



🔌 Backöfen

# Die neue Ära des intelligenten Kochens.

---

— DE







**iKORE**  
GENERATION

## Index

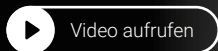
|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Einleitung .....                   | 04 |
| 01. Produktlinie .....             | 06 |
| 02. Funktionen und Merkmale .....  | 08 |
| 03. Die wichtigsten Vorteile ..... | 10 |
| — User Experience                  |    |
| — Robust Design                    |    |
| — Climate Control                  |    |
| — Smart Cooking                    |    |
| — Food Safety                      |    |
| — FagorKonnnect                    |    |
| 04. Lösungen .....                 | 20 |
| 05. Zubehör .....                  | 22 |

**iKORE**  
GENERATION

# Die Revolution mit intelligenten Funktionen

iKORE ist die Generation von intelligenten Backöfen, zwei Produktreihen, die sich an die spezifischen Anforderungen jedes Profi-Kochs anpassen.

Ein professioneller und konfigurierbarer Backofen, der sich dank vollautomatischer und intelligenter Funktionen durch präzise Garergebnisse auszeichnet.



**FAGOR** 





**iKORE**  
KOMPACT

Neuheit

## Die **perfekte Kompaktversion** der Generation.

Konzipiert für Einsatzbereiche mit voll durchorganisierten Arbeitsabläufen, bei denen hohe Leistung und absolute Präzision gefordert sind.

Der einzige Kompaktbackofen seiner Art, der dank seines Industriekessels die PureSteam-Option bietet, die Erzeugung von 100 % Reindampf.



Video aufrufen

## ADVANCE

Exzellente Garqualität,  
Effizienz und intelligente Funktionen.

**Für Revolutionäre**, die mit modernster technologischer Innovation ultimative kulinarische Kreationen schaffen möchten.

- 10,1" kapazitives TFT-Glasdisplay.
- 7"-Touchscreen für den Backofen 0623 und die iKORE Compact-Versionen.

**iKORE**  
COMPACT



Compact 061

Compact 101

0623

061

062

101

102

201

202

# CONCEPT

Bedienungsfreundlich,  
leistungsstark und robust.

**Für den traditionsgewohnten Chefkoch**, für den  
maximale Leistung auf unkomplizierte Weise im  
Vordergrund steht.

2,8"-Display mit Dreh-Druck-Wähler und manuellen Tasten mit Segmentanzeige.



0623



061



062



101



102



201



202



## ADVANCE

## Übersicht der Funktionen und Merkmale



| Leistungsmerkmale                                                                                                                    | APW | AP | AW | A |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|----|---|
| <b>PureSteam</b> (Kessel). 100 % Reindampf-Erzeugung, mit programmierter Entkalkung.                                                 | •   | •  | –  | – |
| <b>DirectSteam</b> (Dampfeinspritzung).                                                                                              | –   | –  | •  | • |
| <b>iClima</b> . Regulierung der effektiven Feuchtigkeit in der Garkammer mit einer Genauigkeit von 1 %.                              | •   | •  | •  | • |
| <b>EZ-Sensor</b> . Interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler.                                                                          | •   | •  | •  | • |
| <b>Multisonde</b> . Verwendung von bis zu 3 Sonden im selben Garvorgang: EZ-Sensor + 2 externe Sonden (SV/ST).                       | ○   | ○  | ○  | ○ |
| Funktionen                                                                                                                           |     |    |    |   |
| <b>FagorCookingCenter</b> . Rezeptdatenbank.                                                                                         | •   | •  | •  | • |
| <b>mCooking</b> . Manuelle Garmethoden: Niederdruckdampf und Superdampf (30-130 °C), Gemischt (30-300 °C) und Konvektion (30-300 °C) | •   | •  | •  | • |
| <b>iCooking</b> . Intelligente, konfigurierbare Rezepte mit automatischer Anpassung der Garphasen und -parameter.                    | •   | •  | •  | • |
| <b>iFunctions</b> . Intelligente Garprozesse mit automatischer Anpassung der Garphasen und -parameter.                               | •   | •  | •  | • |
| <b>Multitray</b> . Garmanagement-System nach Zeit und Blech im gleichen Klima.                                                       | •   | •  | •  | • |
| Steuerung                                                                                                                            |     |    |    |   |
| <b>FagorTouch</b> . 10,1" kapazitives TFT-Glasdisplay (7" bei Backofen 0623 und Compact-Versionen)                                   | •   | •  | •  | • |
| <b>EasyCooking</b> . Personalisierte Bedienoberfläche für den Betreiber mit Benutzer- und Passwortkontrolle.                         | •   | •  | •  | • |
| Hygiene                                                                                                                              |     |    |    |   |
| <b>iWash SW</b> . Effizientes Reinigungssystem mit festem Reinigungsmittel und Klarspüler.                                           | •   | –  | •  | – |
| <b>iWash LW</b> . Effizientes Reinigungssystem mit Flüssigwaschmittel und Möglichkeit der Fernauflösung.                             | ○   | –  | ○  | – |
| Integrierte versenkbare <b>Handbrause</b> .                                                                                          | ○   | ○  | ○  | ○ |
| <b>HACCP</b> -Fernanalyse oder per USB                                                                                               | •   | •  | •  | • |
| Konnektivität                                                                                                                        |     |    |    |   |
| <b>FagorKonnnect</b>                                                                                                                 | •   | •  | •  | • |
| <b>Ethernet / Wifi</b>                                                                                                               | •   | •  | •  | • |
| <b>USB-Anschluss</b>                                                                                                                 | •   | •  | •  | • |





