

**FAGOR**  
PROFESSIONAL



🔌 Fornos

A nova era  
da cozinha  
inteligente.

---

— PT





**iKORE**  
GENERATION

## Índice

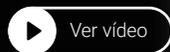
Introdução .....	04
01. Gama de produtos .....	06
02. Funcionalidades e características .....	08
03. Principais vantagens.....	10
— User Experience	
— Robust Design	
— Climate Control	
— Smart Cooking	
— Food Safety	
— FagorKonnnect	
04. Soluções .....	20
05. Acessórios .....	22

**iKORE**  
GENERATION

# Uma revolução cheia de inteligência

iKORE é a geração de fornos profissionais inteligentes, com duas gamas que se adaptam às necessidades de cada chef.

Um forno profissional e configurável, que se destaca pelos resultados de cozedura precisos, graças ao seu nível de inteligência e automação.



**FAGOR** 



**iKORE**  
KOMPACT

● Novidade

## O irmão compacto da geração.

A pensar em sítios que requerem a otimização de espaços, altas potências e rendimentos elevados, mas com resultados perfeitos.

O único forno compacto deste tipo que oferece modelos com possibilidade de gerar vapor 100% PureSteam devido à sua caldeira industrial.



▶ Ver vídeo

## ADVANCE

Qualidade do cozinhado,  
eficiência e inteligência.

Para os mais revolucionários, que procuram sempre a inovação e o modelo tecnologicamente mais avançado, num mundo culinário cheio de criatividade.

- Ecrã de vidro TFT capacitivo de 10.1".
- Ecrã tátil de 7" no forno 0623 e versões iKORE Kompact.

**iKORE**  
KOMPACT



Kompact 061

Kompact 101

0623

061

062

101

102

201

202

## CONCEPT

Simplicidade, potência e robustez.

Para os mais conservadores, fiéis aos métodos gastronómicos tradicionais, que procuram o máximo rendimento de uma forma rápida e simples.

Ecrã de 2.8" com comando push giratório e botões manuais com display de segmentos.



0623



061



062



101



102



201



202



# ADVANCE

## Tabela de funcionalidades e características



Prestações	APW	AP	AW	A
<b>PureSteam</b> (caldeira). Gerador de vapor 100 % puro, com descalcificação programada.	•	•	–	–
<b>DirectSteam</b> (injeção).	–	–	•	•
<b>iClima</b> . Gestão e regulação da humidade real da câmara com 1 % de precisão.	•	•	•	•
<b>EZ Sensor</b> . Sonda de temperatura coração multiponto interno.	•	•	•	•
<b>Multiprobe</b> . Possibilidade de utilizar até 3 sondas num mesmo cozinhado: Sensor EZ + 2 Sondas externas (SV/ST).	◦	◦	◦	◦
Funções				
<b>FagorCookingCenter</b> . Repositório de receitas.	•	•	•	•
<b>mCooking</b> . Modos de cozedura manual: vapor a baixa temperatura e super-vapor (30-130 °C), Misto (30-300 °C) e Convecção (30-300 °C)	•	•	•	•
<b>iCooking</b> . Receitas inteligentes configuráveis com ajuste automático das fases e parâmetros.	•	•	•	•
<b>iFunctions</b> . Processos de cozedura inteligentes com ajuste automático das fases e parâmetros.	•	•	•	•
<b>Multitray</b> . Sistema de gestão da cozedura por tempo ou sonda, em cada tabuleiro.	•	•	•	•
Controlo				
<b>FagorTouch</b> . Ecrã de vidro capacitivo TFT de 10.1" (7" no forno 0623 e nas versões Kompact)	•	•	•	•
<b>EasyCooking</b> . Interface personalizada pelo proprietário com controlo de utilizador e palavra-passe.	•	•	•	•
Higiene				
<b>iWash SW</b> . Sistema de limpeza eficiente com detergente e abrillantador sólido.	•	–	•	–
<b>iWash LW</b> . Sistema de limpeza eficaz com detergente líquido e possibilidade de execução à distância.	◦	–	◦	–
<b>Duche</b> retrátil de uso manual integrado.	◦	◦	◦	◦
<b>HACCP</b> disponível remotamente e com USB	•	•	•	•
Conectividade				
<b>FagorKonnnect</b>	•	•	•	•
<b>Ethernet / Wi-Fi</b>	•	•	•	•
<b>Porta USB</b>	•	•	•	•



