



A new concept
of cooking



iKORE

— IT

iKORE

*You make
it happen*

Indice

iKORE

04

Gamme

06

Funzioni e
caratteristiche

10

Accessori

20

iKORE

La rivoluzione intelligente della tua cucina.

iKORE è una generazione di forni intelligenti, due gamme che si adattano alle necessità di ogni cuoco. Un forno professionale e configurabile che si caratterizza per la precisione dei risultati di cottura, grazie al suo sistema di saturazione della vapore e alla gestione efficace del clima.

Insomma, un prima e un dopo nel modo di cucinare. La generazione iKORE è autonoma, include un sistema di ricette intelligenti e funzioni aggiuntive dei processi di cucina che possono essere controllati anche da remoto.

E al termine del lavoro, garantiamo la massima igiene grazie all'innovativo sistema di lavaggio.





ADVANCE

Cottura di qualità,
efficienza e sicurezza.

Display touchscreen da 10"

Display touchscreen da 7" nel forno 0623



CONCEPT

Potenza e
solidità.

Display da 2,8" con comandi
manuali del controllo elettronico.



ADVANCE

Tabella di funzioni e caratteristiche



| Funzioni | APW | AP | AW | A |
|---|----------|----|----------|----------|
| Pure Steam. Generatore di vapore dotato di rilevatore di calcare. Generatore di vapore puro con funzione automatica di riempimento. | o | o | - | - |
| iCooking (carne, pollame, pesce, crostacei, ortaggi, riso e legumi, ovolatticini, prodotti da forno dolci e pane). Processo di cottura intelligente con regolazione automatica | o | o | o | o |
| Funzioni aggiuntive (rigenerazione, cottura sottovuoto, cottura notturna, fermentazione, pastorizzazione, affumicati, insaccati, essiccazione). Processo di cottura intelligente con regolazione automatica. | o | o | o | o |
| iClima (gestione e regolazione dell'umidità con percentuale dell'1%) | o | o | o | o |
| Fagor Cooking Center | o | o | o | o |
| Multitry | o | o | o | o |
| Modalità di cottura: vapore a bassa temperatura 30-98°, vapore a 99°, super vapore da 100- 130°, mista 30-300° e convezione 30-300° | o | o | o | o |
| Usi | | | | |
| Elenco delle ricette preferite su FagorCookingCenter | o | o | o | o |
| Fagor Easy (adattamento all'utente e applicazioni) | o | o | o | o |
| Display TFT capacitivo in vetro da 10,1" (da 7" nel forno 0623) per un uso semplice e intuitivo | o | o | o | o |
| Controllo e monitoraggio dell'apparecchiatura da qualsiasi dispositivo mobile mediante iKconnect | o | o | o | o |
| Pulizia | | | | |
| iWashing Solido (efficiente per la tutela dell'ambiente) | o | - | o | - |
| iWashing Liquido (efficiente per la tutela dell'ambiente) | Optional | - | Optional | - |
| Doccia retrattile con funzione di interruzione dell'acqua incorporata | o | o | Optional | Optional |
| Caratteristiche dell'apparecchiatura | | | | |
| EZ-Sensor. Sonda interna multipunto | o | o | o | o |
| Sportello della camera di cottura con triplo vetro e ventilazione | o | o | o | o |
| iKconnect | | | | |
| Kconnectivity | o | o | o | o |
| Porta Ethernet per collegamento a iKconnect | o | o | o | o |
| Interfaccia Wi-Fi per collegamento a iKconnect | o | o | o | o |



