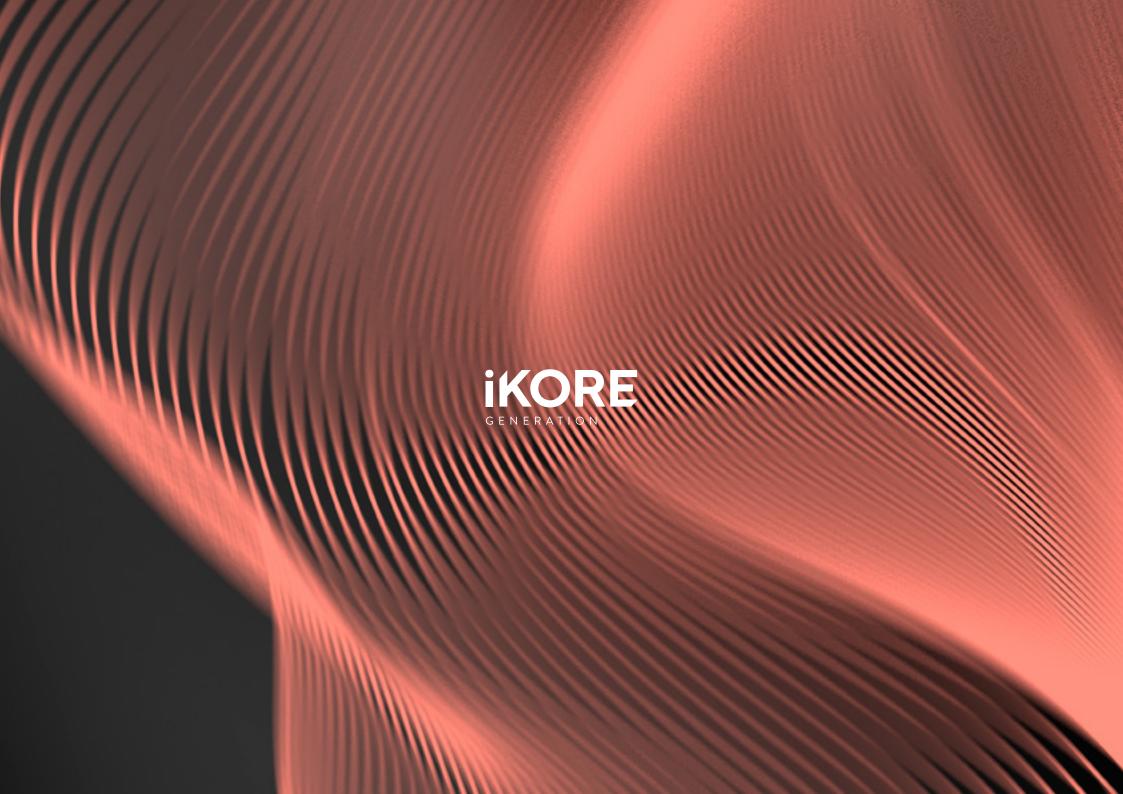


M Forni

La nuova era della cottura intelligente.









Indice

Introduzione	04
01. Gamma di prodotti	06
02. Funzioni e caratteristiche	08
03. Vantaggi principali	10
— User Experience	
—— Robust Design	
—— Climate Control	
—— Smart Cooking	
—— Food Safety	
—— FagorKonnect	
04. Soluzioni	20
05. Accessori	22



Una rivoluzione ricca di intelligenza

iKore è una generazione di forni professionali 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 livello di intelligenza e automazione.













Il **fratello compatto** della generazione.

Progettato per i luoghi che richiedono spazi di lavoro ottimizzati, alta potenza e alte prestazioni, ma risultati perfetti.

L'unico forno compatto del suo genere a offrire modelli con la possibilità di generare vapore PureSteam al 100% grazie alla sua caldaia industriale.





ADVANCE

Qualità di cottura, efficienza e intelligenza.

Per i più rivoluzionari che perseguono l'innovazione attraverso la tecnologia più avanzata in un mondo culinario ricco di creatività.

- Display TFT capacitivo in vetro da 10,1".
- Touch screen da 7" nel forno 0623 e versioni iKORE Kompact.









0623





061













CONCEPT

Semplicità, potenza e solidità.

Per i più conservatori, fedeli ai metodi tradizionali della gastronomia, che cercano il massimo delle prestazioni in modo semplice e veloce.

0623

061

Display da 2,8" con manopola rotante e pulsanti manuali con display a segmenti.