# CONCEPT

## Tabela de funcionalidades e características

Prestações	CPW	CP	CW	C
<b>PureSteam</b> (caldeira). Gerador de vapor 100 % puro, com descalcificação programada.	•	•	–	–
<b>DirectSteam</b> (injeção).	–	–	•	•
<b>ClimateControl</b> . Gestão e regulação da humidade real da câmara com 10 % de precisão.	•	•	•	•
<b>EZ Sensor</b> . Sonda de temperatura coração multiponto interno.	•	•	•	•
<b>Monoprobe</b> . Possibilidade de usar uma única sonda por cozinhado: Sensor EZ ou sonda externa (SV)	o	o	o	o
Funções				
<b>FagorRecipeCenter</b> . Repositório de receitas.	•	•	•	•
<b>mCooking</b> – Modos de cozedura manual: vapor a baixa temperatura e super-vapor (30-130 °C), Misto (30-300 °C) e Convecção (30-300 °C)	•	•	•	•
<b>Cooking mode</b> . Receitas culinárias pré-definidas.	•	•	•	•
<b>Outras funções</b> . Processos de cozedura pré-definidos.	•	•	•	•
–	–	–	–	–
Controlo				
<b>FagorDial</b> . Ecrã de 2.8" com comando push giratório e botões manuais com display de segmentos.	•	•	•	•
–	–	–	–	–
Higiene				
<b>iWash SW</b> . Sistema de limpeza eficiente com detergente e abrilhantador sólido.	•	–	•	–
<b>iWash LW</b> . Sistema de limpeza eficaz com detergente líquido e possibilidade de execução à distância.	o	–	o	–
<b>Duche</b> retrátil de uso manual integrado.	o	o	o	o
<b>HACCP</b> disponível remotamente e com USB	•	•	•	•
Conectividade				
–	–	–	–	–
–	–	–	–	–
<b>Porta USB</b>	•	•	•	•



01.

## User Experience

Um design a pensar no Chef.



02.

## Robust Design

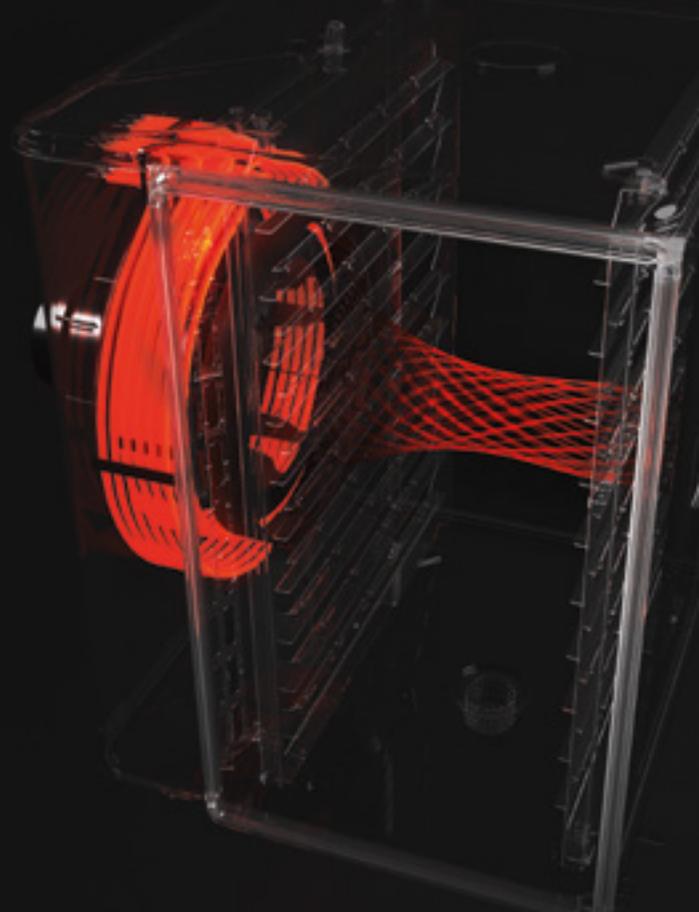
Construído para durar.