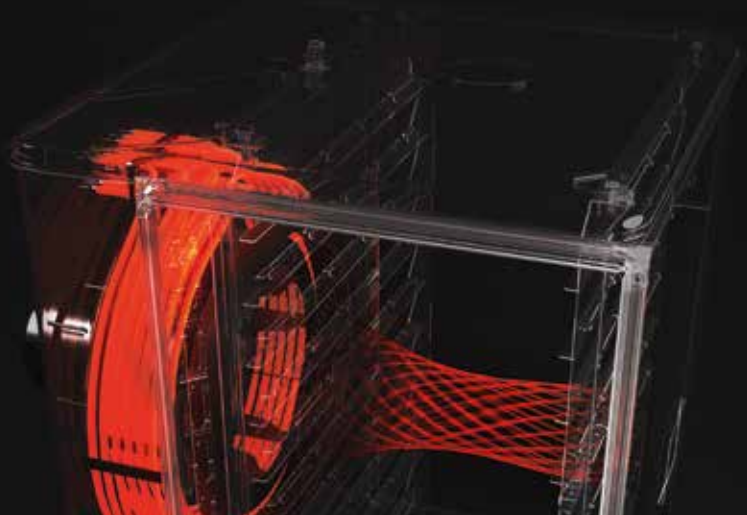
CONCEPT

Tabella di funzioni e caratteristiche

| Funzioni | CPW | CP | CW | C |
|--|----------|----------|----------|----------|
| Pure Steam. Generatore di vapore dotato di rilevatore di calcare. Generatore di vapore puro con funzione automatica di riempimento | o | o | - | - |
| iCooking (carne, pollame, pesce, crostacei, ortaggi, riso e legumi, ovolatticini, prodotti da forno dolci e pane). | o | o | o | o |
| iFunction (rigenerazione, cottura sottovuoto, cottura notturna, fermentazione, pastorizzazione, affumicati, insaccati, essiccazione) | o | o | o | o |
| iClima (gestione e regolazione dell'umidità con percentuale dell'10%) | o | o | o | o |
| Fagor Recipie Center | o | o | o | o |
| Modalità di cottura: vapore a bassa temperatura 30-98°, vapore a 99°, super vapore da 100- 130°, mista 30-300° e convezione 30-300° | o | o | o | o |
| Usi | | | | |
| Elenco delle ricette preferite su Fagor Recipie Center | o | o | o | o |
| Display da 2,8" con comando rotante con funzione push per configurare per confermare le nuove ricette | o | o | o | o |
| Pulizia | | | | |
| iWashing Solido (efficiente per la tutela dell'ambiente) | o | - | o | - |
| iWashing Liquido (efficiente per la tutela dell'ambiente) | Optional | - | Optional | - |
| Doccia retrattile con funzione di interruzione dell'acqua incorporata | o | o | Optional | Optional |
| Caratteristiche dell'apparecchiatura | | | | |
| EZ-Sensor. Sonda interna multipunti | o | o | o | o |
| Sportello della camera di cottura con triplo vetro e ventilazione | o | o | o | o |
| Ikonnnect | | | | |
| Konnnectivity | Optional | Optional | Optional | Optional |
| Porta Ethernet per collegamento a IKonnnect | Optional | Optional | Optional | Optional |
| Interfaccia Wi-Fi per collegamento a Ikonnnect | Optional | Optional | Optional | Optional |