# CONCEPT

## Übersicht der Funktionen und Merkmale

| Leistungsmerkmale                                                                                                                   | CPW | CP | CW | C |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|----|---|
| <b>PureSteam</b> (Kessel). 100 % Reindampf-Erzeugung, mit programmierter Entkalkung.                                                | •   | •  | –  | – |
| <b>DirectSteam</b> (Dampfneinspritzung).                                                                                            | –   | –  | •  | • |
| <b>ClimateControl</b> . Regulierung der effektiven Feuchtigkeit in der Garkammer mit einer Genauigkeit von 10 %.                    | •   | •  | •  | • |
| <b>EZ-Sensor</b> . Interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler.                                                                         | •   | •  | •  | • |
| <b>Einzelsonde</b> . Optionaler Einsatz von nur einer Sonde pro Garvorgang: EZ-Sensor oder externe Sonde (SV)                       | ◦   | ◦  | ◦  | ◦ |
| Funktionen                                                                                                                          |     |    |    |   |
| <b>FagorRecipeCenter</b> . Rezeptdatenbank.                                                                                         | •   | •  | •  | • |
| <b>mCooking</b> -Manuelle Garmethoden: Niederdruckdampf und Superdampf (30-130 °C), Gemischt (30-300 °C) und Konvektion (30-300 °C) | •   | •  | •  | • |
| <b>Garmodus</b> . Vordefinierte Kochrezepte.                                                                                        | •   | •  | •  | • |
| <b>Zusätzliche Funktionen</b> . Vordefinierte Garvorgänge.                                                                          | •   | •  | •  | • |
| -                                                                                                                                   | -   | -  | -  | - |
| Steuerung                                                                                                                           |     |    |    |   |
| <b>FagorDial</b> . 2,8"-Display mit Dreh-Druck-Wähler und manuellen Tasten mit Segmentanzeige.                                      | •   | •  | •  | • |
| -                                                                                                                                   | -   | -  | -  | - |
| Hygiene                                                                                                                             |     |    |    |   |
| <b>iWash SW</b> . Effizientes Reinigungssystem mit festem Reinigungsmittel und Klarspüler.                                          | •   | –  | •  | – |
| <b>iWash LW</b> . Effizientes Reinigungssystem mit Flüssigwaschmittel und Möglichkeit der Fernauflösung.                            | ◦   | –  | ◦  | – |
| Integrierte versenkbare <b>Handbrause</b> .                                                                                         | ◦   | ◦  | ◦  | ◦ |
| <b>HACCP</b> -Fernanalyse oder per USB                                                                                              | •   | •  | •  | • |
| Konnektivität                                                                                                                       |     |    |    |   |
| -                                                                                                                                   | –   | –  | –  | – |
| -                                                                                                                                   | –   | –  | –  | – |
| <b>USB-Anschluss</b>                                                                                                                | •   | •  | •  | • |



01.

## User Experience

Ein Design, das den Koch in den Mittelpunkt stellt.



02.

