

Hornos iKORE

Funcionalidades y características.....	142
Conectividad FagorKonnnect	145
Hornos iKORE ADVANCE	147
Hornos iKORE CONCEPT	155

Funcionalidades y características

Cooking Control

Marcar la diferencia es esencial para nosotros, por eso, garantizamos la mayor precisión durante el cocinado para conseguir el resultado óptimo.

Medimos la humedad y la cantidad de oxígeno mediante iClima, asegurando la pureza del vapor con el PureSteam y el reparto de calor uniforme con HA control. Y lo certificamos, mediante la gama el EZ Sensor, varias sondas ergonómicas con la que medimos la temperatura del núcleo de los alimentos para asegurarnos de que se están cocinando con el calor requerido.

La exactitud asegurará los mejores resultados.

iCooking

Nueva tecnología de cocción inteligente.

De una forma rápida e intuitiva permite seleccionar el producto y acabados que se quieren obtener, el horno ajusta las fases y parámetros adecuados.

Durante la ejecución, el horno automática y continuamente recalcula la temperatura, humedad, velocidad del aire y el tiempo necesario para obtener el producto con el óptimo acabado y el mínimo consumo energético.

Además, durante la ejecución se puede modificar el acabado. iCooking rápidamente reajusta los parámetros para obtener el resultado deseado.

User experience

Intuitivo, sencillo y claro. Nuestro horno es la guía perfecta para ayudarte en tu cocina. Contiene un amplio recetario con todos los niveles de cocción y resultados posibles para tu plato. Un pinche de cocina excepcional que se convertirá en un indispensable gastronómico para cualquier chef. Para facilitar e impulsar las recetas más elaboradas cocinadas en su punto y con la mayor precisión gracias a los programas automáticos "Easy Cooking" y "Fagor Cooking Center".

La generación Advance cuenta con el sistema Fagor Touch, una pantalla táctil completamente sellada en vidrio, muy fácil de limpiar, repelente al agua y a las manchas de grasa y muy resistente al rayado. Una tecnología que hará que el horno piense por ti para facilitar tu día a día.

Food Safety

Elevar la forma para asegurar la limpieza del horno, y el registro de los procesos de cocinado mediante el control del sistema HACCP. El diseño del horno está ideado para garantizar la máxima higiene junto a un buen funcionamiento y cocinado.

Además, con su sistema de limpieza inteligente iWASHING llegarás a limpiar todas las superficies del horno.

Una metodología automática, con diferentes programas de lavado, que vela por la seguridad del consumidor. El ciclo de lavado se realiza a través de un sistema hidráulico completo que se adapta a las necesidades del profesional. En definitiva, una desinfección máxima, para un rendimiento único.

Robust design

Construidos al detalle y con acero inoxidable de la mayor calidad. Un diseño robusto confeccionado para su durabilidad en el tiempo, sin que la máquina se deteriore a pesar del uso continuo. Sólidos y ergonómicos, nuestros hornos son muy resistentes.

Estructura del horno en inoxidable AISI-304 (interior pulido espejo).

Diseño especial para garantizar una distribución uniforme del calor en toda la cámara junto con el HA control.

FagorKonnect

Fagor Konnect permite una conexión única entre tu horno y tú. Permite conectar con tu cocina, supervisarla y gestionarla estés donde estés y en cualquier momento. Con ella podrás gestionar y monitorizar tus procesos de cocción a distancia.

Acceder a los paneles de control, revisar los datos históricos y optimizar el uso de tus hornos iKORE. En definitiva, el paso que necesitabas para ser más eficiente y libre.

ADVANCE

Calidad de cocinado, eficiencia y seguridad.

- Pantalla táctil de 10"
- Pantalla táctil de 7" en el horno 0623



Funciones	APW	AP	AW	A
PureSteam. Generador de vapor provisto de detector de cal. Generador de vapor puro con función automática de llenado.	•	•	-	-
iCooking (carne, aves, pescados, mariscos, vegetales, arroces y legumbres, ovolácteos, pastelería y panadería). Proceso de cocción inteligente con ajuste automático	•	•	•	•
Funciones Adicionales (regeneración, cocción al vacío, cocción nocturna, fermentación, pasteurización, ahumados, charcutería, deshidratación). Proceso de cocción inteligente con ajuste automático .	•	•	•	•
iClima (gestión y regulación de la humedad con porcentaje del 1%)	•	•	•	•
Fagor Cooking Center	•	•	•	•
Multitray	•	•	•	•
Modos de cocinado: vapor a baja temperatura 30-98°, vapor a 99°, super vapor de 100- 130°, mixto 30-300° y conveccion 30-300°	•	•	•	•
Manejos				
Listado de recetas favoritas en el FagorCookingCenter	•	•	•	•
Easy Cooking (adaptacion al usuario y sus aplicaciones)	•	•	•	•
Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1" (de 7" en el horno 0623) para un manejo sencillo e intuitivo	•	•	•	•
Control y supervisión del equipo desde dispositivos móviles mediante FagorKconnect	•	•	•	•
Limpieza				
iWASHING Sólido (eficiente para el medioambiente)	•	-	•	-
iWASHING Líquido (eficiente para el medioambiente)	◦	-	◦	-
Ducha Retractil con función de corte de agua integrada	•	•	◦	◦
Características de equipamiento				
EZ-Sensor. Sonda interna multipunto	•	•	•	•
Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación	•	•	•	•
FagorKconnect				
Conexión Ethernet	•	•	•	•
Conexión Wifi	◦	◦	◦	◦

- Dotación de serie.
- Opcional al solicitar con el pedido.
- No disponible.