ADVANCE

Tabella di funzioni e caratteristiche



Porta USB	•	•	•	•
Ethernet / Wi-Fi	•	•	•	•
FagorKonnect	•	•	•	•
Connettività				
HACCP disponibile da remoto e con USB	•	•	•	•
Doccetta retrattile per uso manuale incorporata.	0	0	0	0
iWash LW. Sistema di pulizia efficiente con detersivo liquido e possibilità di esecuzione a distanza.	0	-	0	-
iWash SW. Sistema di pulizia efficiente con detersivo e brillantante solido.	•	-	•	-
lgiene				
EasyCooking. Interfaccia personalizzata dal proprietario con controllo utente e password.	•	•	•	•
FagorTouch. Display TFT capacitivo in vetro da 10,1" (7" nel forno 0623 e versioni Kompact)	•	•	•	•
Controllo				
Multitray. Sistema di gestione della cottura a tempo e vassoio nello stesso clima.	•	•	•	•
iFunctions. Processi di cottura intelligenti con regolazione automatica delle fasi e dei parametri.	•	•	•	•
iCooking. Ricette intelligenti e configurabili con regolazione automatica delle fasi e dei parametri.	•	•	•	•
mCooking. Modalità di cottura manuale: vapore a bassa e super-vapore (30-130 °C), Misto (30-300 °C) e Convezione (30-300 °C)	•	•	•	•
FagorCookingCenter. Ricettario.	•	•	•	•
Funzioni				
Multiprobe . Possibilità di usare fino a 3 sonde in una stessa cottura: Sensore EZ + 2 sonde esterne (SV/ST).	0	0	0	0
Sensore EZ. Sonda interna a più punti per la temperatura del nucleo.	•	•	•	•
iClima. Gestione e regolazione dell'umidità effettiva della camera con un 1% di precisione.	•	•	•	•
DirectSteam (iniezione).	_	-	•	•
PureSteam (caldaia). Generatore di vapore 100% puro, con decalcificazione programmata.	•	•	-	-
Prestazioni	APW	AP	AW	Α



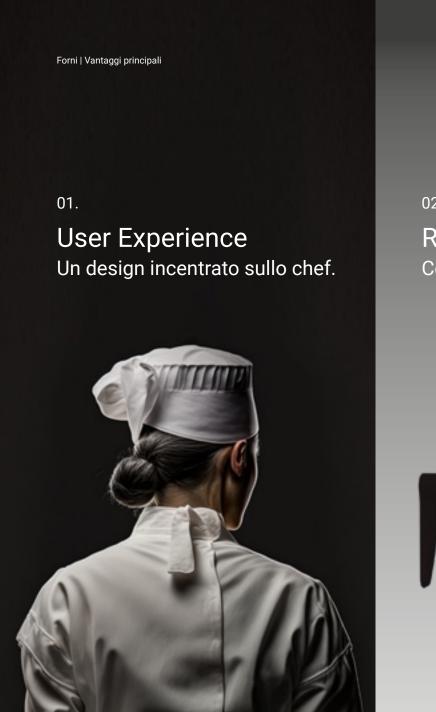


CONCEPT

Tabella di funzioni e caratteristiche

Prestazioni	CPW	CP	CW	С
PureSteam (caldaia). Generatore di vapore 100% puro, con decalcificazione programmata.	•	•	-	-
DirectSteam (iniezione).	_	-	•	•
ClimateControl. Gestione e regolazione dell'umidità effettiva della camera con un 10% di precisione.	•	•	•	•
Sensore EZ. Sonda interna a più punti per la temperatura del nucleo.	•	•	•	•
Monoprobe. Possibilità di usare una sola sonda per cottura: Sensore EZ o sonda esterna (SV)	0	0	٥	0
Funzioni				
FagorRecipeCenter. Ricettario.	•	•	•	•
mCooking - Modalità di cottura manuale: vapore a bassa e super-vapore (30-130 °C), Misto (30-300 °C) e Convezione (30-300 °C)	•	•	•	•
Cooking mode. Ricette di cucina predefinite.	•	•	•	•
Funzioni aggiuntive. Processi di cottura predefiniti.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Controllo				
FagorDial. Display da 2,8" con manopola rotante e pulsanti manuali con display a segmenti.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Igiene				
iWash SW. Sistema di pulizia efficiente con detersivo e brillantante solido.	•	-	•	-
iWash LW. Sistema di pulizia efficiente con detersivo liquido e possibilità di esecuzione a distanza.	0	-	0	-
Doccetta retrattile per uso manuale incorporata.	0	0	0	0
HACCP disponibile da remoto e con USB	•	•	•	•
Connettività				
	-	-	-	-
	-	-	-	-
Porta USB	•	•	•	•

