



A new concept
of cooking



iKORE

— PT

iKORE

*You make
it happen*

Índice

iKORE

04

Gamas

06

Funcionalidades e
características

10

Acessórios

20

iKORE

A revolução inteligente da sua cozinha.

iKORE é uma geração de fornos inteligentes, duas gamas que se adaptam às necessidades de cada chef. Um forno profissional e configurável que se destaca pela sua precisão nos resultados de cozedura, graças ao seu sistema de saturação do vapor e à gestão eficaz do clima.

Finalmente, um antes e um depois na forma de cozinhar. A geração iKORE é autónoma, integra um sistema de receitas inteligentes, funções adicionais de processos de cozinha que são controlados até remotamente.

E, quando terminar, garantimos a máxima higiene graças ao seu inovador sistema de lavagem.





ADVANCE

Qualidade de confeção,
eficiência e segurança.

Ecrã táctil de 10"

Ecrã táctil de 7" no forno 0623



CONCEPT

Potência e
robustez.

Ecrã de 2,8" com comandos
manuais de controlo eletrónico



ADVANCE

Tabela de funcionalidades e características



Funções	APW	AP	AW	A
Pure Steam. Gerador de vapor equipado com detetor de calcário. Gerador de vapor puro com função automática de enchimento.	○	○	–	–
iCooking (carne, aves, peixe, marisco, vegetais, arroz e legumes, ovolácteos, pastelaria e padaria). Processo de cozedura inteligente com ajuste automático	○	○	○	○
Funções Adicionais (regeneração, cozedura a vácuo, cozedura noturna, fermentação, pasteurização, fumados, charcutaria, desidratação). Processo de cozedura inteligente com ajuste automático.	○	○	○	○
iClima (gestão e regulação da humidade com percentagem de 1%)	○	○	○	○
Fagor Cooking Center	○	○	○	○
Multitry	○	○	○	○
Modos de cozinhar: vapor a baixa temperatura 30-98°, vapor a 99°, super vapor de 100-130°, misto 30-300° e convecção 30-300°	○	○	○	○
Operações				
Lista de receitas favoritas no Fagor Cooking Center	○	○	○	○
Fagor Easy (adaptação ao utilizador e suas aplicações)	○	○	○	○
Ecrã TFT capacitivo de cristal líquido de 10,1" (de 7" no forno 0623) para uma operação simples e intuitiva	○	○	○	○
Controlo e supervisão do equipamento desde dispositivos móveis, através de iKconnect	○	○	○	○
Limpeza				
iWashing Sólido (eficiente para o meio ambiente)	○	–	○	–
iWashing Líquido (eficiente para o meio ambiente)	Opcional	–	Opcional	–
Duche Retrátil com função de corte de água integrada	○	○	Opcional	Opcional
Características do equipamento				
EZ Sensor. Sonda interna multipontos	○	○	○	○
Porta da câmara de cozedura, com envidraçamento triplo com ventilação	○	○	○	○
iKconnect				
Kconnectividade	○	○	○	○
Porta de Ethernet para ligação a iKconnect	○	○	○	○
Interface de Wi-fi para ligação a iKconnect	○	○	○	○