## Robust Design

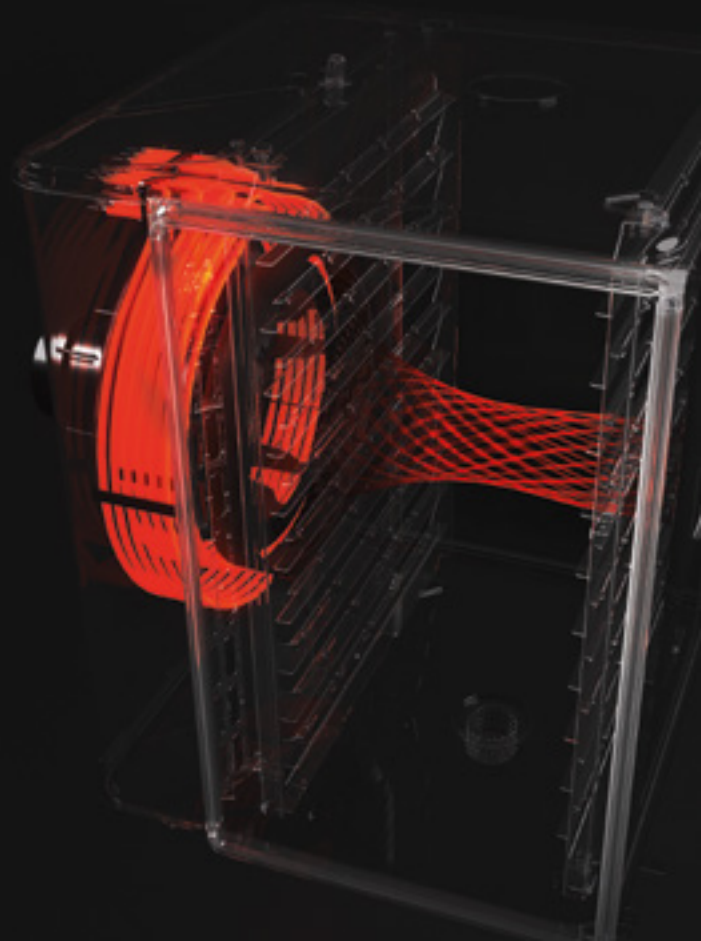
Konzipiert für langlebige Zuverlässigkeit.



03.

## Climate Control

Die kulinarischen Ergebnisse, wie Sie sie sich wünschen.





04.

## Smart Cooking

Es ist keine Magie,  
es ist reine Intelligenz.

05.

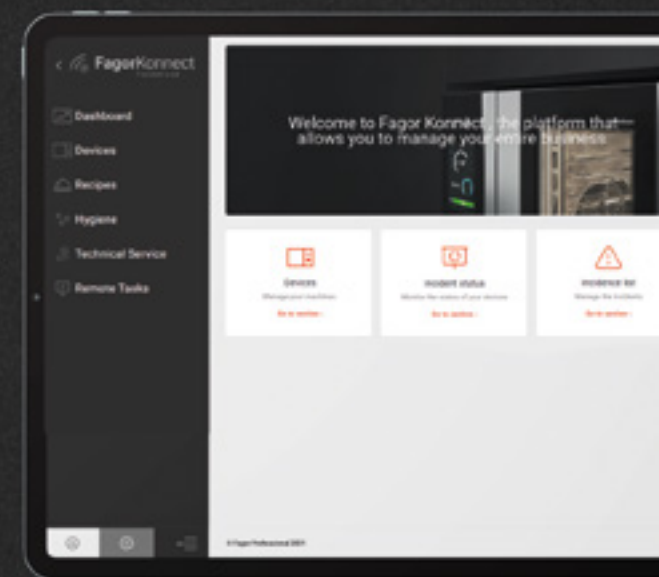
## Food Safety

Hygiene steht an erster Stelle.

06.

## FagorKonnnect

Stellen Sie sich vor, alles  
wäre vernetzt.





01.

## User Experience

Ein Design, das den Koch in den Mittelpunkt stellt.

Bis ins kleinste Detail auf die spezifischen Anforderungen der Fachleute konzipiert, sprechen die Ergebnisse für sich selbst und sind die perfekte Balance zwischen Qualität, Effizienz und Komfort.

Einer der intuitivsten Backöfen auf dem Markt. Unser Backofen ist der perfekte Ratgeber für Ihre Küche. Er enthält ein umfangreiches Rezeptheft mit der idealen Abstimmung der Garstufen und Ergebnisse für Ihr perfektes Gericht. Ein außergewöhnlicher Küchenhelfer, der vom ersten Tag an ein unverzichtbarer Bestandteil der Küche sein wird.