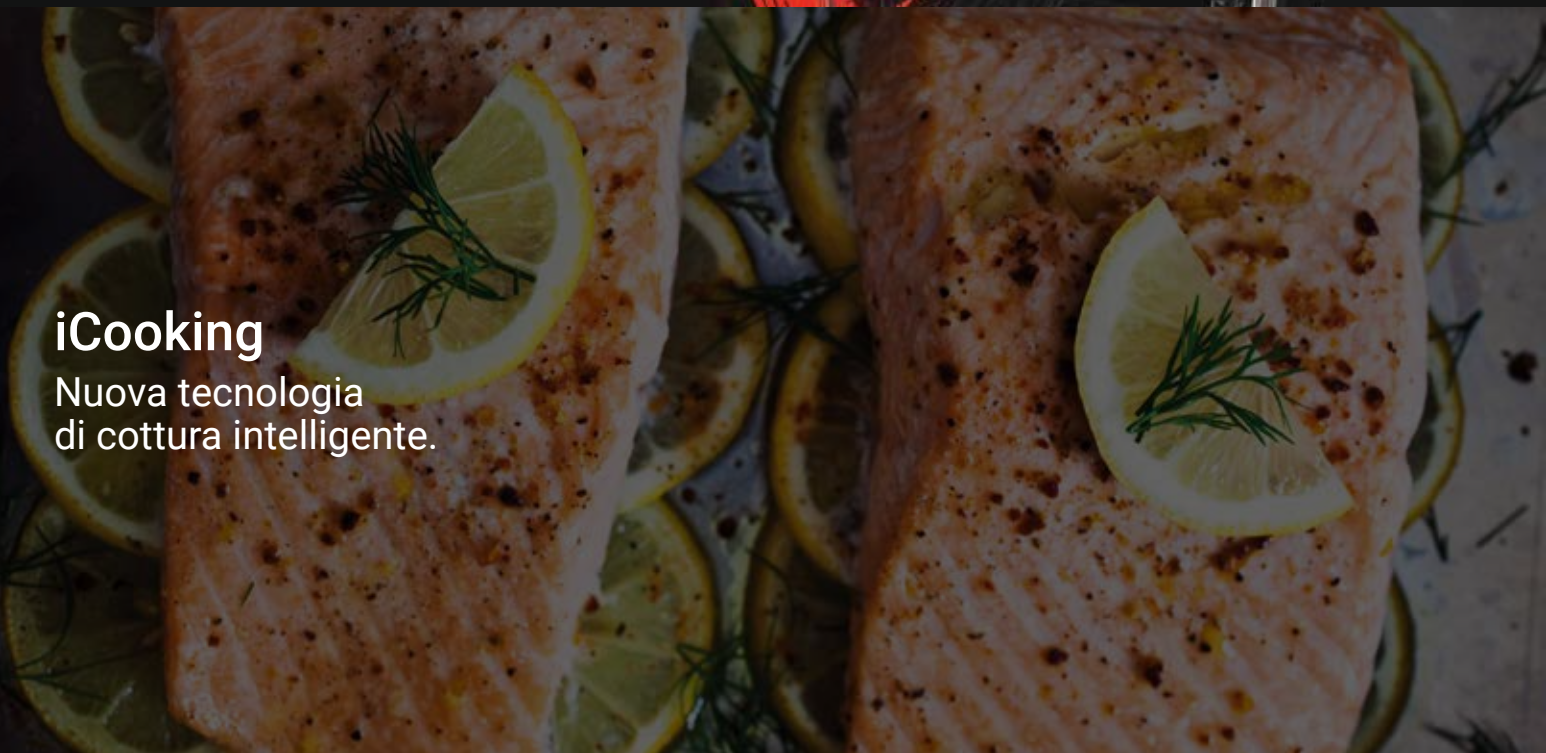
Cooking Control

Risultati gastronomici desiderati.



iCooking

Nuova tecnologia di cottura intelligente.



User experience

Fagor Touch, più intuitivo che mai.

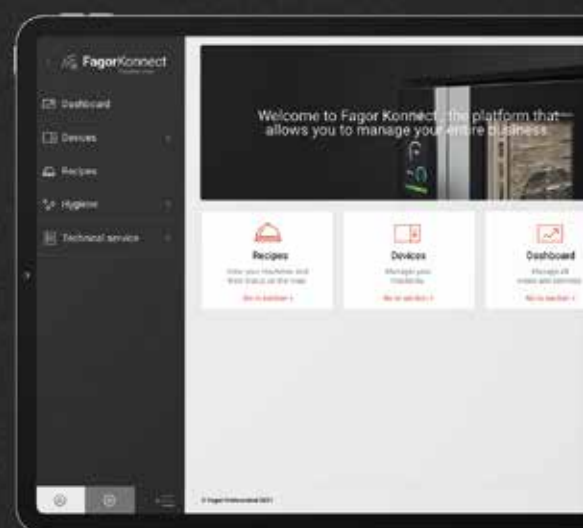


Food Safety
Igiene prima di tutto.

Robust design
Progettato per durare a lungo.



FagorKonnnect
Collegato per un rendimento
massimo



Cooking Control

Risultati gastronomici desiderati.