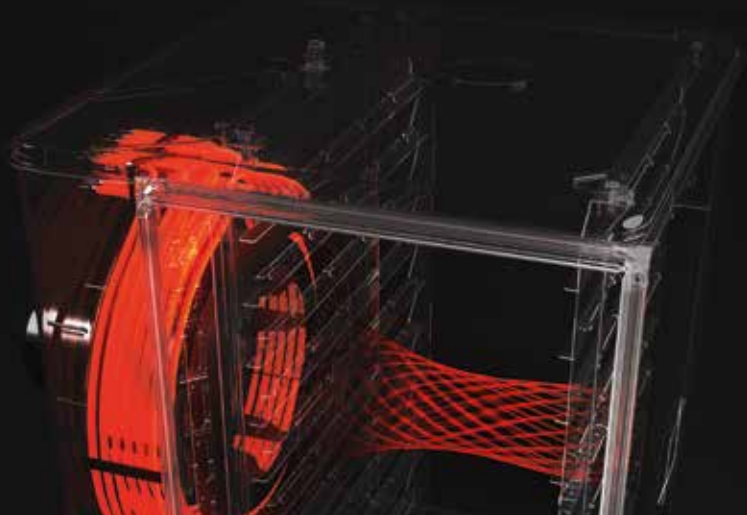


CONCEPT

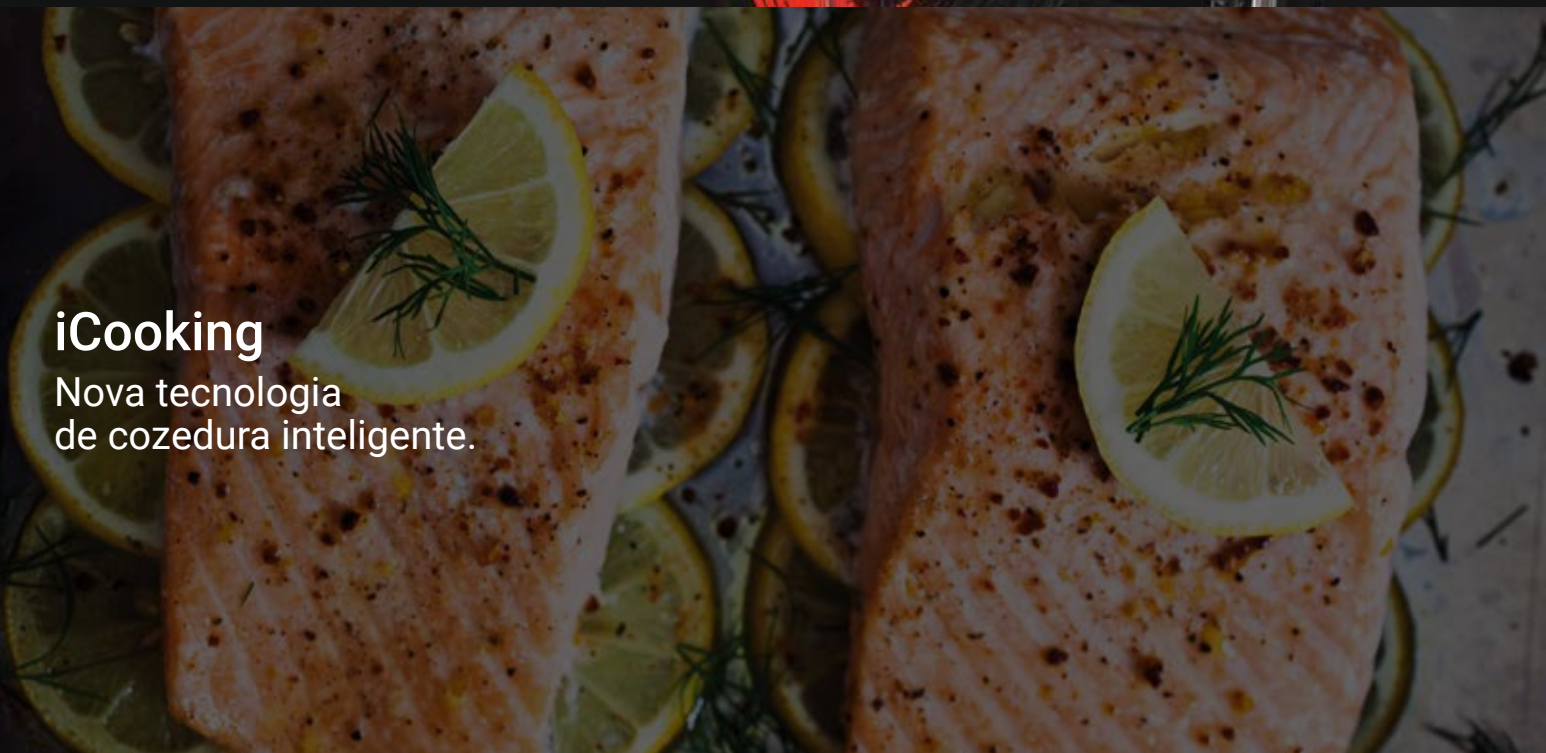
Tabela de funcionalidades e características

