



烤箱

智能烹饪 新时代。

—— 中文版





iKORE
GENERATION

目录

简介.....	04
01.产品系列	06
02.功能与特性	08
03.主要优势	10
—— User Experience	
—— Robust Design	
—— Climate Control	
—— Smart Cooking	
—— Food Safety	
—— FagorKonnnect	
04.解决方案	20
05.配件	22

iKORE
GENERATION

厨房革命， 智能满满

新一代iKORE智能专业烤箱拥有两个产品系列，能够满足每一位厨师的烹饪需求。

这是一款可配置的专业烤箱，可以通过智能化和自动化达到精确的烹饪效果。



iKORE
KOMPACT

新品

紧凑型烤箱。

专为需要优化工作空间、达到大功率和高性能并追求完美效果的场所设计。

由于配有工业锅炉，这是同类型紧凑型烤箱中仅有的能够产生PureSteam纯蒸汽的机型。



观看视频

ADVANCE

烹饪质量、
效率与智能。

适合革新派：在充满创意的烹饪世界中，利用前沿技术追求创新。

- 10.1英寸电容式全玻璃TFT显示屏。
- 0623型烤箱和iKORE Kompact款型的触控屏为7英寸。

iKORE
KOMPACT



Kompact 061

Kompact 101

0623

061

062

101

102

201

202

CONCEPT

简约、强大、
稳健。

适合保守派：忠于传统烹饪方法，希望以简便快捷的方式收获最佳效果。

2.8英寸显示屏，配有旋按钮控制系统和带分段显示屏的手动按钮。



0623



061



062



101



102



201



202



ADVANCE

功能特性表



配置	APW	AP	AW	A
PureSteam（锅炉）：纯蒸汽发生器，具有脱钙功能。	●	●	—	—
DirectSteam（注入式蒸汽发生器）。	—	—	●	●
iClima：管理并调节烹饪腔的实际湿度，精确度达1%。	●	●	●	●
EZ传感器：内部多点核心温度探头。	●	●	●	●
Multiprobe（多探头）：一次烹饪至多可使用3个探头，包括EZ传感器和两个外部探头(SV/ST)。	○	○	○	○
功能				
FagorCookingCenter（法格烹饪中心）：菜谱库。	●	●	●	●
mCooking：手动烹饪模式，包括低温蒸汽和高温蒸汽（30-130℃）、烘烤混合（30-130℃）以及对均衡烤（30-300℃）模式。	●	●	●	●
iCooking：可配置的智能菜谱，可以自动调整烹饪阶段和烹饪参数。	●	●	●	●
iFunctions：智能烹饪流程，可以自动调整烹饪阶段和烹饪参数。	●	●	●	●
Multitray（多托盘）：烹饪管理系统，在同一环境条件下按照时间和托盘实施管理。	●	●	●	●
控制				
FagorTouch（法格触控）：10.1英寸电容式全玻璃TFT显示屏（0623型烤箱和Kompact款型的显示屏为7英寸）。	●	●	●	●
EasyCooking（轻松烹饪）：用户自定义界面，通过用户名与密码控制访问。	●	●	●	●
卫生				
iWash SW：高效清洁系统，采用固体洗涤剂 and 光亮剂进行清洁。	●	—	●	—
iWash LW：高效清洁系统，采用液体洗涤剂进行清洁，可以远程执行。	○	—	○	—
集成式手持可伸缩喷淋头。	○	○	○	○
HACCP：提供远程连接和USB连接两种连接方式。	●	●	●	●
连接				
FagorKonnnect（法格互联）	●	●	●	●
以太网/无线网	●	●	●	●
USB端口	●	●	●	●