Fare la differenza è fondamentale per noi. Ecco perché assicuriamo la massima precisione durante il processo di cottura per ottenere un risultato ottimale. Misuriamo l'umidità e la quantità di ossigeno mediante iClima, che garantisce la purezza del vapore con il Pure Steam e la distribuzione uniforme del calore mediante HA Control. E lo dimostriamo mediante la gamma di EZ Sensor, sonde ergonomiche che permettono di misurare la temperatura del nucleo dei cibi per verificare che la cottura avvenga con il calore richiesto. La precisione assicura i migliori risultati.

iCLIMA

Gestione del clima attraverso il sensore di umidità. Una misurazione e regolazione del clima con la massima precisione percentuale.



EZ
SENSOR

Semplice e facile da usare, la sonda EZ Sensor permette di controllare la temperatura nel nucleo dei cibi per assicurare la precisione durante l'intero processo di cottura. Garantisce un controllo costante della cottura. Possiede un design ergonomico, più facile da manipolare, assicura la sicurezza del cuoco e, soprattutto, aiuta a risparmiare tempo e lavoro: **maggiore precisione, meno sprechi.**



** Possibilità di installare due sonde esterne nei forni ADVANCE (sonda SOUS VIDE o sonda multipunto)*

** Possibilità di installare una sonda esterna nei forni CONCEPT (sonda SOUS VIDE o sonda multipunto)*

PURE
STEAM

Vapore puro e fresco. Pure Steam si genera grazie a un boiler dal design esclusivo situato all'esterno della cabina. In questo modo viene prodotto un vapore puro, fresco e libero dalle impurità ottenendo una veloce saturazione. Questo sistema permette di depositare i minerali dell'acqua nel boiler stesso, evitandone la trasmissione ai cibi. La programmazione automatica dello svuotamento/riempimento del boiler ne assicura una manutenzione eccellente e una maggiore durata dell'apparecchiatura.



HA
CONTROL

L'esclusivo design della turbina e la bidirezionalità assicurano la distribuzione uniforme del calore. 6 velocità.

Igiene / sicurezza:

La combustione si produce al di fuori della camera di cottura.



iCooking

Nuova tecnologia di cottura intelligente.

Permette di selezionare in modo veloce e intuitivo il prodotto e le finiture desiderate, il forno regola le fasi e i parametri adeguati.

Durante l'esecuzione, il forno ricalcola in modo automatico e continuo la temperatura, l'umidità, la velocità dell'aria e il tempo necessario a ottenere il prodotto con una finitura ottimale e un consumo energetico ridotto.

Durante l'esecuzione è possibile inoltre modificare la finitura. iCooking resetta velocemente i parametri per ottenere il risultato desiderato.



Multitray

Incrementa la produttività

Sistema di gestione della produzione che permette di controllare la cottura su teglie. Questa funzione utilizza ed esegue le cotture in base alla capacità del forno. La funzione permette di lavorare in modalità manuale o modalità ricette con processi già creati (FagorCookingCenter). L'accesso è particolarmente facile grazie alla possibilità di navigare tra i processi stessi.

È possibile scegliere tra il controllo a tempo o mediante sonda (EZ Sensor) (con il controllo mediante sonda possono essere gestite fino a 3 teglie).

Funzione di programmazione in differita: è possibile scegliere se si preferisce avviare simultaneamente la produzione o se si desidera che i piatti siano pronti allo stesso tempo (in questo caso, non è possibile eseguire il controllo mediante sonda).



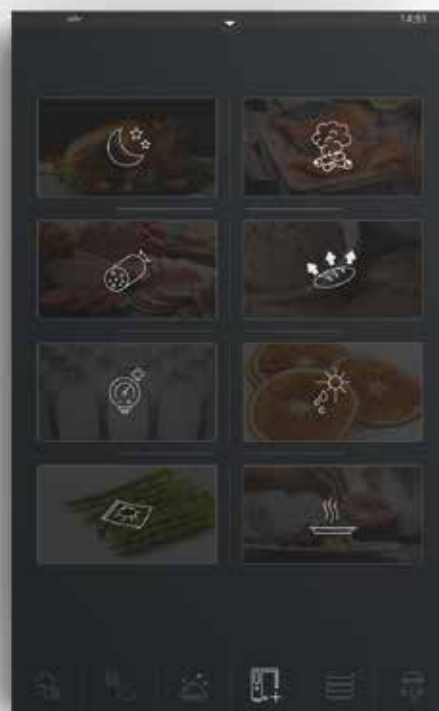
Funzioni aggiuntive

Processi di cottura

Abbiamo semplificato alcuni processi culinari raggiungendo dei parametri ottimali.

