食物中的水分並沒有結冰。

低溫度冷凍和冷凍的不同點在於: 冷凍食物沒有時間限制,大塊晶體可以再內部形成: **低溫冷凍指食物在4小時內中心溫度達到+18°C,食物內部不產生晶體。**

大的晶體會破壞細胞膜,並且在解凍過程中,礦物質、鹽及營養物質都會以液體形式流失。

急速冷藏或冷凍櫃有兩種模式:強模式和弱模式,兩種模式都是手動操作,由操作人員根據需要編寫程序。



### 正確使用急速冷藏或冷凍櫃

無論從管理的角度還是從工作方式來說,正確使用急速冷藏或冷凍櫃都是重要的選擇。

正確使用急速冷藏或冷凍櫃可以減少食物在冷階段的損耗.這個階段食物溫度在90分鐘之內盡可能快速地從+90°C降到+3°C。

正確使用急速冷藏或冷凍櫃可以延長對柔嫩多汁食物的保存解凍後食物仍保持新鮮食品的風味。

使用急速冷藏或冷凍櫃便于您更好的管理廚房,儲備食物。

正確使用急速冷藏或冷凍櫃品能減少浪費,節省更多時間,獲得更高收益,並且品嚐到衛生、美味的食品。

### 急速冷藏

#### 弱循環 (標準) - 90分鐘

正如 «弱»字所示,這是專門為小型食品設計的溫和循環模式

#### 弱循環 - 90分鐘

強循環能夠減少冷藏的總體時間,適用於高密度或高脂肪含量產品及袋裝食品。

### 急速冷凍

#### 弱循環 (標準) - 240分鐘

食物冷凍效果更均勻,適用於那些不宜快速冷凍或由不同成分構成的食物。

#### 弱循環 - 240分鐘

適用於半成品或原材料,可以在一年內任何時間保持食物長時間冷凍儲存。

### 冷藏、冷凍及回溫

烹飪  
(> 90 °C)

APG-202



急速冷藏  
(+3 °C)  
低溫冷凍  
(- 18 °C)

CMCS-202A-1P



保溫  
+2 °C / -20 °C

AFN-1602



回溫  
(> 70 °C)

APG-202



## 急速冷藏冷凍櫃系列

### 急速冷藏冷凍櫃



采用AISI不銹鋼。  
不銹鋼可調節支撐腿。  
擱架可放置標準GN盆和60\*40cm標準盤。  
門帶自動鎖定裝置。  
**急速冷藏/冷凍範圍:** +7°C/+3°C(冷藏)  
或者+2°C/-18°C(冷凍)。

冷藏冷凍裝有兩種循環程序: 強循環和弱循環。

- **強循環:** 適用於食物厚度超過2cm。
- **弱循環:** 適用於食物厚度不超過2cm, 或低密度。

每個循環有兩個步驟組成。  
弱循環避免了食物霜的形成。

#### 循環時間:

- 冷藏: 90分鐘。
- 冷藏: 240分鐘(4小時)。

電子定時器和探針定時器標配。  
可選探針控制或時間控制。  
自動循環終止報警。  
在一個循環終止後,設備的作用相當于儲藏櫃。  
冷藏溫度維持在+2°C/+4°C,冷凍溫度維持在-18°C。

可拆卸式直冷壓縮機。  
R-404A無氟冷凍劑。  
箱體60mm發泡厚度,40 kg/m<sup>3</sup>密度。  
帶鋁翅銅管蒸發器。  
**強力通風**  
除霜融水自動蒸發。

#### 選配:

- 帶加熱系統核心探針
- HACCP打印

型號	產品編號	格數			產量 Kg/cycle		電壓 功率 - W	尺寸 mm
		1/1	2/1	60x40	+90/+3°C	+90/-18°C		
ATM-031 S	19005585	3	-	-	8	5	230V 1+N - 490	560x700x514
ATM-051 VCH	19006671	5	-	5	12	8	230V 1+N - 700	790x800x850
ATM-081 VCH	19007580	8	-	8	25	16	230V 1+N - 1.300	790x800x1,290
ATM-101 VCH	19007784	10	-	10	30	20	230V 1+N - 1.300	790x800x1,420
ATM-121 VCH	19007976	12	-	12	36	24	230V 1+N - 2.830	790x800x1,600
ATM-161 VCH	19008338	16	-	16	40	28	400V 3+N - 2.850	790x800x1,950
ATM-102	19009030	20	10	10	70	50	400V 3+N - 4.200	1,270x1,090x1,800

(\*) 產量以每次循環公斤數計算

萬能烤箱和急速冷藏櫃



示例1:

- 101烤箱和支架SH-101
- 急速冷藏冷凍櫃ATM-101VCH



示例2:

- 102烤箱和支架SH-102
- 急速冷藏冷凍櫃ATM-102

速凍冷庫含推車—分體式

電子控制速凍冷庫

(+90°C to +3°C / +90°C to -18°C)

採用AISI不銹鋼

80毫米厚及100毫米厚聚酯隔熱板,密度40Kg/m<sup>3</sup>,不含氟利昂(CFC):R404a制冷門帶自動鎖定裝置,磁性門封條為推車設計的底板:底部採用R80圓角設計便于清潔。

速凍冷庫的主要功能是快速使溫度從+70°C降至+3°C(冷藏)或從+20°C降至-18°C(冷凍)。

電子控制速凍冷庫:

- 冷藏: 90分鐘。
- 冷凍: 240分鐘(4小時)。

電子定時器和適合所有型號的標準溫度探針,工作結束後自動報警。

選配件: 坡道。

制冷機組不包括。

選配件: 室外冷凝機罩。



我們盡最大努力滿足你的需求