CONCEPT

Potencia y robustez.

- Pantalla de 2,8" con mandos
- Manuales de control electrónico.



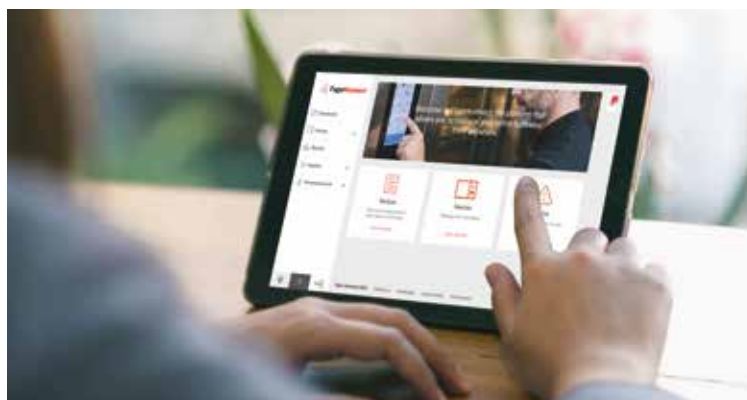
Funciones	CPW	CP	CW	C
PureSteam. Generador de vapor provisto de detector de cal. Generador de vapor puro con función automática de llenado	•	•	-	-
Fagor Recipe Center (carne, aves, pescados, mariscos, vegetales, arroces y legumbres, ovolácteos, pastelería y panadería).	•	•	•	•
Funciones Adicionales (regeneración, cocción al vacío, cocción nocturna, fermentación, pasteurización, ahumados, charcutería, deshidratación)	•	•	•	•
iClima (gestión y regulación de la humedad con porcentaje del 10%)	•	•	•	•
Modos de cocinado: vapor a baja temperatura 30-98°, vapor a 99°, super vapor de 100- 130°, mixto 30-300° y conveccion 30-300°	•	•	•	•
Manejos				
Listado de recetas favoritas en el Fagor Recipe Center	•	•	•	•
Pantalla 2,8" con mando giratorio con función push para configurar y confirmar las entradas	•	•	•	•
Limpieza				
iWASHING Sólido (eficiente para el medioambiente)	•	-	•	-
iWASHING Líquido (eficiente para el medioambiente)	◦	-	◦	-
Ducha Retractil con función de corte de agua integrada	•	•	◦	◦
Características de equipamiento				
EZ-Sensor. Sonda interna multipuntos	•	•	•	•
Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación	•	•	•	•



La conectividad en Fagor Professional.

Perspectiva del negocio del servicio de alimentos

- Eficiencia y comodidad al alcance de tu mano
- Gestiona todos tus equipos Fagor de manera remota a través de nuestra aplicación en la nube
- Equipos tanto para negocios de servicio de alimentos como de lavandería
- FagorKonnnect ha llegado



Principales beneficios

Distribuidor

a) Mejora de tu servicio al cliente gracias a la inmediatez del servicio posventa: conoce las alarmas de los hornos al instante, analiza las posibles causas y los videos de resolución, inspecciona la máquina en tiempo real desde cualquier lugar con el potente "escritorio remoto" y anticipa así a identificar qué repuesto puede ser necesario para la intervención. Al fin de al

cabo asegúrate de que los equipos de tu cliente están fuera de servicio el menor tiempo posible.

b) Eficiencia en tus procesos y consiguiente ahorro en costes:

Ahorro en el servicio posventa: menos visitas, mayor probabilidad de acertar con el repuesto

Notificación en tiempo real de las intervenciones necesarias de tanto de mantenimiento preventivo como reactivo
Gestión centralizada y remota de las actualizaciones de software

c) FagorKonnnect te ofrece la base tecnológica para abordar nuevos servicios a tus clientes como el renting, servicios de mantenimiento "conectado", etc.

Propietario

a) Mejora la gestión de tu negocio: FagorKonnnect te ofrece un Panel de Control completamente personalizable que te permite monitorizar de un vistazo y en tiempo real todo lo relacionado con tus hornos para poder tomar las decisiones más acertadas.

· Controla el "Estado Actual" de las máquinas seleccionadas (disponible, error, ejecución, offline) y reduce los tiempos de parada.

· Gestiona la producción analizando los ciclos ejecutados y cuáles son las recetas más usadas de todos esos ciclos.