Il risultato ha portato a otto nuove funzioni aggiuntive che permettono al cuoco di affrontare i processi culinari intelligenti in modo semplice e intuitivo. La produttività e la versatilità delle nostre apparecchiature al massimo livello.

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



User experience

Fagor Touch, più intuitivo che mai.

Intuitivo, semplice e chiaro. Il nostro forno è la guida perfetta per aiutarti in cucina. Contiene un ampio ricettario con tutti i livelli di cottura e i possibili risultati per il tuo piatto. Un aiuto cuoco eccezionale che diventerà indispensabile in ogni cucina. Per facilitare e incentivare le ricette più elaborate cotte a dovere e con la massima precisione grazie ai programmi automatici "Fagor Easy" e "Fagor Cooking".

La generazione Advance dispone del sistema Fagor Touch, un display touchscreen completamente sigillato in vetro, facile da pulire, idrorepellente, antimacchia e resistente ai graffi. Una tecnologia che rende più facile il lavoro quotidiano in cucina.



Food Safety

Igiene prima di tutto.

Il modulo sollevato agevola la pulizia del forno e i processi di cottura sono registrati mediante il sistema di controllo HACCP. La struttura del forno è pensata per assicurare la massima igiene nonché un funzionamento e una cottura ottimali. Il sistema di pulizia intelligente iWashing permette di pulire tutte le superfici del forno. Un metodo automatico, con diversi programmi di lavaggio, che assicura la sicurezza del consumatore. Il ciclo di lavaggio viene eseguito attraverso un completo sistema idraulico che si adatta alle esigenze del professionista, ottenendo una sanificazione ottimale e prestazioni uniche.

iWashing

Nuovo sistema di pulizia automatica

Sistema automatico di pulizia della camera di cottura.

Facile e intuitivo da usare.

6 livelli di pulizia.

Possibilità di esecuzione senza controllo incluso servizio notturno.

Sistema di servizio diagnostico con visualizzazione automatica dei messaggi di assistenza.

HACCP

Il sistema HACCP registra e descrive tutte le misure per un controllo di qualità sistematico, consapevole dei rischi nelle diverse fasi di produzione.

Mediante FagorKconnect è possibile accedere da remoto a queste informazioni in qualsiasi momento e da ogni luogo.



Robust design

Progettato per durare a lungo.

Costruiti con la massima cura di ogni particolare e in acciaio inossidabile di prima qualità. Una struttura robusta pensata per durare a lungo e per assicurare l'uso continuato della macchina. Solidi ed ergonomici, i nostri forni sono molto resistenti.

Parte interna della camera fabbricata in acciaio inossidabile austenitico con finitura lucidata a specchio AISI-304 di alta qualità.

Parte esterna del forno fabbricata in acciaio inossidabile austenitico con finitura satinata.

Design speciale per assicurare una distribuzione uniforme del calore in tutta la camera insieme al controllo HA.