03.

## Climate Control

Os resultados culinários que se desejam.



04.

## Smart Cooking

Não é magia,  
é inteligência.



05.

## Food Safety

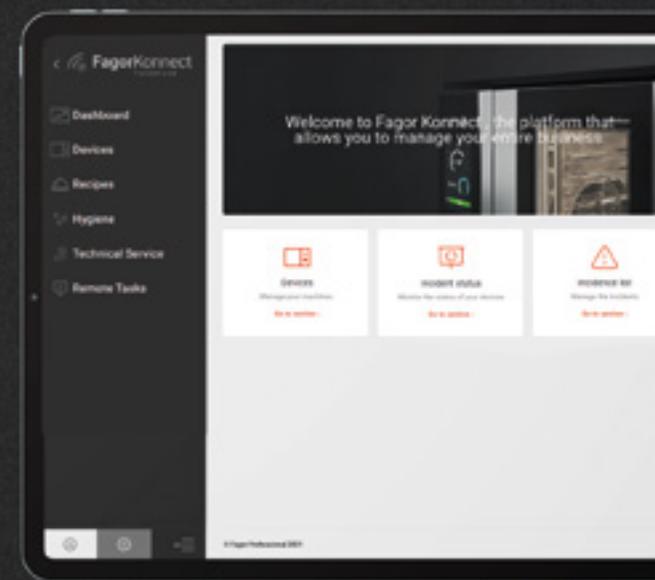
Acima de tudo,  
higiene.



06.

## FagorKonnnect

Imagine tê-lo todo  
ligado.



01.

## User Experience

Um design a pensar no Chef.

Concebido do princípio ao fim a pensar nas necessidades dos profissionais, os resultados falam por si, sendo o equilíbrio perfeito entre qualidade, eficiência e conforto.

Um dos fornos mais intuitivos do mercado. O nosso forno é o guia perfeito para o ajudar na sua cozinha. Contém um extenso livro de receitas com todos os níveis de cozedura e resultados possíveis para o seu prato. Uma pinça de cozinha excepcional que se tornará um must-have gastronómico para qualquer Chef.

A geração Advance conta com o sistema Fagor Touch, um ecrã tátil completamente selado em vidro, muito fácil de limpar, repelente a manchas de água e gordura e altamente resistente a riscos. Uma tecnologia que fará com que o forno pense em si para facilitar o seu dia a dia.

### EasyCooking

O ecrã configurável permite visualizar apenas as funções que escolher (controlo do utilizador e da palavra-passe).

### Cooking Center / Recipe Center

Repositório de receitas criadas e organizadas por si, juntamente com a nossa coleção exclusiva.



02.

## Robust Design

Construído para durar.

Construído até ao último pormenor com aço inoxidável da mais alta qualidade, componentes elétricos CE europeus e proteção contra a água IPX5 para responder a qualquer desafio culinário com as mais elevadas exigências.

Um design robusto construído para durar ao longo do tempo, sem que a máquina se deteriore apesar da utilização contínua. Sólidos e ergonómicos, os nossos fornos são muito resistentes.

**Câmara de cozedura** fabricada em aço inoxidável austenítico AISI-304 com acabamento polido espelhado.

**Exterior do forno** fabricado em aço inoxidável austenítico com acabamento polido acetinado.



03.

## Climate Control

Os resultados culinários que se desejam.

Fazer a diferença é essencial para nós, e é por isso que garantimos a maior precisão durante a cozedura para obter o melhor resultado. A exatidão garante os melhores resultados.

### ICLIMA

#### Gestão da climatização através do sensor de humidade.

---

Medição, ajuste e regulação da climatização com a máxima precisão percentual através do sensor de humidade e controlo da desumidificação através da chaminé automática para modos de cozedura perfeitos (vapor, misto e seco).