· Gestiona la ocupación de tus equipos, visualizando de una forma intuitiva cuanto tiempo han estado ocupadas y cuánto tiempo libres en un periodo dado.

b) Aseguramiento de los procesos: valida que los diferentes procesos de cocinado se están realizando correctamente para asegurar la higiene y seguridad alimentaria. Controla la

trazabilidad HACCP pudiendo visualizar todos los ciclos mediante gráficas.

c) Eficiencia y comodidad: gestiona todos tus equipos de Fagor desde cualquier sitio con cualquier dispositivo. Importa/exporta recetas; visualiza el estado operativo y errores si los hay; ejecuta procesos de manera remota como ejecutar un autolavado o tomar control remoto del propio horno.

Accesorios para la conectividad

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
Advance	Kit cable Ethernet	19095311	Cable y pasamuros para sacar la toma Ethernet al exterior del horno.	35
Advance	Kit para conexión wifi gama Advance	-	Kit para conexión Wifi de los hornos a Internet	Consultar

Funcionalidades

	DISTRIBUIDOR	PROPIETARIO
Panel de control:		
Personaliza los gráficos para ver la información deseada de tus máquinas y gestionar tu negocio	•	•
Devices		
Visualiza los hornos conectados en una lista o geocalízalos en un mapa	•	•
Organiza tus máquinas en grupos a tu antojo con el sistema de «etiquetas»	•	•
Comprueba el estado operativo de tus hornos en tiempo real	•	•
Ten «control remoto» sobre tu horno y utiliza el panel táctil como si lo tuvieras delante	• (*)	•
Actualiza la versión del software con FagorKconnect según sea necesario	-	•
Recetas		
Crea recetas detalladas de manera intuitiva: con imágenes, accesorios necesarios, lista de ingredientes, elaboración, pasos del cocinado	-	•
Exporta/Importa recetas de manera remota a/desde cualquier horno que esté conectado a Internet (o por USB en caso de no estar conectado)	-	•
Utiliza los filtros avanzados para seleccionar las recetas que desees o simplemente para elegir tus «favoritas»	-	•
Higiene		
Gestión completa del APPCC: un archivo por ciclo, filtros avanzados, importación según las necesidades, visualización de gráficos y datos en FagorKconnect o descarga en PDF	•	•
Gestiona el APPCC de manera remota cuando el horno esté conectado a Internet o por USB cuando no lo esté	•	•
Supervisa el lavado automático de tus hornos e «inicia» un ciclo de lavado de manera remota cuando desees desde tu aplicación FagorKconnect	-	•
Servicio técnico		
Consulta en tiempo real cuál de las máquinas conectadas sufre algún tipo de incidencia y geocalízalas	•	•
Accede a la lista detallada de incidencias «en tiempo real» notificadas por las máquinas	•	•
Recibe todas las notificaciones que desees de tus máquinas en tu FagorKconnect	•	•
Accede a la sección de «resolución de problemas» de cada alarma. Encontrarás los documentos técnicos necesarios y un vídeo que te mostrará cómo resolver todas las posibles causas de la alarma.	•	-

(*) Necesita validación del propietario.

Proceso de registro

¿Cómo registrarte como distribuidor en la plataforma de FagorKconnect?

- 1 Ponte en contacto con tu responsable comercial de Fagor Professional
- 2 Recibirás un email con un link para completar el registro
- 3 Completa el formulario de registro
- 4 ¡Bienvenido a FagorKconnect!
Ya puedes dar acceso a tus clientes

¿Cómo registrar a tus clientes a la plataforma de FagorKconnect?

- 1 Accede a FagorKconnect y crea una invitación para tu cliente
- 2 Recibirá un email con un link para completar el registro
- 3 Deberá completar el formulario de registro
- 4 ¡Tu cliente ya tiene acceso a FagorKconnect!
Ya puede dar de alta sus máquinas y empezar a sacar provecho de todo su potencial.

ADVANCE

PureSteam

Modelos con Boiler.
Panel de control táctil.

0623 a 062



	0623		061					
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2					
Clase de energía								
Frecuencia	50/60Hz		50/60Hz	50Hz				
Características								
MODELO	Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz		APW-0623-E R SW S	€	APW-061-E R SW S	€	APW-061-G NG R SW S	€
Código	19079298	8.051	19078616	10.064	19088205	12.752		
Potencia (Kw)	5,80		11,10		0,83			
Dimensiones (mm)	657x563x570		898x817x846		898x922x846			
Versión Butano Propano LPG y 50Hz					APW-061 LPG 50Hz 19078662			
Configurar opciones								
Código configurable	APW-0623-E 18004353		APW-061-E 18004257		APW-061-G 18004265			
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214	LW	214		
Sistema de lavado Básico BW	BW AP-0623 -E 18004352	7.311	BW AP-061-E 18004256	9.323	BW AP-061-G NG 18004264	12.011		
Apertura contraria (izquierda) L	L	-	L	216	L	216		
Sin ducha retráctil S	S	-381	S	-381	S	-381		
Bastidores de panadería B	B	205	B	205	B	205		
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237	1SV	237		
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	473	2SV	473	2SV	473		
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237	1ST	237		
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	473	2ST	473	2ST	473		
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	473	1SV1ST	473	1SV1ST	473		
OPCIONES VOLTAJE								
Voltajes eléctricos								
Trifásico 230V	230V 3~	30	230V 3~	18	230V 3~	-		
Monofásico 230V	230V 1N	30	230V 1N	18	230V 1N	-		
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	1.449	440V 3~ (NO N)	1.376	440V 3~ (NO N)	-		
Voltajes Gas								
60HZ	60HZ	-	60HZ	-	60HZ	21		
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	-	230V 1~	281		
Gas Villa TG	TG	-	TG	-	TG	274		
Accesorios								
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 165			Ver pag. 166				

Eléctrico Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.