Funções	CPW	CP	CW	C
Pure Steam. Gerador de vapor equipado com detetor de calcário. Gerador de vapor puro com função automática de enchimento	o	o	-	-
iCooking (carne, aves, peixe, marisco, vegetais, arroz e legumes, ovolácteos, pastelaria e padaria).	o	o	o	o
iFunction (regeneração, cozedura a vácuo, cozedura noturna, fermentação, pasteurização, fumados, charcutaria, desidratação).	o	o	o	o
iClima (gestão e regulação da humidade com percentagem de 10%)	o	o	o	o
Fagor Recipe Center	o	o	o	o
Modos de cozinhar: vapor a baixa temperatura 30-98°, vapor a 99°, super vapor de 100-130°, misto 30-300° e convecção 30-300°	o	o	o	o
Operações				
Lista de receitas favoritas no Fagor Recipe Center	o	o	o	o
Ecrã de 2,8" com comando giratório com função push para configurar e confirmar as entradas	o	o	o	o
Limpeza				
iWashing Sólido (eficiente para o meio ambiente)	o	-	o	-
iWashing Líquido (eficiente para o meio ambiente)	Opcional	-	Opcional	-
Duche Retrátil com função de corte de água integrada	o	o	Opcional	Opcional
Características do equipamento				
EZ Sensor. Sonda interna multipontos	o	o	o	o
Porta da câmara de cozedura, com envidraçamento triplo com ventilação	o	o	o	o
iKconnect				
Kconnectividade	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Porta de Ethernet para ligação a iKconnect	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Interface de Wi-fi para ligação a iKconnect	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional

Cooking Control
Os resultados culinários
desejados.



iCooking
Nova tecnologia
de cozedura inteligente.



User experience
Fagor Touch, mais intuitivo do
que nunca

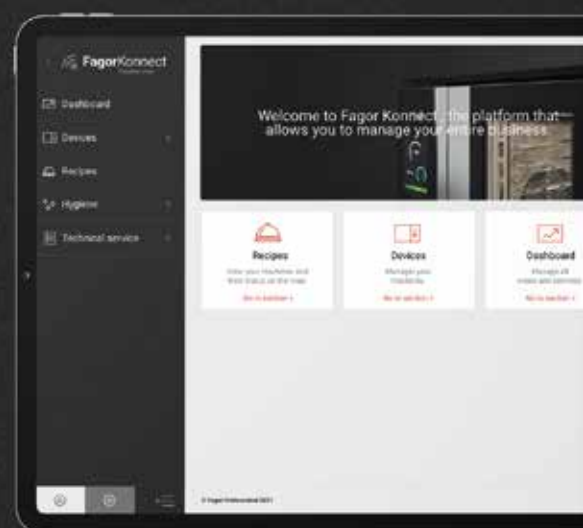


Food Safety
Higiene, acima de tudo.

Robust design
Fabricado para durar.



FagorKonnnect
Conectado para um
rendimento máximo.



Cooking Control

Os resultados culinários desejados.

Marcar a diferença é essencial para nós, por isso, garantimos a maior precisão durante o cozinhado para conseguir o resultado ideal. Medimos a humidade e a quantidade de oxigénio através do iClima, assegurando a pureza do vapor com o Pure Steam e a divisão de calor uniforme com HA Control. E certificamo-lo, através da gama EZ Sensor, várias sondas ergonómicas com as quais medimos a temperatura do núcleo dos alimentos para assegurar-nos de que estão a ser cozinhados com o calor necessário. A exatidão irá assegurar os melhores resultados.

iCLIMA

Gestão do clima através de sensor de humidade. Uma medição, ajuste e regulação do clima com a máxima precisão percentual.