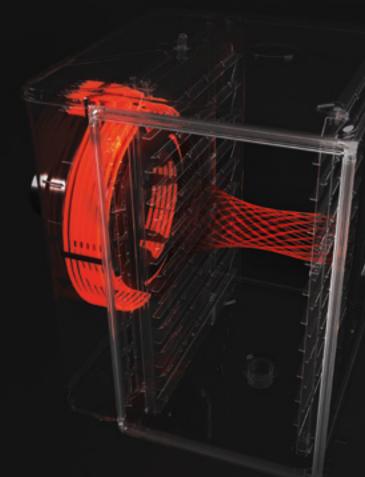


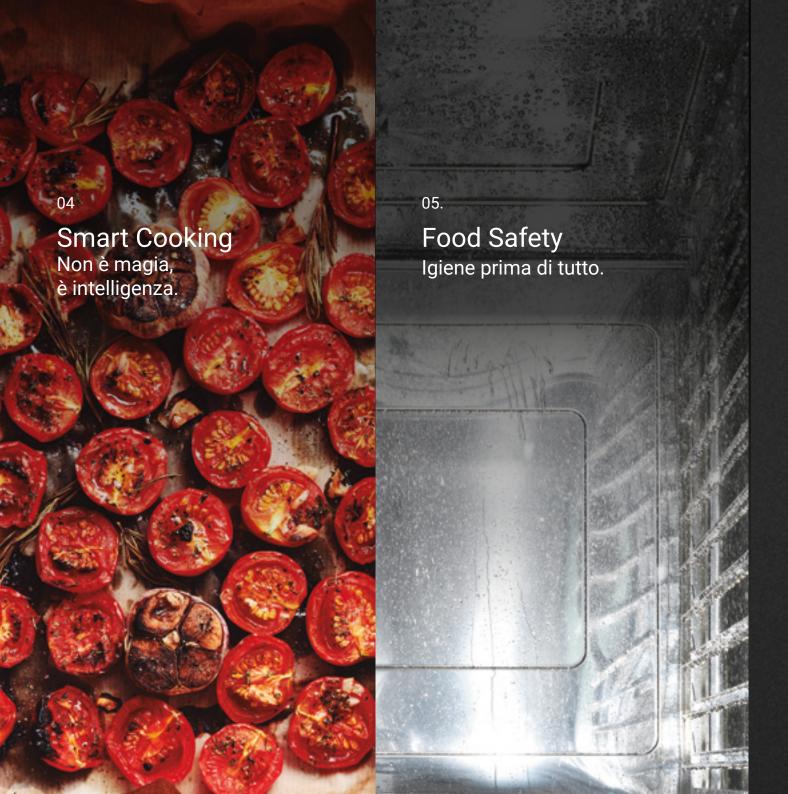




O3.

Climate Control
I risultati gastronomici desiderati.







FagorKonnect
Immagina di avere tutto connesso.



User Experience

Un design incentrato sullo chef.

Progettato dall'inizio alla fine tenendo conto delle esigenze dei professionisti, i risultati parlano da soli: sono il perfetto equilibrio tra qualità, efficienza e comfort.

Uno dei forni più intuitivi sul mercato. 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.

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.

EasyCooking

Lo schermo configurabile ti permette di visualizzare solo le funzioni di tua scelta (controllo mediante user e password).

Cooking Center / Recipe Center

Raccolta di ricette create e gestite da te, insieme alla nostra collezione esclusiva.





Robust Design

Costruito per durare.

Costruito nei minimi dettagli con acciaio inox di altissima qualità, componenti elettrici CE europei e protezione dall'acqua IPX5 per affrontare qualsiasi sfida culinaria con le massime esigenze.

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.

Camera di cottura realizzata in acciaio inossidabile austenitico AISI-304 con finitura lucida a specchio.

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



Climate Control

I 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. 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 mediante il sensore di umidità e controllo della deumidificazione attraverso l'aspiratore automatico, ottenendo modalità di cottura perfette (vapore, misto e asciutto).

* Misurazione dell'umidità effettiva nella camera con una precisione dell'1% nei forni ADVANCE.

PURESTEAM

Ottieni un vapore puro e fresco al 100%.

Grazie alla caldaia industriale dal design unico situata all'esterno della camera di cottura, i nostri forni producono vapore puro, fresco e privo di impurità, ottenendo una rapida saturazione del vapore. Grazie a questo sistema, riusciamo a depositare i minerali dell'acqua nella caldaia stessa, evitando la loro trasmissione al cibo. La programmazione automatica dello svuotamento/riempimento della caldaia e la decalcificazione della stessa garantiscono un'ottima manutenzione della stessa. Questo significa una maggiore durata dell'apparecchio.

HA CONTROL

Distribuzione uniforme del calore.