Die Advance-Generation verfügt über das Fagor Touch-System, einen vollständig im Glas versiegelten Touchscreen, der besonders einfach zu reinigen, wasser- und fettabweisend und äußerst kratzfest ist. Eine Backofen-Technologie, die mitdenkt, um Ihnen den Alltag zu erleichtern.

### EasyCooking

Durch den konfigurierbaren Bildschirm werden nur die von Ihnen gewünschten Funktionen eingeblendet (die Einstellungen sind benutzer- und passwortgeschützt).

### Kochzentrum / Rezeptzentrum

Zusammen mit unserer exklusiven Rezeptsammlung erstellen und verwalten Sie ihre eigene Rezeptdatenbank.



02.

## Robust Design

Konzipiert für langlebige  
Zuverlässigkeit.

Jedes Detail besteht aus präzise  
gefertigtem hochwertigem Edelstahl,  
europäischen CE-Elektrokomponenten  
mit Wasserschutzklasse IPX5, um  
jeder kulinarischen Herausforderung  
mit höchsten Ansprüchen gerecht zu  
werden.

Eine robuste auf Langlebigkeit ausgelegte Konstruktion  
gewährleistet optimale Funktionssicherheit und  
Zuverlässigkeit des Geräts bei intensivster Nutzung.  
Unsere Backöfen zeichnen sich durch ihr robustes Design,  
ihre durchdachte Ergonomie und Langlebigkeit aus.

**Garkammer** aus austenitischem Edelstahl AISI-304 mit  
hochglanzpolierter Oberfläche.

**Außenverkleidung des Backofens** aus rostfreiem,  
austenitischem Stahl mit satiniertem Oberfläche.



03.

## Climate Control

Die kulinarischen Ergebnisse,  
wie Sie sie sich wünschen.

Der Unterschied ist entscheidend. Deshalb garantieren wir höchste Präzision beim Kochen, um das optimale Ergebnis zu erzielen. Nur die Präzision gewährleistet beste Garergebnisse.

### ICLIMA

#### Der Feuchtigkeitssensor sorgt für das perfekte Garklima.

---

Die maximale prozentuale Genauigkeit bei der Klimamessung und -regulierung durch den Feuchtigkeitssensor und Entfeuchtungssteuerung über den automatischen Kamin sorgt für perfekte Kochmodi (Dampf, gemischt und trocken).

\* Effektive Feuchtemessung in der Garkammer mit 1 % Genauigkeit in ADVANCE-Modellen.

### PURESTEAM

#### 100 % reiner und frischer Dampf.

---

Dank des einzigartig konzipierten Industriekessels, der sich außerhalb der Garkammer befindet, generieren unsere Backöfen reinen, frischen und verunreinigungsfreien Dampf und erreichen eine schnelle Sättigung des Dampfes. Dieses System gewährleistet die Zurückhaltung der im Wasser enthaltenen Mineralien im Kessel selbst und verhindert so ihre Übertragung auf die Lebensmittel. Die automatische Programmierung der Kesselentleerung/-befüllung sowie die Entkalkung des Kessels garantieren eine hervorragende Wartung des Kessels. Dies gewährleistet eine höhere Lebensdauer des Geräts.

### HA CONTROL

#### Gleichmäßige Wärmeverteilung.

---

Das einzigartige bidirektionale Gebläsedesign sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung mit bis zu 6 Geschwindigkeitsstufen für einen optimalen Luftstrom für jedes Rezept.

### EZ SENSOR

#### Temperaturkontrolle im Kern des Lebensmittels.

---

Der interne Mehrpunkt-Temperaturfühler sorgt für eine präzise Kontrolle der Kerntemperatur der Speisen während des gesamten Garvorgangs. Ergonomisch gestaltet und leicht zu handhaben, gewährleistet er die Sicherheit des Kochs und hilft vor allem, Zeit und Mühe zu sparen.

\* **ADVANCE:** Verwendung von bis zu 3 Sonden im selben Garvorgang: EZ-Sensor + 2 externe Sonden (SV/ST)

\*\* **CONCEPT:** Optionaler Einsatz von nur einer Sonde pro Garvorgang: EZ-Sensor oder externe Sonde (SV)



PURETEAM

iCLIMA

HA CONTROL

EZ SENSOR

04.