EZ
SENSOR

Simple e de muito fácil utilização, a sonda EZ Sensor permite um controlo da temperatura no núcleo dos alimentos que assegura a precisão durante todo o processo de cozinhado. Assegura um controlo constante do cozinhado. Tem um design ergonómico, mais fácil de manusear, garante a segurança do chef e, sobretudo, ajuda a poupar tempo e esforço: **maior precisão, menores perdas.**



** Possibilidade de instalar duas sondas externas nos fornos ADVANCE (sonda SOUS VIDE ou sonda multipontos)*

** Possibilidade de instalar uma sonda externa nos fornos CONCEPT (sonda SOUS VIDE ou sonda multipontos)*

**PURE
STEAM**

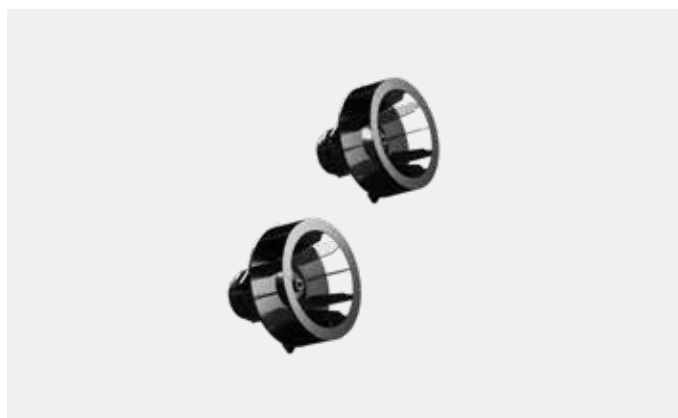
Vapor puro e fresco. Pure Steam é gerado graças a uma caldeira de design exclusivo, situada no exterior da cabina. Assim, produzimos vapor puro, fresco e limpo de impurezas, obtendo uma rápida saturação da mesma. Graças a este sistema, conseguimos depositar os minerais da água na própria caldeira, evitando a sua transmissão para os alimentos. A programação automática do esvaziamento/enchimento da caldeira garante a sua excelente manutenção. Isto significa uma maior durabilidade do equipamento.

**HA
CONTROL**

Um design único da turbina e a sua bidirecionalidade faz com que a divisão do calor seja uniforme. 6 velocidades.

Higiene segurança:

A combustão é produzida fora da câmara de cozedura.



iCooking

Nova tecnologia de cozedura inteligente.

De forma rápida e intuitiva, permite seleccionar o produto e acabamentos que pretende obter, o forno ajusta as fases e os parâmetros adequados.

Durante a execução, o forno recalcula de forma automática e contínua a temperatura, humidade, velocidade do ar e tempo necessários para obter o produto com o acabamento ideal e o mínimo consumo energético.

Além disso, durante a execução é possível modificar o acabamento. iCooking reajusta rapidamente os parâmetros para obter o resultado desejado.



Multitray

Maximiza a produtividade

Sistema de gestão da produção que permite controlar o cozinhado por bandejas. Esta função utiliza um único clima e realiza tantos cozinhados quanto a capacidade do forno permita. Nesta função existem dois modos de trabalho: modo manual ou modo de receitas com processos previamente concebidos para isso (Fagor Cooking Center). O acesso a cada um deles é muito fácil graças à possibilidade de navegação entre os mesmos.

Pode escolher-se entre o controlo por tempo ou por meio de sonda (EZ Sensor) (podem ser geridas até 3 bandejas com controlo por sonda).

Função de programação retardada: é possível escolher se prefere começar a produção de cada vez ou se deseja que os pratos estejam prontos ao mesmo tempo (neste caso não se pode realizar o controlo por sonda).



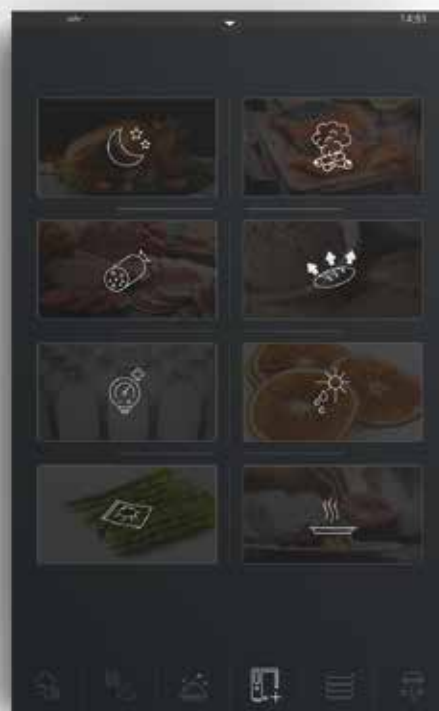
Funções Adicionais

Processos culinários

Simplificamos alguns processos culinários investigando os parâmetros ideais.