CONCEPT

功能特性表

配置	CPW	CP	CW	C
PureSteam（锅炉）：纯蒸汽发生器，具有脱钙功能。	●	●	—	—
DirectSteam（注入式蒸汽发生器）。	—	—	●	●
ClimateControl（环境控制）：管理并调节烹饪腔的实际湿度，精确度达10%。	●	●	●	●
EZ传感器：内部多点核心温度探头。	●	●	●	●
Monoprobe（单探头）：每次烹饪仅能使用一个探头，即EZ传感器或外部探头(SV)。	○	○	○	○
功能				
FagorRecipeCenter（法格菜谱中心）：菜谱库。	●	●	●	●
mCooking：手动烹饪模式，包括低温蒸汽和高温蒸汽（30-130℃）、混合（30-130℃）以及对流（30-300℃）模式。	●	●	●	●
烹饪模式：预定义烹饪菜谱。	●	●	●	●
附加功能：预定义烹饪流程。	●	●	●	●
—	—	—	—	—
控制				
FagorDial（法格功能旋钮）：2.8英寸显示屏，配有旋按钮控制系统和带分段显示屏的手动按钮。	●	●	●	●
—	—	—	—	—
卫生				
iWash SW：高效清洁系统，采用固体洗涤剂 and 光亮剂进行清洁。	●	—	●	—
iWash LW：高效清洁系统，采用液体洗涤剂进行清洁，可以远程执行。	○	—	○	—
集成式手持可伸缩喷淋头。	○	○	○	○
HACCP：提供远程连接和USB连接两种连接方式。	●	●	●	●
连接				
—	—	—	—	—
—	—	—	—	—
USB端口	●	●	●	●



01.

User Experience

以厨师为本设计。



02.

Robust Design

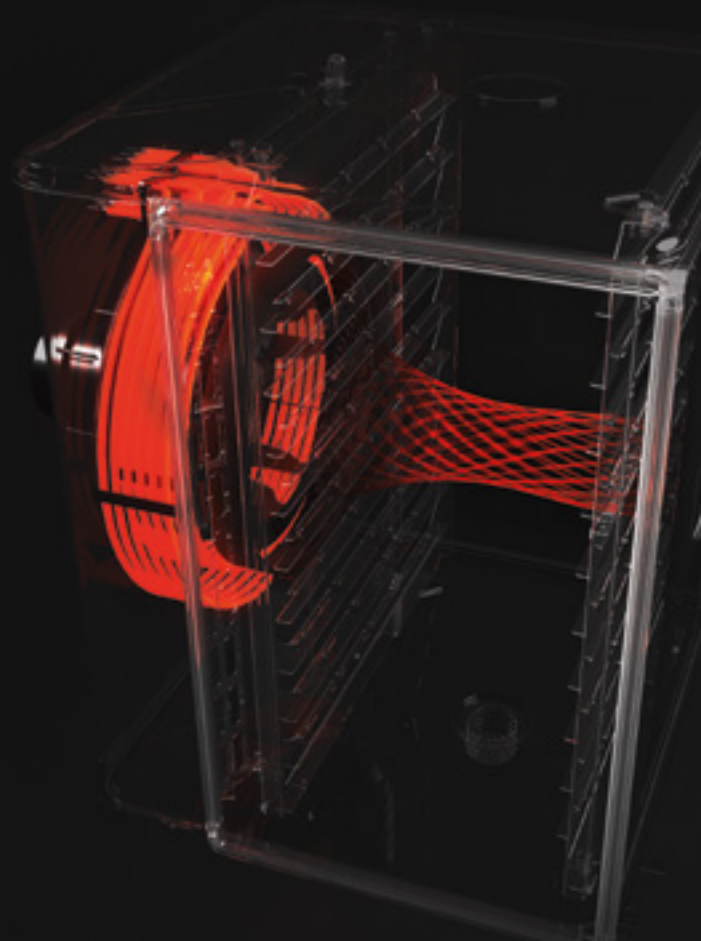
为经久耐用而造。



03.

Climate Control

达到理想烹饪效果。



04.

Smart Cooking

不是魔法，
只是智能。

05.

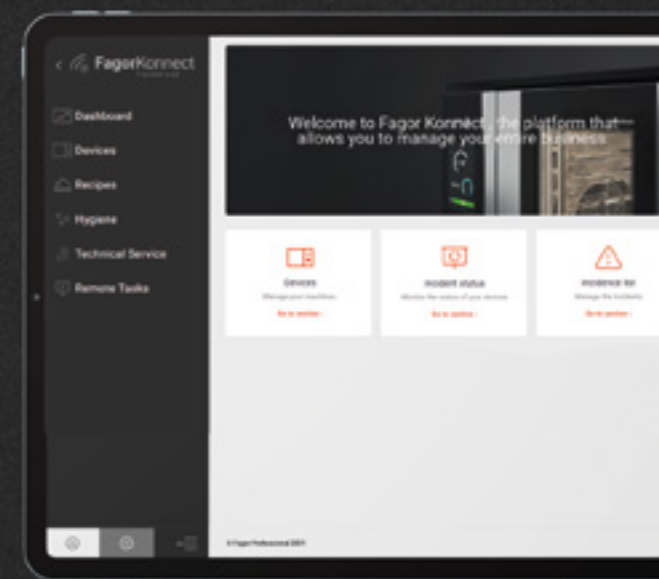
Food Safety

卫生高于一切。

06.