\* Medição da humidade real na câmara com 1 % de precisão nos fornos ADVANCE.

### PURESTEAM

#### Consegue um vapor 100 % puro e fresco.

---

Graças à caldeira industrial de conceção exclusiva situada no exterior da câmara de cozedura, os nossos fornos produzem um vapor puro e fresco, sem impurezas, atingindo uma rápida saturação do vapor. Com este sistema, conseguimos depositar os minerais da água na própria caldeira, evitando a sua transmissão aos alimentos. A programação automática do esvaziamento/enchimento da caldeira, bem como a descalcificação da caldeira, garantem uma excelente manutenção, significando uma vida útil mais longa para o equipamento.

### HA CONTROL

#### Distribuição uniforme do calor.

---

O design único da turbina e a sua bidirecionalidade asseguram uma distribuição uniforme do calor com até 6 regulações de velocidade para garantir o fluxo de ar ideal para cada receita.

### EZSENSOR

#### Controla a temperatura no núcleo dos alimentos.

---

A sonda de temperatura interna multiponto permite um controlo preciso da temperatura central dos alimentos durante todo o processo de cozedura. Com um design ergonómico e fácil de manusear, garante a segurança do Chef e, acima de tudo, ajuda a poupar tempo e esforço.

\* **ADVANCE:** Possibilidade de utilizar até 3 sondas num mesmo cozinhado: Sensor EZ + 2 Sondas externas (SV/ST)

\*\* **CONCEPT:** Possibilidade de usar uma única sonda por cozinhado: Sensor EZ ou sonda externa (SV)

PURESTEAM

iCLIMA

HA CONTROL

EZ SENSOR

04.

## Smart Cooking

Não é magia, é inteligência.

Dotado de inteligência digital e tecnológica para normalizar os processos culinários da forma mais produtiva.

### iCooking

O conhecimento culinário é materializado pelo iCooking, que permite automatizar as etapas da cozinha e obter assim os melhores resultados com a maior repetibilidade e precisão possíveis.

Nos nossos fornos ADVANCE, basta selecionar o produto e os acabamentos a obter e o forno definirá as fases e ajustará os parâmetros de forma automática, rápida e eficaz.

Durante a execução, o forno calcula continuamente a temperatura, a humidade, a velocidade do ar e o tempo necessário para obter o produto com um acabamento perfeito e um consumo mínimo de energia.

### 8 famílias de alimentos.





## Outras funções

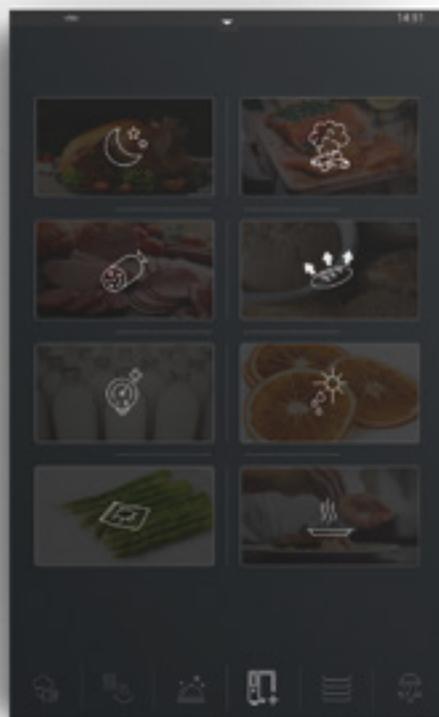
### Processos culinários

Simplificámos os processos culinários através da investigação dos parâmetros ideais.

O resultado são oito novas funções que permitem ao Chef abordar e normalizar os processos culinários inteligentes mais avançados de uma forma simples e intuitiva.

A produtividade e a versatilidade dos nossos equipamentos ao máximo nível, agora inclui estas aplicações:

- Cozedura noturna
- Fumados
- Charcutaria
- Fermentação
- Pasteurização
- Desidratação
- Vácuo
- Regeneração



## Multitray

### Maior produtividade

Sistema de gestão da produção que permite controlar a cozedura por tabuleiros. Esta função utiliza uma única climatização e faz tantos produtos diferentes, como a capacidade que tem o forno. Dentro desta função existem dois modos de trabalho: modo manual ou modo iCooking com processos criados propositadamente (FagorCookingCenter). O acesso a cada um deles é muito fácil graças à possibilidade de navegação entre eles.