## Smart Cooking

Es ist keine Magie, es ist reine Intelligenz.

Ausgestattet mit digitaler und technologischer Intelligenz, um kulinarische Prozesse auf die produktivste Weise zu standardisieren.

### iCooking

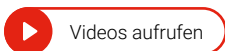
Kulinarisches Wissen wird in iCooking erfasst, wodurch es möglich wird, die Arbeitsschritte in der Küche zu automatisieren und so die besten Ergebnisse mit größtmöglicher Wiederholbarkeit und Genauigkeit zu erzielen.

Bei unseren ADVANCE-Backöfen wählen Sie einfach das Produkt und das gewünschte Oberflächenfinish und der Ofen bestimmt die Garphasen und stellt die Parameter automatisch, schnell und effizient ein.

Während der Ausführung berechnet der Backofen kontinuierlich die Temperatur, die Luftfeuchtigkeit, die Luftgeschwindigkeit und die Zeit, die erforderlich sind, um das Produkt mit dem perfekten Finish und einem minimalen Energieverbrauch zu erhalten.

### 8 Nahrungsmittelfamilien.





## Zusatzfunktionen

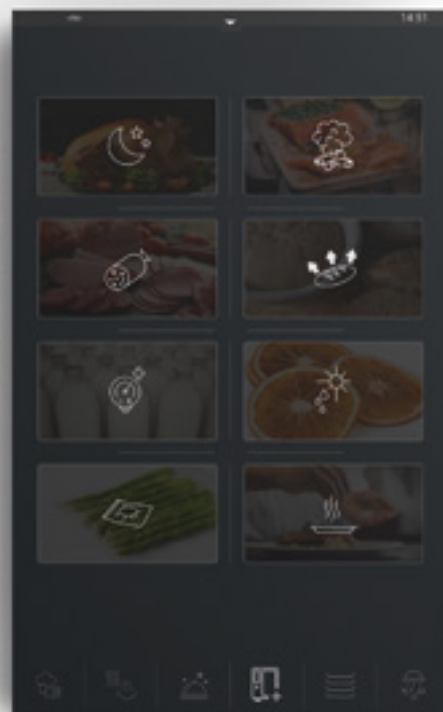
### Kulinarische Prozesse

In zahlreichen Testreihen wurden die optimalen Parameter für verschiedene kulinarische Prozesse ermittelt.

Das Ergebnis sind acht neue Zusatzfunktionen, die es dem Küchenchef ermöglichen, die fortschrittlichsten intelligenten kulinarischen Prozesse auf einfache und intuitive Weise zu bewältigen und zu standardisieren.

Die Produktivität und Vielseitigkeit unserer Geräte auf höchstem Niveau, umfasst jetzt diese Anwendungen:

- Nachtkochfunktion
- Räuchern
- Wurstspezialitäten
- Gärung
- Pasteurisierung
- Dehydrierung
- Vakuum
- Regenerieren



## Multitray

### Maximiert die Produktivität

Produktionsmanagement-System zur Steuerung der Garprozesse je eingesetzter Backbleche. Diese Funktion generiert ein gleichbleibendes Garraumklima, wobei die Anzahl der Garprozesse vom Fassungsvermögen des Backofens abhängig ist. Der Benutzer kann zwischen zwei Arbeitsweisen wählen: manueller Modus oder Rezeptmodus mit den hierfür eigens entwickelten Garschritten (FagorCookingCenter). Die Einstellung des gewünschten Modus ist denkbar einfach durch das benutzerfreundliche Navigationssystem.

Das Multitray kann über Garzeit, Rezept oder Temperaturfühler gesteuert werden. Der Benutzer kann zwischen Zeit- oder EZ- Sensorsteuerung wählen. Es können bis zu 3 Backbleche mit Sensorsteuerung kontrolliert werden.

Mit der Funktion für zeitversetztes und unbefristetes Programmieren können Sie wählen, ob Sie die Produktion zur gleichen Zeit starten möchten oder ob die Gerichte zur gleichen Zeit fertig sein sollen, und Sie können das Gerät auch kontinuierlich im Betrieb nutzen.





05.

## Food Safety

Hygiene steht an erster Stelle.