FagorKonnnect

应连尽连。



01.

User Experience

以厨师为本设计。

法格始终立足专业人士的需求进行设计，力求在质量、效率和舒适度之间达到完美平衡，并因此取得了不言而喻的成果。

法格烤箱是市面上最容易操作的烤箱之一，也是帮助您掌控厨房的完美向导。设备提供了内容丰富的菜谱库，涵盖各种烹饪难度和烹饪效果，是任何厨师都不可或缺的厨房好帮手。

Advance系列烤箱配备了Fagor Touch触控屏系统，屏幕用玻璃完全密封，非常易于清洁，并且防水、防油渍、非常耐刮擦。这项技术将使烤箱为您服务，从而简化您的日常工作。

EasyCooking（轻松烹饪）

可配置屏幕，仅显示您选择的功能（通过用户名与密码控制访问）。

烹饪中心/菜谱中心

菜谱库，您可以自行创建并管理菜谱，库中也收录了法格的独家收藏菜谱。



02.

Robust Design

为经久耐用而造。

法格烤箱采用顶级不锈钢精心制造，配备有通过欧洲CE认证的电子元件和IPX5防水保护，能够应对各类高要求烹饪挑战。

采用稳健设计制造，经久耐用，即便持续使用也不会导致机器损坏。法格烤箱符合人体工程学原理，非常坚固耐用。

烹饪腔采用AISI 304奥氏体不锈钢制造，表面经过镜面抛光处理。

烤箱外部采用奥氏体不锈钢制造，表面经过拉丝抛光处理。



03.

Climate Control

达到理想烹饪效果。

做到与众不同对法格至关重要。因此，本公司致力保证烹饪过程极尽精确，从而取得最佳烹饪效果。精确是最佳效果的保证。

ICLIMA

用湿度传感器管理烹饪环境。

利用湿度传感器精确测量、调整与调节，通过自动排气口进行除湿控制，让烹饪模式（包括蒸汽、混合和干烤模式）尽善尽美。

* ADVANCE 烤箱烹饪腔内实际湿度的测量精确度可达1%。

PURESTEAM

获得新鲜的纯蒸汽。

法格烤箱的烹饪腔外装有工业锅炉。得益于这项独家设计，法格烤箱能够产生新鲜且不含杂质的纯蒸汽，使蒸汽迅速达到饱和。该系统让水中的矿物质沉积在锅炉内，使其无法进入食物。此外，锅炉还有自动排空/注水程序，这与脱钙功能都有助于设备的良好维护，从而延长设备的使用寿命。

HA CONTROL

实现热量的均匀分布。

涡轮采用独特设计，可以双向转动，以确保热量能均匀分布。具备6档速度调节功能，确保每道菜肴的烹饪都能享有最佳气流。

EZ SENSOR

控制食物的核心温度。

内部多点温度探头可在烹饪时全程精确控制食物的核心温度。其设计符合人体工程学原理，易于操作，不但能确保厨师安全，而且省时省力。

* ADVANCE 系列：一次烹饪至多可使用3个探头，包括EZ传感器和两个外部探头(SV/ST)。

** CONCEPT 系列：每次烹饪仅能使用一个探头，即EZ传感器或外部探头(SV)。

PURETEAM

iCLIMA

HA CONTROL

EZ SENSOR

04.

Smart Cooking

不是魔法，
只是智能。

配备数字和技术智能，用最高效的方式
实现烹饪流程标准化。

iCooking

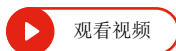
iCooking内收录的烹饪知识使烹饪步骤自动化得以实现，
并进而做到以尽可能高的重复性和准确性收获最佳烹饪效果。