	101		062			
Capacidad	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2		6 GN-2/1			
Clase de energía						
Frecuencia	50/60Hz		50/60Hz			
Características						
MODELO Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S incluida y 50Hz	APW-101-E R SW S	€	APW-101-G NG R SW S	€	APW-062-E R SW S	€
Código	19078668	13.930	19088215	16.149	19087724	15.133
Potencia (Kw)	18,60		0,83		22,20	
Dimensiones (mm)	898x817x1.117		898x922x1.117		1.130x1.063x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		APW-101-LPG 50Hz 19079387			
Configurar opciones						
Código configurable	APW-101-E 18004289		APW-101-G 18004297		APW-062-E 18004273	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214	LW	214
Sistema de lavado Básico BW	BW AP-101-E 18004288	13.190	BW AP-101-G NG 18004296	15.409	BW AP-062-E 18004272	14.393
Apertura contraria (izquierda) L	L	216	L	216	L	216
Sin ducha retráctil S	S	-381	S	-381	S	-381
Bastidores de panadería B	B	205	B	205	B	205
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237	1SV	237
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	473	2SV	473	2SV	473
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237	1ST	237
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	473	2ST	473	2ST	473
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	473	1SV1ST	473	1SV1ST	473
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	230V 3~	108	230V 3~	-	230V 3~	33
Monofásico 230V	230V 1N	108	230V 1N	-	230V 1N	33
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	688	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	708
Voltajes Gas						
60HZ	60HZ	-	60HZ	27	60HZ	-
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	282	230V 1~	-
Gas Villa TG	TG	-	TG	274	TG	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 166		Ver pag. 168			

ADVANCE

DirectSteam

Modelos de inyección.

Panel de control táctil.

0623 a 062



	0623		061	
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	
Clase de energía	Ⓜ		Ⓜ	
Frecuencia	50/60Hz		50/60Hz	
Características				
MODELO	AW-0623-E R SW		AW-061-E R SW	
Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y 50Hz	€		€	AW-061-G NG R SW
Código	19079299	7.249	19078613	8.698
Potencia (Kw)	5,80		10,20	
Dimensiones (mm)	657x563x570		898x817x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		-	
			AW-061 LPG RSW 19078664	
Configurar opciones				
Código configurable	AW-0623-E 18004351		AW-061-E 18004255	
			AW-061-G NG 18004263	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214
Sistema de lavado Básico BW	BW A-0623-E 18004350	6.508	BW A-061-E 18004254	7.957
				BW A-061-G NG 18004262
Apertura contraria (izquierda) L	L	-	L	216
				L
Ducha retractil S	S	381	S	381
Bastidores de panadería B	B	205	B	205
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	473	2SV	473
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	473	2ST	473
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	473	1SV1ST	473
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	30	230V 3~	18
Monofásico 230V	230V 1N	30	230V 1N	18
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	1.449	440V 3~ (NO N)	1.376
				440V 3~ (NO N)
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	-	60HZ	-
				60HZ
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	-
				230V 1~
Gas Villa TG	TG	-	TG	-
				TG
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 165		Ver pag. 166	

Ⓜ Eléctrico Ⓜ Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).



	101			062		
Capacidad	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2			12 GN-1/1 - 6 GN-2/1		
Clase de energía						
Frecuencia	50/60Hz			50Hz		
Características						
MODELO Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y 50Hz	AW-101-E R SW	€	AW-101-G NG R SW	€	AW-062-E R SW	€
Código	19078671	10.486	19088214	13.373	19088209	13.634
Potencia (Kw)	18,60			0,83		
Dimensiones (mm)	898x817x1.117			898x817x1.117		
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-			AW-101-LPG 50Hz 19079402		
Configurar opciones						
Codigo configurable	AW-101-E 18004287		AW-101-G 18004295		AW-062-E 18004271	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214	LW	214
Sistema de lavado Básico BW	BW A-101-E 18004286	9.746	BW A-101-G NG 18004294	12.633	BW A-062-E 18004270	12.893
Apertura contraria (izquierda) L	L	216	L	216	L	216
Ducha retractil S	S	381	S	381	S	381
Bastidores de panadería B	B	205	B	205	B	205
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237	1SV	237
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	473	2SV	473	2SV	473
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237	1ST	237
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	473	2ST	473	2ST	473
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	473	1SV1ST	473	1SV1ST	473
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	230V 3~	108	230V 3~	-	230V 3~	33
Monofásico 230V	230V 1N	108	230V 1N	-	230V 1N	33
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	688	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	708
Voltajes Gas						
60HZ	60HZ	-	60HZ	27	60HZ	-
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	282	230V 1~	-
Gas Villa TG	TG	-	TG	274	TG	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 166			Ver pag. 168		

ADVANCE

PureSteam

Modelos con Boiler.
Panel de control táctil.