Garantierte Reinigung des Backofens und Aufzeichnung aller Garprozesse mithilfe des HACCP-Kontrollsystems. Das konstruktive Design des Backofens gewährleistet neben Funktionssicherheit und optimalen Garergebnissen selbstverständlich einen maximalen Hygienestandard. Darüber hinaus können Sie mit dem intelligenten iWashing-Reinigungssystem alle Oberflächen des Backofens reinigen. Die

vollkommen automatisierten Abläufe mit verschiedenen Spülprogrammen gewährleisten die Sicherheit des Verbrauchers. Der Reinigungszyklus wird durch ein komplett hydraulisches System ausgeführt, das sich an die spezifischen Anforderung der Profi-Küche anpasst. Das Ergebnis ist eine maximale Desinfektion für eine einzigartige Leistungsfähigkeit.

### iWashing

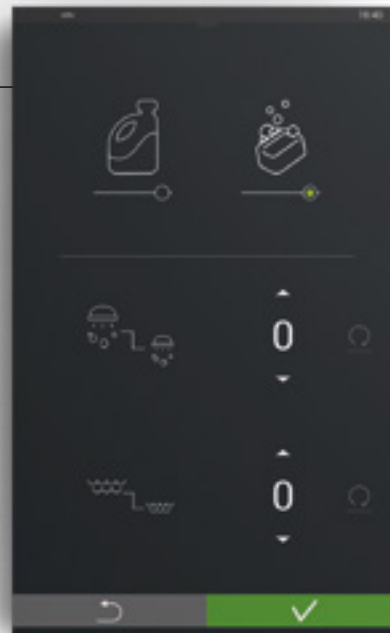
#### **Automatisches Reinigungssystem für den Garraum.**

- Einfach und intuitiv.
- 6 Reinigungsstufen.
- Möglichkeit der unbeaufsichtigten Ausführung, einschließlich nachts.
- Service-Diagnosesystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen.

#### **Konfigurierbar.**

2 Arten von Waschmittel- und Klarspülerformaten zur Auswahl:

- Fest in wasserlöslichen Tabletten und Pods (Standard).
- Flüssigreiniger (Installationskit mit Fernaktivierungsoption).



### HACCP

Das HACCP-System sorgt für die Erfassung und Aufzeichnung aller Messwerte für eine systematische und risikobewusste Qualitätskontrolle auf allen Stufen der Produktion.

Außerdem ist über FagorKonnnect jederzeit und an jedem Ort aus der Ferne der Zugriff auf diese Informationen gewährleistet, und ab sofort sogar ohne vorherige Benutzerregistrierung.

06.

## FagorKonnnect

Stellen Sie sich vor, alles wäre vernetzt.



🔗 Wenn Sie Ihren Backofen mit FagorKonnnect verbinden, können Sie...

- Ihr **Bedienfeld** abfragen und auf alle Koch- und Waschzyklen, Ihr HACCP, die Produktivität, die Belegung aller Ihrer Backöfen und vieles mehr zugreifen. Alles live und in Echtzeit.
- Ihre **Geräte** und die Details ihrer Aktivität in Echtzeit verwalten: Programmphase, Garmodi, Kochsteuerung, Feuchtigkeitsgrad und Turbinengeschwindigkeit, Temperatur, Türstatus usw.
- Ihre **Rezepte** importieren, exportieren und erstellen oder auch spezielle Chargen vorbereiten, die mehrere Rezepte mit demselben Klima kombinieren.



# Optimieren Sie Ihren Küchenalltag mit unseren *Lösungen*.

Mit den **Stacking und Cook&Chill** Lösungen optimieren Sie die Arbeit und die Produktivität in Ihrer Profiküche.

## ■ Stacking

Platzieren Sie zwei Backöfen übereinander, um den verfügbaren Platz optimal zu nutzen.

Ideal, um die Kapazität Ihrer Backöfen effizient zu nutzen und mit zwei völlig unterschiedlichen Garklimazonen zu arbeiten, die perfekt auf die Anforderungen Ihres Menüs abgestimmt sind.

**Flexibilität und Optimierung, zwei in einem.**





## ■ Cook&Chill

Als Spezialist für Backöfen und Gewerbekälte ist die Cook&Chill-Lösung die perfekte Kombination aus Backöfen und Schockfroster, um die Arbeitsorganisation, Leistung, Effizienz und Produktivität einer professionellen Küche zu optimieren.