O resultado foram oito novas funções adicionais que permitem ao chef abordar processos culinários inteligentes de maneira simples e intuitiva. A produtividade e versatilidade dos nossos equipamentos ao mais alto nível.

- Overnight Cooking
- Smoked
- Butchers Desk
- Fermentation Trend
- Pasteurization Process
- Deshidratation Corner
- Sous Vide Cooking
- Rethermalizing



User experience

Fagor Touch, mais intuitivo do que nunca.

Intuitivo, simples e claro. O nosso forno é o guia perfeito para ajudá-lo na sua cozinha. Contém um extenso livro de receitas com todos os níveis de cozedura e os resultados possíveis para o seu prato. Um ajudante de cozinha excepcional que se transformará num elemento gastronómico indispensável para qualquer chef. Para facilitar e divulgar as receitas mais elaboradas, cozinhadas no ponto certo e com a maior precisão, graças aos programas automáticos "Fagor Easy" e "Fagor Cooking".

A geração Advance conta com o sistema Fagor Touch, um ecrã táctil completamente vedado em vidro, muito fácil de limpar, resistente à água e às manchas de gordura e muito resistente aos riscos. Uma tecnologia que fará com que o forno pense por si para facilitar o seu dia a dia.



Food Safety

Higiene, acima de tudo.

Elevar a forma para assegurar a limpeza do forno, e o registo dos processos de cozedura, através do controlo do sistema HACCP. O design do forno foi idealizado para garantir a máxima higiene, juntamente com um bom funcionamento e cozedura. Além disso, com o seu sistema de limpeza inteligente iWashing conseguirá chegar a todas as superfícies do forno. Uma metodologia automática, com diferentes programas de lavagem, que zela pela segurança do consumidor. O ciclo de lavagem realiza-se através de um sistema hidráulico completo que se adapta às necessidades do profissional. Finalmente, uma desinfeção máxima para um rendimento único.

iWashing

Novo sistema de limpeza automático

Sistema automático de limpeza da câmara de cozedura.

De execução fácil e intuitiva.

6 níveis de limpeza.

Possibilidade de execução sem vigilância, incluindo serviço noturno.

Sistema de serviço de diagnóstico com visualização automática de mensagens de serviço.

HACCP

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

Além disso, através de FagorKonnnect, podemos aceder remotamente a esta informação, em qualquer momento e em qualquer lugar.



Robust design

Fabricado para durar.

Construídos ao detalhe e com aço inoxidável da maior qualidade. Um design robusto fabricado para a sua durabilidade no tempo, sem que a máquina se deteriore apesar da utilização contínua. Sólidos e ergonómicos, os nossos fornos são muito resistentes.

Interior da câmara fabricado em aço inoxidável austenítico com acabamento polido espelhado AISI-304 de alta qualidade.

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

Design especial para garantir uma distribuição uniforme do calor em toda a câmara, juntamente com o HA Control.