使用ADVANCE烤箱进行烹饪时，您只需要选择要烹调的菜肴
和期望获得的外观，烤箱就会自动确定烹饪阶段并调整烹
饪参数，过程方便快捷。

在烹饪过程中，烤箱会不断计算温度、湿度、风速和所需
时间，以做出外观完全如您所愿的菜肴，并使能耗降到最
低。

8类食物。





附加功能

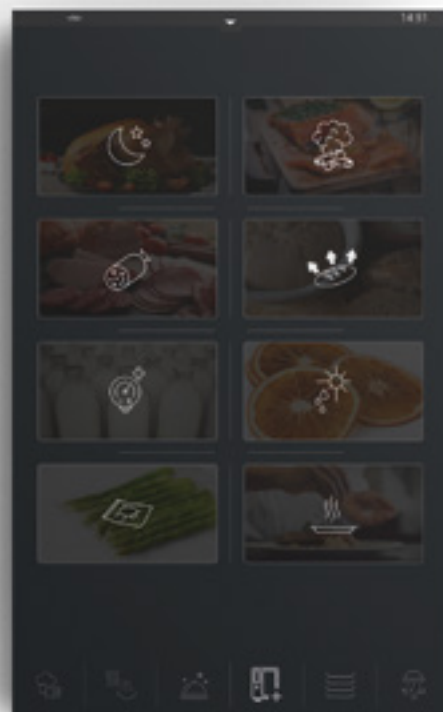
烹饪流程

FAGOR法格通过研究最佳参数简化了烹饪流程。

这项工作的成果体现在法格烤箱新增的八大功能上。有了这八大功能，厨师便能用简单直观的方式进行最先进的智能烹饪，并对相关烹饪流程进行标准化处理。

与此同时，FAGOR法格设备的生产率与多功能性也达到了新的高度，现在包括这些应用程序：

- 过夜烹饪
- 烟熏
- 加工肉类
- 发酵
- 巴氏杀菌
- 脱水
- 真空
- 预制菜再加热



Multitray

极大提高生产率

多托盘系统是生产管理系统，支持按照烤盘控制烹饪过程。它采用单一烹饪环境，充分利用烤箱容量同时开展多个烹饪任务。该功能有手动模式和菜谱模式这两种工作模式，其中后者具备预先设计好的工作流程 (FagorCookingCenter)。您可以在两种模式间进行切换，轻松访问任一模式。

多托盘系统的管理可以通过烹饪时间、菜谱或温度探头进行。您可以选择按时间控制或通过探头 (EZ传感器) 控制，探头控制方式最多可以管理3个托盘。

此外，除了让烤箱连续运行，您还可以使用预约烹饪功能选择是要在同一时间开始烹饪，还是要在同一时间烹饪好所有菜肴。



05.

Food Safety

卫生高于一切。

为确保烤箱洁净改进清洁方法，同时使用HACCP控制系统记录各个烹饪流程。法格烤箱的设计旨在保证最佳卫生条件，确保烤箱良好运转并收获理想的烹饪效果。此外，iWashing智能清洁系统还能清洁烤箱的所有表面。该自动清洁系统拥有不同清洗程序，可以保障使用者的安全。清洗周期由完整的液压系统负责执行，可以满足专业人士的需求。总之，法格烤箱的清洁系统将消毒做到了极致，力求实现一枝独秀的烤箱性能。

iWashing

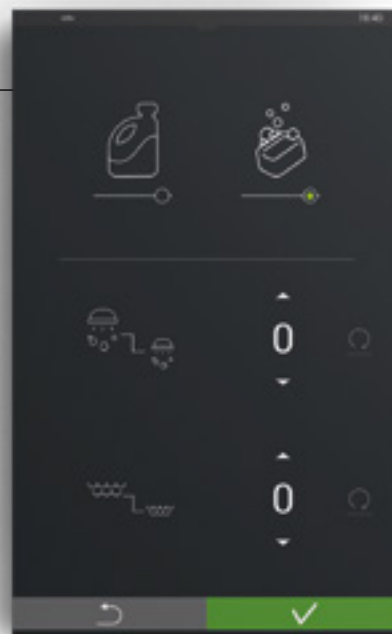
烹饪腔自动清洁系统。

- 操作简单直观。
- 6档清洁力度。
- 可以在无人值守的情况下执行操作，包括在夜间工作。
- 诊断服务系统有服务消息自动显示功能。

可以配置。

有两类洗涤剂 and 光亮剂可以选择：

- 固体片剂和水溶性凝珠膜包装（默认选项）。
- 液体（带有支持远程激活选项的安装套件）。



HACCP

HACCP系统负责记录并说明所有测量结果，以便用户对生产各阶段存在的风险实施有意识的系统化质量控制。

此外，用户还可以通过FagorKconnect随时随地远程访问该信息，而且目前无需注册就能访问。

06.