102 a 202



	102		201	
Capacidad	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Características				
MODELO				
Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R, y ducha S incluida y 50Hz (T carro incluido 201-202)	APW-102-E R SW S	€	APW-102-G NG R SW S	€
			APW-201-E R SW T	€
Código	19079785	17.440	19088221	21.791
Potencia (Kw)	33,60		0,83	37,20
Dimensiones (mm)	1130x1063x1.117		1130x1063x1.117	929x964x1.841
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		APW-102-G LPG R SW S 19084513	-
Configurar opciones				
Código configurable	APW-102-E 18004305		APW-102-GN 18004313	APW-201-E 18004321
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214
Sistema de lavado Básico BW	BW AP-102-E 18004304	16.700	BW AP-102-GN 18004312	21.051
				BW AP-201-E 18004320
Apertura contraria (izquierda) L	L	216	L	216
				L
Sin ducha retráctil S	S	381	S	381
Sin carro F	F	-	F	-
				F
Bastidores de panadería B	B	205	B	205
				B (solo modelos sin carro)
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	473	2SV	473
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	473	2ST	473
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	473	1SV1ST	473
				1SV1ST
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	30	230V 3~	-
Monofásico 230V	230V 1N	433	230V 1N	-
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	54	440V 3~ (NO N)	-
				440V 3~ (NO N)
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	-	60HZ	54
				60HZ
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	282
				230V 1~
Gas Villa TG	TG	-	TG	274
				TG
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos		Ver pag. 168		Ver pag. 169

Eléctrico Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.



	201		202	
Capacidad	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1	
Clase de energía				
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz	
Características				
MODELO	Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R, y ducha S incluida y 50Hz (T carro incluido 201-202)		Advance A, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R, y ducha S incluida y 50Hz (T carro incluido 201-202)	
	APW-201-G NG R SW ST	€	APW-202-ER SW ST	€
	APW-202-G NG R SW S T	€		
Código	19088272	24.840	19078839	31.510
Potencia (Kw)	1,545		67,20	
Dimensiones (mm)	929x964x1.841		1.162x1.074x1.841	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	APW-201-G LPG R SW ST 19081898		-	
			APW-202-G LPG R SW S T 19078832	
Configurar opciones				
Código configurable	APW-201-G 18004329		APW-202-E 18004337	
	APW-202-G 18004345			
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214
	LW	214	LW	214
Sistema de lavado Básico BW	BW AP-201-G 18004328	23.796	BW AP-202-E 18004336	30.465
	BW AP-202-G 18004344	34.560		
Apertura contraria (izquierda) L	L	216	L	216
	L	216	L	216
Sin Ducha retráctil S	S	381	S	381
	S	381	S	381
Sin carro F	F	-1.405	F	-1.548
	F	-1.405	F	-1.548
Bastidores de panadería B	B (solo modelos sin carro)	205	B	205
	B (solo modelos sin carro)	205	B (solo modelos sin carro)	205
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237
	1SV	237	1SV	237
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	473	2SV	473
	2SV	473	2SV	473
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237
	1ST	237	1ST	237
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	473	2ST	473
	2ST	473	2ST	473
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	473	1SV1ST	473
	1SV1ST	473	1SV1ST	473
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	-	230V 3~	30
	230V 3~	30	230V 3~	32
Monofásico 230V	230V 1N	-	230V 1N	386
	230V 1N	386	230V 1N	272
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	32
	440V 3~ (NO N)	32	440V 3~ (NO N)	274
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	32	60HZ	-
	60HZ	-	60HZ	-
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	97	230V 1~	-
	230V 1~	-	230V 1~	-
Gas Villa TG	TG	274	TG	-
	TG	-	TG	-
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 169		Ver pag. 169	

ADVANCE

DirectSteam

Modelos de inyección.

Panel de control táctil.

102 a 202



	102		201			
Capacidad	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2			
Clase de energía						
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz			
Características						
MODELO						
Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y 50Hz (T carro incluido 201-202)	AW-102-E R SW	€	AW-102-G NGR SW	€	AW-201-E R SW T	€
Código	19079784	15.617	19088220	18.894	19079330	19.963
Potencia (Kw)	33,60		0,83		37,2	
Dimensiones (mm)	1130x1063x1.117		1130x1063x1.117		929x964x1.841	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		AW-102-G LPG R SW			
			19084514			
Configurar opciones						
Código configurable	AW-102-E 18004303		AW-102-G NG 18004311		AW-201-E 18004319	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214	LW	214
Sistema de lavado Básico BW	BW A-102-E 18004302	14.877	BW A-102-G NG 18004310	18.154	BW A-201-E 18004318	18.918
Apertura contraria (izquierda) L	L	216	L	216	L	216
Ducha retractil S	S	381	S	381	S	381
Sin carro F	F	-	F	-	F	-1.405
Bastidores de panadería B	B	205	B	205	B (solo modelos sin carro)	205
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237	1SV	237
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	473	2SV	473	2SV	473
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237	1ST	237
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	473	2ST	473	2ST	473
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	473	1SV1ST	473	1SV1ST	473
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	230V 3~	30	230V 3~	-	230V 3~	30
Monofásico 230V	230V 1N	433	230V 1N	-	230V 1N	753
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	54	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	32
Voltajes Gas						
60HZ	60HZ	-	60HZ	54	60HZ	-
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	282	230V 1~	-
Gas Villa TG	TG	-	TG	274	TG	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 168		Ver pag. 169			

Eléctrico Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).