FagorKonnnect

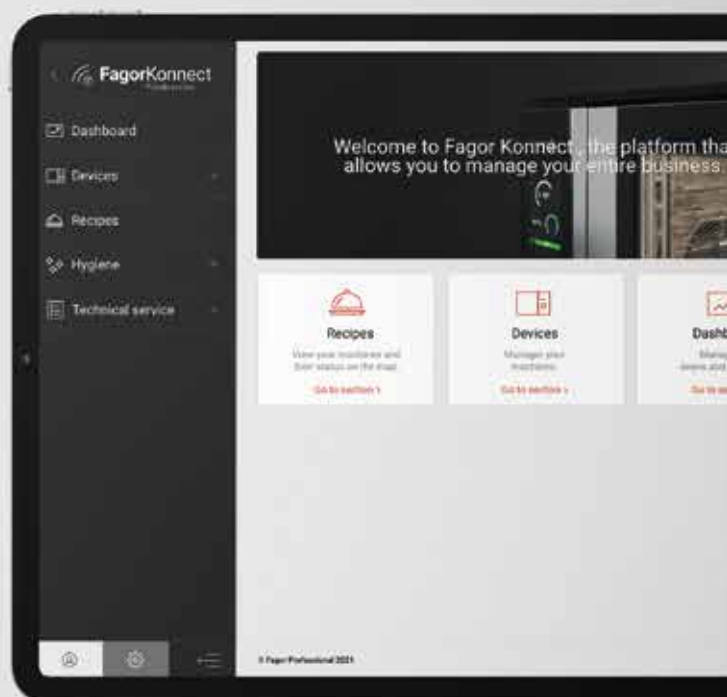
Collegato per un rendimento massimo.

FagorKonnnect assicura un collegamento unico tra te e il forno. Permette, infatti, di collegarti alla cucina, di controllarla e di gestirla ovunque tu sia e in qualsiasi momento. Potrai gestire e monitorare da remoto i processi di cottura, accedere ai pannelli di controllo, revisionare i dati cronologici e ottimizzare l'uso del forno iKORE. Questo è ciò di cui avevi bisogno per essere più efficiente e più libero.

Questa applicazione permette a qualsiasi distributore di conoscere istantaneamente gli allarmi generati dai forni, analizzando le cause e le possibili soluzioni attraverso video di risoluzione per fornire ai propri clienti un servizio di post-vendita rapido ed efficiente. Offre, inoltre, la possibilità di controllare il forno in tempo reale da qualsiasi luogo, permettendo di identificare il pezzo di ricambio necessario. Con FagorKonnnect, il distributore risparmia sui costi e sui processi. Meno visite ai clienti, una maggiore probabilità di trovare il pezzo di ricambio adeguato, la possibilità di stabilire una manutenzione preventiva e di offrire la base tecnologica per fornire nuovi servizi ai tuoi clienti, come il noleggio o i servizi di manutenzione a distanza.

Il proprietario dell'azienda, a sua volta, ha a disposizione un pannello di controllo completamente personalizzabile che gli permette di monitorare, a colpo d'occhio e in tempo reale, tutto ciò che riguarda la sua macchina: visualizzare quando i forni sono in funzione, analizzare i cicli eseguiti per vedere quali sono le ricette più utilizzate e assicurarsi della corretta esecuzione dei processi di cottura per garantire l'igiene e la sicurezza alimentare.

FagorKonnnect è sinonimo di convenienza ed è stato progettato per offrirti uno strumento di ottimizzazione al fine di facilitare e aumentare la produttività e l'efficienza quotidiana.



Accessori

Cappa + forno1010 + tavolo chiuso



Smoker



Confezionatrice



Contenitore GN-1/1 40



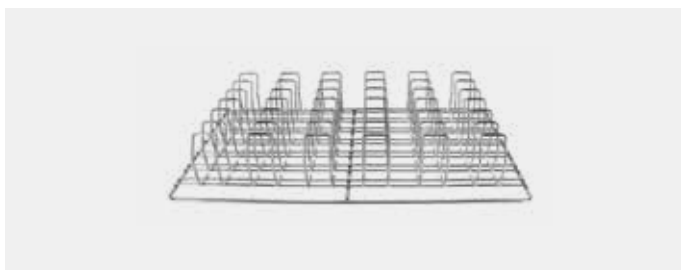
Contenitore forato GNP-11-65



Griglie per pollo PO-GN-2/3



Griglie per costine CO-GN-1/1



Baguette – pane



Piastra grill per arrostitire o scottare fry grill 1/1



Piastra grill per arrostitire o scottare GRILL-1/1



Stampo-11 per uova, frittata o crêpe



Teglia per patate fritte e altre frittiture FRI-11