O multitray pode ser gerido pelo tempo de cozedura, pela receita ou pelas sondas de temperatura. É possível escolher entre o controlo por tempo ou por sonda (EZ Sensor) (é possível gerir até 3 tabuleiros com controlo por sonda).

A função de programação diferida e indefinida permite-lhe escolher se prefere iniciar a produção ao mesmo tempo ou se quer que os pratos estejam prontos ao mesmo tempo, além de poder tê-la em funcionamento contínuo.



05.

## Food Safety

Acima de tudo, higiene.

Elevação da forma para garantir a limpeza do forno e registo dos processos de cozedura através do controlo HACCP. O design do forno foi concebido para garantir a máxima higiene juntamente com um bom funcionamento e cozedura. Para além disso, com o seu sistema de limpeza inteligente iWashing, poderá limpar todas as superfícies do forno. Uma metodologia automática, com diferentes programas de lavagem, que garante a segurança do consumidor. O ciclo de lavagem é efetuado por um sistema hidráulico completo que se adapta às necessidades do profissional. Em suma, desinfeção máxima para um desempenho único.

### iWashing

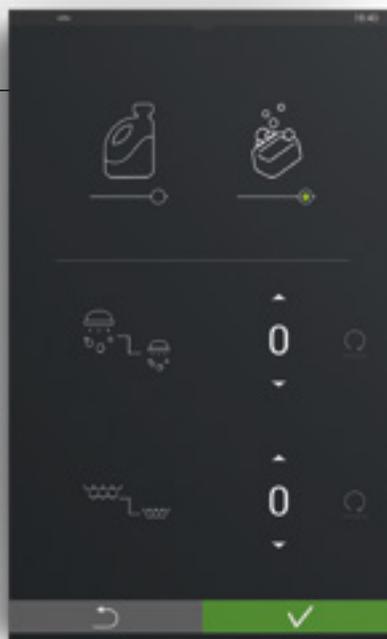
#### **Sistema automático de limpeza da câmara de cozedura.**

- Fácil e intuitivo na execução.
- 6 níveis de limpeza.
- Possibilidade de execução sem vigilância, incluindo serviço noturno.
- Sistema de serviço de diagnóstico com visualização automática de mensagens de assistência.

#### **Configurável.**

2 tipos de formato de detergente e abrillantador a escolher:

- Sólido em comprimidos e saquetas solúveis em água (predefinição).
- Líquido (kit de instalação com opção de ativação remota).



### HACCP

O sistema HACCP regista e descreve todas as medidas para um controlo de qualidade sistemático e consciente dos riscos em todas as fases da produção.

E com o FagorKonnnect, esta informação pode ser acedida remotamente a qualquer momento e em qualquer lugar, e agora sem registo.

06.

# FagorKonnnect

Imagine tê-lo todo ligado.

FagorKonnnect  
Foodservice

🔊 Se ligar o seu forno FagorKonnnect poderá...

- Consultar o seu **painel de controlo** acedendo a todos os ciclos de cozedura, à lavagem, ao seu HACCP, à produtividade, à ocupação de todos os seus fornos e muito mais. Tudo ao vivo e em direto.
- Gerir os seus **dispositivos** e detalhes da sua atividade em tempo real: fase, modos de cozedura, controlo da cozedura, níveis de humidade e velocidade da turbina, temperatura, estado da porta, etc.
- Importar, exportar e criar as **receitas** dos seus fornos, mesmo de forma massiva, criando além disso fornadas específicas que combinem várias receitas que tenham a mesma climatização.



# Otimize o seu trabalho com as nossas *soluções*.

Graças às soluções **Stacking e Cook&Chill** poderá tirar o máximo partido do seu trabalho e da produtividade da sua cozinha profissional.

## ■ Stacking

---

Coloca dois fornos em cima um do outro para aproveitar ao máximo o espaço disponível.