	201		202			
Capacidad	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Clase de energía						
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz		50Hz	
Características						
MODELO	AW-201-G NG R SW T		AW-202-E R SW T		AW-202-G NG R SW T	
Advance A, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y 50Hz (T carro incluido 201-202)	€		€		€	
Código	19091667	22.455	19078837	28.284	19091670	31.926
Potencia (Kw)	1,545		67,20		1,545	
Dimensiones (mm)	929x964x1.841		1.162x1.074x1.841		1.162x1.074x1.841	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	AW-201-G LPG R SW T 19091668		-		AW-202-G LPG R SW T 19078830	
Configurar opciones						
Código configurable	AW-201-G 18004327		AW-202-E 18004335		AW-202-G R SW T 18004343	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214	LW	214
Sistema de lavado Básico BW	BW A-201-G 18004326	21.410	BW A-202-E 18004334	27.240	BW A-202-G 18004342	30.881
Apertura contraria (izquierda) L	L	216	L	216	L	216
Ducha retractil S	S	381	S	381	S	381
Sin carro F	F	-1.405	F	-1.548	F	-1.548
Bastidores de panadería B	B (solo modelos sin carro)	205	B (solo modelos sin carro)	205	B (solo modelos sin carro)	205
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237	1SV	237
2 unidades externas de sondas SousVide 2SV	2SV	473	2SV	473	2SV	473
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237	1ST	237
2 unidades externa de sonda térmica 2ST	2ST	473	2ST	473	2ST	473
1 unidad externa de sonda SousVide y 1 sonda térmica 1SV1ST	1SV1ST	473	1SV1ST	473	1SV1ST	473
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	230V 3~	-	230V 3~	30	230V 3~	-
Monofásico 230V	230V 1N	-	230V 1N	386	230V 1N	-
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	32	440V 3~ (NO N)	-
Voltajes Gas						
60HZ	60HZ	32	60HZ	-	60HZ	32
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	97	230V 1~	-	230V 1~	272
Gas Villa TG	TG	274	TG	-	TG	274
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 169		Ver pag. 169		Ver pag. 169	

CONCEPT

PureSteam

Modelos con Boiler.
Panel de control digital.

0623 a 062



	0623		061	
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz		50/60 Hz	
Características				
MODELO	CPW-0623-E R SW S		CPW-061-ERSWS	
Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	€		€	CPW-061-G NGR SW S
Código	19073931	6.718	19073648	8.309
Potencia (Kw)	5,80		11,10	
Dimensiones (mm)			898x817x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	657x563x570		-	
			CPW-061-G LPG R SW S	
			19077398	
Configurar opciones				
Código configurable	CPW-0623-E 18004349		CPW-061-E 18004253	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214
Sistema de lavado Básico BW	BW CP-0623-E 18004348	5.978	BW CP-061-E 18004252	7.569
				BW CP-061-G 18004260
				10.400
Apertura contraria (izquierda) L	L	-	L	216
				L
				216
Sin ducha retráctil S	S	381	S	381
Bastidores de panadería B	B	205	B	205
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	30	230V 3~	18
				230V 3~
				-
Monofásico 230V	230V 1N	30	230V 1N	18
				230V 1N
				-
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	1.449	440V 3~ (NO N)	1.376
				440V 3~ (NO N)
				-
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	-	60HZ	-
				60HZ
				21
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	-
				230V 1~
				281
Gas Villa TG	TG	-	TG	-
				TG
				274
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 165		Ver pag. 166	

Eléctrico Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.



	101		062			
Capacidad	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2		6 GN-2/1 - 12 GN-1/1			
Clase de energía						
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz			
Características						
MODELO Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S	CPW-101-ERSWS	€	CPW-101-G NGR SW S	€	CPW-062-E R SW S	€
Código	19072806	11.683	19088212	13.554	19087480	12.691
Potencia (Kw)	18,60		0,83		22,2	
Dimensiones (mm)	898x817x1.117		898x922x1.117		1.130x1.063x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		CPW-101-G 19078761			
Configurar opciones						
Código configurable	CPW-101-E 18004285		CPW-101-G NG 18004293		CPW-062-E 18004269	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214	LW	214
Sistema de lavado Básico BW	BW CP-101-E 18004284	10.943	BW CP-101-G 18004292	12.814	BW CP-062-E 18004268	11.951
Apertura contraria (izquierda) L	L	216	L	216	L	216
Sin ducha retráctil S	S	381	S	381	S	381
Bastidores de panadería B	B	205	B	205	B	205
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237	1SV	237
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237	1ST	237
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	230V 3~	108	230V 3~	-	230V 3~	33
Monofásico 230V	230V 1N	108	230V 1N	-	230V 1N	33
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	688	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	708
Voltajes Gas						
60HZ	60HZ	-	60HZ	27	60HZ	-
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	282	230V 1~	-
Gas Villa TG	TG	-	TG	274	TG	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 167			Ver pag. 168		

CONCEPT

DirectSteam

Modelos con inyección.