**Schockfroster** sind Maschinen, die die Temperatur von Lebensmitteln in kürzester Zeit absenken und so die Vermehrung von Bakterien und die Bildung von Makrokristallen verhindern.

Wissen Sie, wie das  
Cook&Chill-Verfahren  
funktioniert?



30-60  
Mahlzeiten/Tag

50-100  
Mahlzeiten/Tag

80-150  
Mahlzeiten/Tag

150-250  
Mahlzeiten/Tag

150-250  
Mahlzeiten/Tag

200-400  
Mahlzeiten/Tag



# Vervollständigen Sie Ihre Ausrüstung mit dem besten *Zubehör*.

Holen Sie das Beste aus Ihren Backöfen heraus mit unserer großen **Auswahl an Einrichtungs- und Kochzubehör**.

## Strukturelemente



Strukturen



Wagen

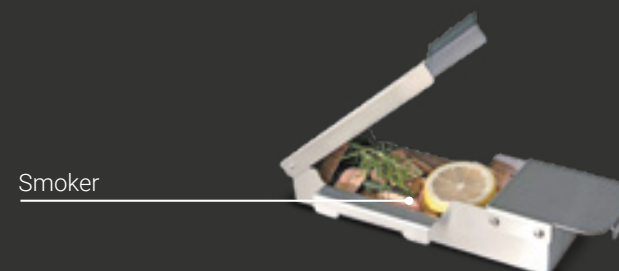
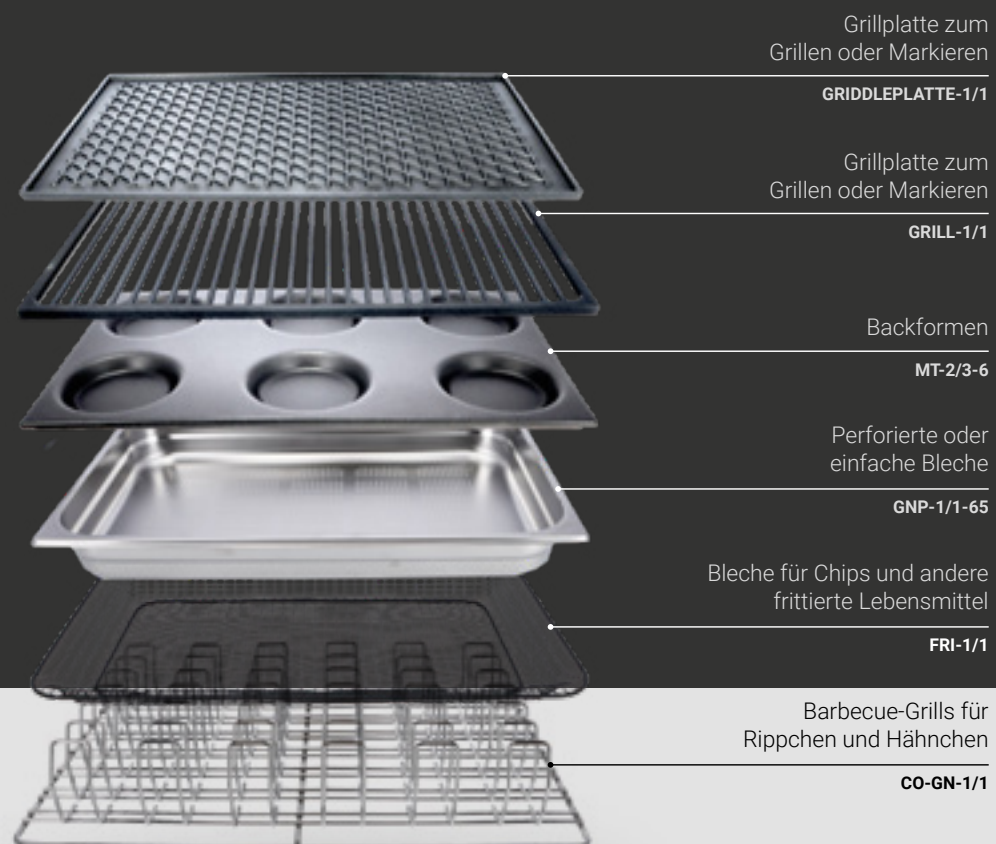
Abzugssysteme

Sockelleisten

Halterungen



## Kochen





ONNERA GROUP