FagorKonnnect

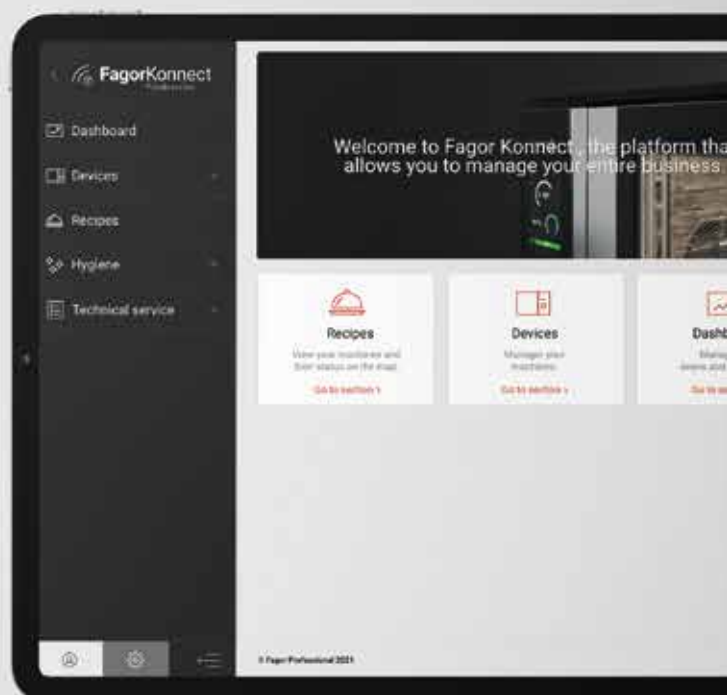
Conectado para um rendimento máximo

FagorKonnnect permite uma ligação única entre você e o seu forno. Permite ligar-se à sua cozinha, supervisionar e gerir a mesma onde quer que esteja e em qualquer momento. Com ela, poderá gerir e monitorizar os seus processos de cozedura à distância. Aceder aos painéis de controlo, rever os dados históricos e otimizar o uso dos seus fornos iKORE. Por fim, o passo de que necessitava para ser mais eficiente e livre.

Esta aplicação permite a qualquer distribuidor conhecer os alarmes gerados pelos fornos instantaneamente, analisando as causas e possíveis soluções através de vídeos de resolução para proporcionar um serviço pós-venda rápido e eficaz aos seus clientes. Por sua vez, permite a possibilidade de inspecionar o forno em tempo real a partir de qualquer lugar, permitindo identificar as peças de substituição necessárias. Com FagorKonnnect, o distribuidor poupa em custos e em processos. Menos visitas a clientes, maior probabilidade de encontrar a peça de substituição certa, possibilidade de estabelecer uma manutenção preventiva e a possibilidade de oferecer a base tecnológica para tratar de novos serviços para os seus clientes, como o renting ou os serviços de manutenção à distância, são algumas das vantagens que a FagorKonnnect oferece ao distribuidor.

FagorKonnnect é sinónimo de comodidade, e foi concebido pensando em oferecer-lhe uma ferramenta de otimização para facilitar e aumentar a produtividade e a eficiência do seu dia-a-dia.

O proprietário do negócio, por sua vez, contará com um Painel de Controlo completamente personalizável que lhe permitirá monitorizar, num instante e em tempo real, tudo relacionado com a sua máquina: visualizar em que momento da execução estão os fornos, analisar os ciclos executados para ver quais são as receitas mais utilizadas e validar que os diferentes processos de cozedura estão a ser realizados corretamente para assegurar a higiene e a segurança alimentar.



Acessórios

Campanha + forno101 + mesa fechada



Smoker



Embaladora



Recipiente GN-1/1 40



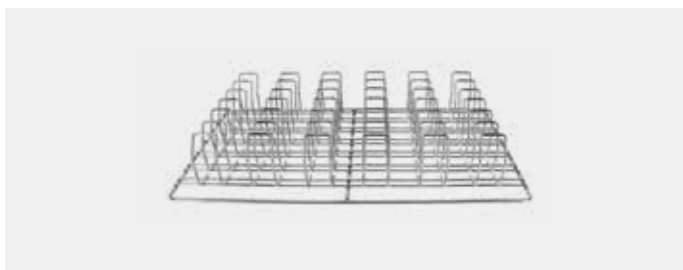
Recipiente perforado GNP-11-65



Grelhas de assar para frangos PO-GN-2/3



Grelhas de assar para costeletas CO-GN-1/1



Baguetes – pão



Placa "grill" para assar ou marcar fry grill 1/1



Placa "grill" para assar ou marcar GRILL-1/1



Bandejas para ovos, tortilhas ou crepes molde-11



Bandeja para batatas fritas e outros fritos FRI-11