Panel de control digital.

0623 a 062



	0623		061	
Capacidad	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz		50/60 Hz	
Características				
MODELO				
Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R	CW-0623-E R SW	€	CW-061-ERSW	€
Código	19075070	5.583	19076322	6.603
Potencia (Kw)	5,80		11,10	
Dimensiones (mm)	657x563x570		898x817x846	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		-	
				CW-061-G LPG R SW 19078641
Configurar opciones				
Código configurable	CW-0623-E 18004347		CW-061-E 18004251	CW-061-G 18004259
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214
Sistema de lavado Básico BW	BW C-0623-E 18004346	4.843	BW C-061-E 18004250	5.863
				BW C-061-G NG 18004258
Apertura contraria (izquierda) L	L	-	L	216
				L
Ducha retractil S	S	381	S	381
Bastidores de panadería B	B	205	B	205
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	30	230V 3~	18
				230V 3~
Monofásico 230V	230V 1N	30	230V 1N	18
				230V 1N
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	1.449	440V 3~ (NO N)	1.376
				440V 3~ (NO N)
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	-	60HZ	-
				60HZ
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	-
				230V 1~
Gas Villa TG	TG	-	TG	-
				TG
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 165		Ver pag. 166	

Eléctrico Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).



	101		062	
Capacidad	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2		6 GN-2/1 - 12 GN-1/1	
Clase de energía				
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Características				
MODELO				
Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R	CW-101-ERSW	€	CW-101-G NG R SW	€
			CW-062-E R SW	€
Código	19073625	8.364	19088211	12.079
Potencia (Kw)	22,20		0,83	22,2
Dimensiones (mm)	898x817x1.117		898x817x1.117	1.130x1.063x846
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		CW-101-LPG 50Hz 19079344	
Configurar opciones				
Código configurable	CW-101-E 18004283		CW-101-G 18004291	CW-062-E 18004267
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214
Sistema de lavado Básico BW	BW C-101-E 18004282	7.623	BW C-101-G NG 18004290	11.338
Apertura contraria (izquierda) L	L	216	L	216
Ducha retractil S	S	381	S	381
Bastidores de panadería B	B	205	B	205
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237
OPCIONES VOLTAJE				
Voltajes eléctricos				
Trifásico 230V	230V 3~	108	230V 3~	-
Monofásico 230V	230V 1N	108	230V 1N	-
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	688	440V 3~ (NO N)	-
Voltajes Gas				
60HZ	60HZ	-	60HZ	27
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	282
Gas Villa TG	TG	-	TG	274
Accesorios				
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 167		Ver pag. 168	

CONCEPT

PureSteam

Modelos con Boiler.
Panel de control digital.

102 a 202



	102		201			
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2			
Clase de energía						
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz			
Características						
MODELO Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S (T carro incluido 201-202)	CPW-102-ERSWS	€	CPW-102-G NGR SW S	€	CPW-201-E R SW S T	€
Código	19079303	14.763	19088218	17.126	19078184	18.907
Potencia (Kw)	33,60		0,83		37,2	
Dimensiones (mm)	1130x1063x1117		1130x1063x1117		929x964x1.841	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		CPW-102-G LPG R SW S 19080971		-	
Configurar opciones					-	
Código configurable	CPW-102-E 18004301		CPW-102-G 18004309		CPW-201-E 18004317	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214	LW	214
Sistema de lavado Básico BW	BW CP-102-E 18004300	14.023	BW CP-102-G 18004308	16.386	BW CP-201-E 18004316	17.862
Apertura contraria (izquierda) L	L	216	L	216	L	216
Sin ducha retráctil S	S	381	S	381	S	381
Sin carro F	F	-	F	-	F	-1.405
Bastidores de panadería B	B	205	B	205	B (solo modelos sin carro)	205
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237	1SV	237
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237	1ST	237
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	230V 3~	30	230V 3~	-	230V 3~	30
Monofásico 230V	230V 1N	433	230V 1N	-	230V 1N	753
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	54	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	32
Voltajes Gas						
60HZ	60HZ	-	60HZ	54	60HZ	-
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	282	230V 1~	-
Gas Villa TG	TG	-	TG	274	TG	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 168		Ver pag. 169			

Eléctrico Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.