Ideal para utilizar eficazmente a capacidade dos seus fornos e poder trabalhar em duas climatizações totalmente diferentes, adaptando-se às necessidades do seu menu.

**Flexibilidade e otimização, dois em um.**



## ■ Cook&Chill

Especialista em fornos e refrigeração comercial, a solução Cook&Chill é a combinação perfeita entre fornos e abatedores de temperatura, otimizando o trabalho, o desempenho, a eficiência assim como a produtividade de uma cozinha profissional.

**Os abatedores de temperatura** baixam rapidamente a temperatura dos alimentos, impedindo que as bactérias se multipliquem e não haja a formação de macrocristais.

### Sabe como funciona o Processo Cook&Chill?



30-60  
refeições/dia

50-100  
refeições/dia

80-150  
refeições/dia

150-250  
refeições/dia

150-250  
refeições/dia

200-400  
refeições/dia



# Complete o seu equipamento com os melhores *acessórios*.

Tire o máximo partido dos seus fornos com o nosso vasto **catálogo de acessórios estruturais e de culinária.**

## Estruturais



Estruturas



Carros

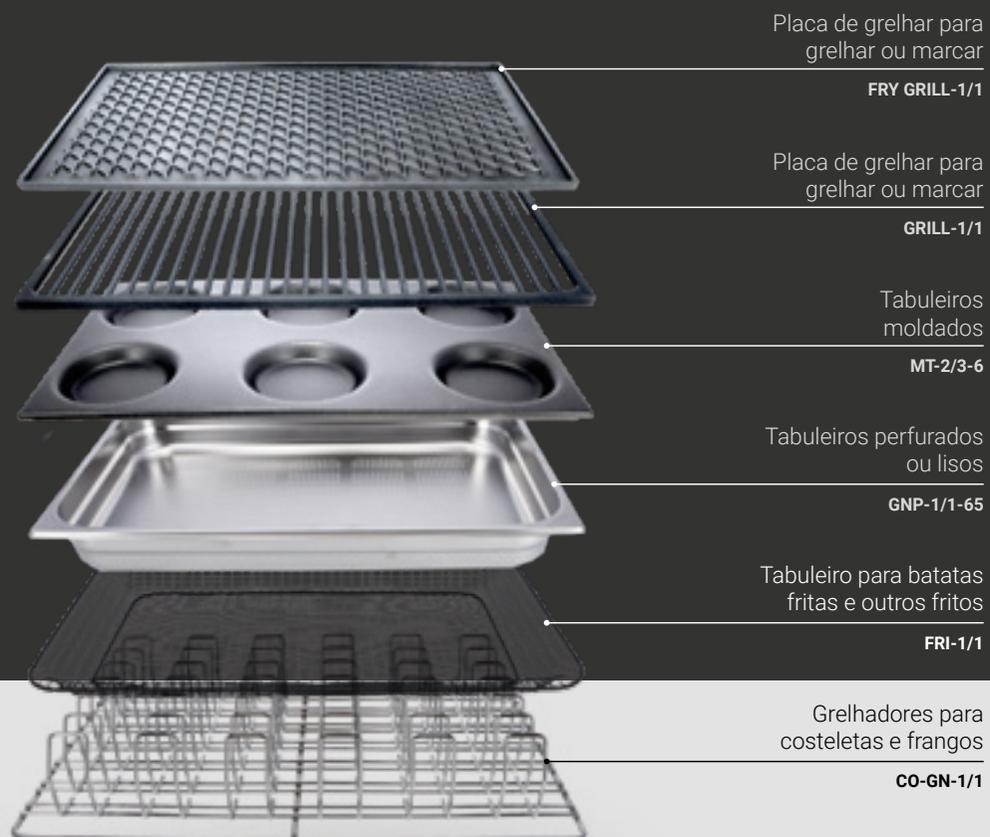
Extratores



Rodapés

Suportes

## Cozinhar



ONNERA GROUP



ISO 9001



Gestión Ambiental  
CA-2008/0166



Empresa Registrada  
ER 022 /1/91