FagorKonnnect

应连尽连。



🔗 将烤箱连接到FagorKonnnect可以让您……

- 在**控制面板**查看所有烹饪周期、清洗周期、HACCP数据、生产率、所有烤箱的使用情况等信息。所有信息均为实时显示。
- 实时管理**设备**及其运转详情，包括烹饪阶段、烹饪模式、烹饪控制、湿度、涡轮转速、温度、烤箱门的状态等。
- 导入、导出并创建烤箱**菜谱**，支持批量操作，也可以创建特定烹饪批次，将烹饪条件相同的菜谱组合起来。



用法格解决方案 优化工作。

用**Stacking**和**Cook&Chill**解决方案优化专业厨房的工作和生产率。

■ Stacking

将两台烤箱叠放在一起，做到充分利用可用空间。

这样不仅能有效利用烤箱容量，还能让您在两种不同条件下进行烹饪，满足您的菜肴烹调需求。

灵活、优化，二合一。



■ Cook&Chill

作为烤箱和商用制冷领域的专家，Cook&Chill解决方案将烤箱和急冻柜完美结合，优化了专业厨房的工作、性能、效率和生产率。

急冻柜是专门用于快速降低食品温度的机器，目的是抑制细菌繁殖并防止形成大晶体。

您是否了解Cook&Chill
的工作流程？



30-60
份餐/天



50-100
份餐/天



80-150
份餐/天



150-250
份餐/天



150-250
份餐/天



200-400
份餐/天



用最好的配件完善您的设备。

法格提供种类繁多的结构配件和烹饪配件，用它们让您的烤箱发挥最大功效。

结构类



框架



推车

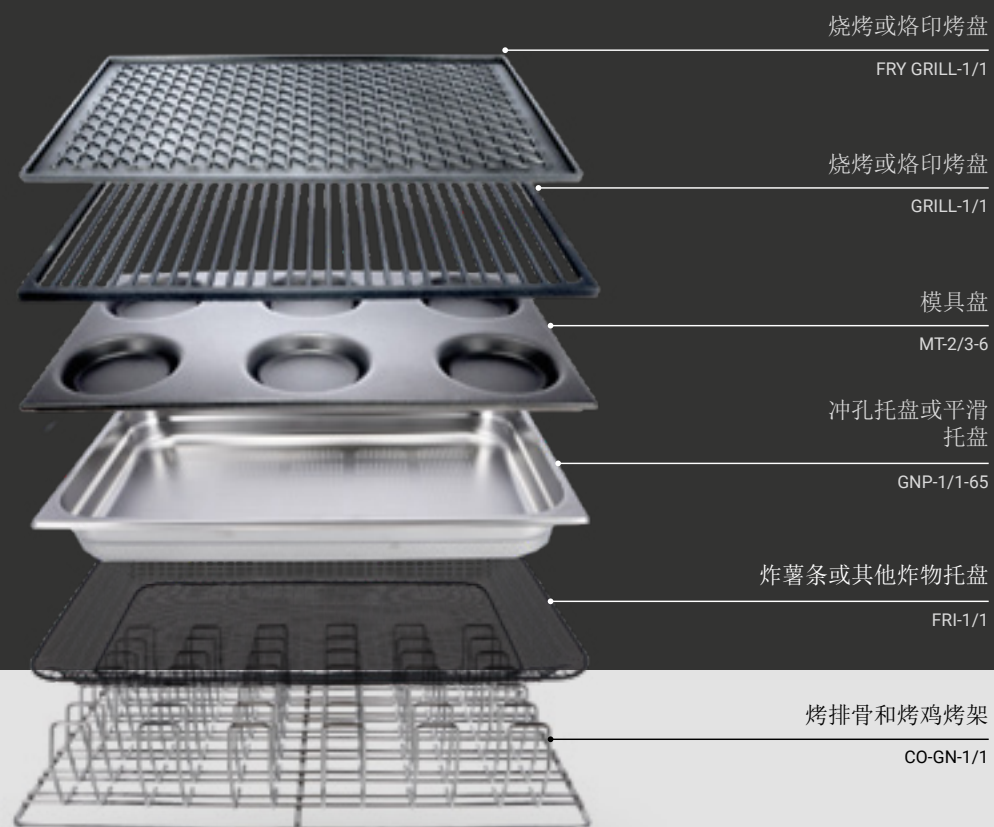
烟罩

支架

底座



烹饪类



ONNERA GROUP