	201		202			
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Clase de energía						
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz			
Características						
MODELO Concept C, Boiler P, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R y ducha S (T carro incluido 201-202)	CPW-201-G NG R SW S T	€	CPW-202-E R SW S T	€	CPW-202-G NG R SW S T	€
Código	19088259	22.881	19075005	27.096	19088276	30.610
Potencia (Kw)	1,545		67,20		1,545	
Dimensiones (mm)	929x964x1.841		1.162x1.074x1.841		1.162x1.074x1.841	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	CPW-201-G LPG R SW S T 19080953		-		CPW-202-G LPG R SW S T 19078418	
Configurar opciones					-	
Código configurable	CPW-201-G 18004325		CPW-202-E 18004333		CPW-202-G 18004341	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214	LW	214
Sistema de lavado Básico BW	BW CP-201-G 18004324	21.836	BW CP-202-E 18004332	26.051	BW CP-202-G 18004340	29.565
Apertura contraria (izquierda) L	L	216	L	216	L	216
Sin ducha retráctil S	S	381	S	381	S	381
Sin carro F	F	-1.405	F	-1.548	F	-1.548
Bastidores de panadería B	B (solo modelos sin carro)	205	B (solo modelos sin carro)	205	B (solo modelos sin carro)	205
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237	1SV	237
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237	1ST	237
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	230V 3~	-	230V 3~	30	230V 3~	-
Monofásico 230V	230V 1N	-	230V 1N	386	230V 1N	-
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	32	440V 3~ (NO N)	-
Voltajes Gas						
60HZ	60HZ	32	60HZ	-	60HZ	32
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	97	230V 1~	-	230V 1~	272
Gas Villa TG	TG	274	TG	-	TG	274
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos		Ver pag. 169		Ver pag. 169		

CONCEPT

DirectSteam

Modelos con inyección.

Panel de control digital.

102 a 202



	102		201			
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2			
Clase de energía						
Frecuencia	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz			
Características						
MODELO Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R (T carro incluido 201-202)	CW-102-E R SW	€	CW-102-G NG R SW	€	CW-201-E R SW T	€
Código	19079564	13.322	19088217	15.777	19079085	17.644
Potencia (Kw)	33,60		0,83		37,2	
Dimensiones (mm)	1130x1063x1117		1130x1063x1117		929x964x1.841	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	-		CW-102-G LPG R SW 19084510			
Configurar opciones					-	
Código configurable	CW-102-E 18004299		CW-102-G 18004307		CW-201-E 18004315	
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214	LW	214
Sistema de lavado Básico BW	BW C-102-E 18004298	12.582	BW C-102-G 18004306	15.036	BW C-201-E 18004314	16.599
Apertura contraria (izquierda) L	L	216	L	216	L	216
Ducha retractil S	S	381	S	381	S	381
Sin carro F	F	-	F	-	F	-1.405
Bastidores de panadería B	B	205	B	205	B	205
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237	1SV	237
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237	1ST	237
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	230V 3~	30	230V 3~	-	230V 3~	30
Monofásico 230V	230V 1N	433	230V 1N	-	230V 1N	753
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	54	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	32
Voltajes Gas						
60HZ	60HZ	-	60HZ	54	60HZ	-
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	-	230V 1~	282	230V 1~	-
Gas Villa TG	TG	-	TG	274	TG	-
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 168			Ver pag. 169		

Eléctrico Gas - No disponible.

* Todos los hornos eléctricos se suministran en 50/60hz

* Todos los modelos disponibles con el certificado WRAS. Consultar precio.

* Para uso intensivo en modo vapor, recomendamos los modelos PureSteam (con Boiler).



	201		202			
Capacidad	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Clase de energía						
Frecuencia	50 Hz		50/60 Hz			
Características						
MODELO Concept C, Inyección, lavado inteligente sólido SW, apertura derecha R (T carro incluido 201-202)	CW-201-GNGRSWT	€	CW-202-E R SW T	€	CW-202-G NG R SW T	€
Código	19091665	20.442	19078517	24.598	19091669	27.057
Potencia (Kw)	1,545		67,20		1.545	
Dimensiones (mm)	929x964x1.841		1.162x1.074x1.841		1.162x1.074x1.841	
Versión Butano Propano LPG y 50Hz	CW-201-G LPG R SW T 19091666	-	-	-	CW-202-G LPG R SW T 19078808	-
Configurar opciones					-	
Código configurable	CW-201-G 18004323	-	CW-202-E 18004331	-	CW-202-G 18004339	-
Sistema de lavado Líquido LW	LW	214	LW	214	LW	214
Sistema de lavado Básico BW	BW C-201-G 18004322	19.397	BW C-202-E 18004330	23.553	BW C-202-G 18004338	26.012
Apertura contraria (izquierda) L	L	216	L	216	L	216
Ducha retractil S	S	381	S	381	S	381
Sin carro F	F	-1.405	F	-1.548	F	-1.548
Bastidores de panadería B	B	205	B	205	B	205
1 unidad externa de sonda SousVide 1SV	1SV	237	1SV	237	1SV	237
1 unidad externa de sonda térmica 1ST	1ST	237	1ST	237	1ST	237
OPCIONES VOLTAJE						
Voltajes eléctricos						
Trifásico 230V	230V 3~	-	230V 3~	30	230V 3~	-
Monofásico 230V	230V 1N	-	230V 1N	386	230V 1N	-
Versión Marine	440V 3~ (NO N)	-	440V 3~ (NO N)	32	440V 3~ (NO N)	-
Voltajes Gas						
60HZ	60HZ	32	60HZ	-	60HZ	32
Sin neutro 230V 1~	230V 1~	97	230V 1~	-	230V 1~	272
Gas Villa TG	TG	274	TG	-	TG	274
Accesorios						
Encuentra tus accesorios idóneos	Ver pag. 169			Ver pag. 169		