Il design unico della turbina e la sua bidirezionalità assicurano una distribuzione uniforme del calore con fino a 6 impostazioni di velocità per garantire un flusso d'aria ottimale per ogni ricetta.

EZSENSOR

Controlla la temperatura nel cuore dell'alimento.

La sonda di temperatura interna a più punti permette di controllare con precisione la temperatura interna del cibo durante tutto il processo di cottura. Dal design ergonomico e facile da maneggiare, garantisce la sicurezza del cuoco e, soprattutto, aiuta a risparmiare tempo e fatica.

- * ADVANCE: Possibilità di usare fino a 3 sonde in una stessa cottura: Sensore EZ + 2 sonde esterne (SV/ST).
- ** CONCEPT: Possibilità di usare una sola sonda per cottura: Sensore EZ o sonda esterna (SV).



Smart Cooking

Non è magia, è intelligenza.

Gamma dotata di intelligenza digitale e tecnologica per standardizzare i processi culinari nel modo più produttivo.

iCooking

Il know-how culinario è racchiuso in iCooking, che consente di automatizzare le fasi di lavoro in cucina e di ottenere i migliori risultati con la massima ripetibilità e precisione.

Nei nostri forni ADVANCE basta selezionare il prodotto e le lavorazioni da ottenere e il forno definirà le fasi e regolerà i parametri in modo automatico, rapido ed efficiente.

Durante l'esecuzione, il forno ricalcola continuamente la temperatura, l'umidità, la velocità dell'aria e il tempo necessario per ottenere il prodotto con la finitura ottimale e il minimo consumo energetico.







Funzioni aggiuntive

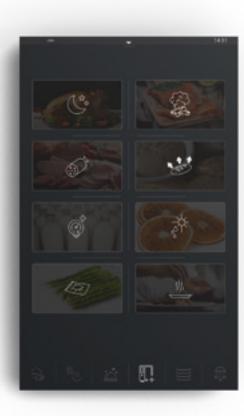
Processi di cottura

Abbiamo semplificato alcuni processi culinari ricercando i parametri ottimali.

Il risultato sono otto nuove funzioni aggiuntive che permettono allo chef di affrontare e standardizzare processi culinari intelligenti più avanzati in modo semplice e intuitivo.

La produttività e la versatilità delle nostre attrezzature al massimo livello.

- Cottura notturna
- Affumicati
- Salumi
- Fermentazione
- Pastorizzazione
- Essiccazione
- Vuoto
- Rigenerazione



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 a ciascuna di esse è molto facile grazie alla possibilità di navigare tra i processi stessi.

Il multitray può essere gestito tramite il tempo di cottura, la ricetta o le sonde per la temperatura. 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).

La funzione di programmazione ritardata e indefinita ti permette di scegliere se preferisci avviare la produzione nello stesso momento o se vuoi che le pietanze siano pronte nello stesso momento, oltre a poterla far funzionare in modo continuo.



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

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.

Configurabile.

2 tipi di formati di detersivo e brillantante tra cui scegliere:

- Solido in compresse e bustine idrosolubili (default).
- Liquido (kit di installazione con opzione di attivazione da remoto).



HACCP

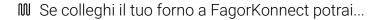
Il sistema HACCP registra e descrive tutte le misure per un controllo di qualità sistematico e consapevole dei rischi in tutte le fasi della produzione.

Inoltre, grazie a FagorKonnect, possiamo accedere a queste informazioni in qualsiasi momento e in qualsiasi luogo da remoto, senza bisogno di registrarci.



FagorKonnect

Immagina di avere tutto connesso.



- Consultare il tuo pannello di controllo accedendo a tutti i cicli di cottura, lavaggio, su HACCP, la produttività, l'occupazione di tutti i tuoi forni e molto altro ancora. Tutto in diretta e in tempo reale.
- Gestire i tuoi **dispositivi** e i dettagli della loro attività in tempo reale: fase, modalità di cottura, controllo della cottura, livelli di umidità e velocità della turbina, temperatura, stato della porta, ecc.
- Importare, esportare e creare le **ricette** dei tuoi forni, anche in blocco, creando anche lotti specifici che combinano diverse ricette che hanno lo stesso clima.







Ottimizza il tuo lavoro con le nostre *soluzioni*.

Grazie alle soluzioni **Stacking e Cook&Chill** potrai ottimizzare il lavoro e la produttività della tua cucina professionale.

Stacking

Posiziona due forni uno sopra l'altro per sfruttare al meglio lo spazio disponibile.

Ideale per sfruttare in modo efficiente la capacità dei tuoi forni e per poter lavorare in due climi completamente diversi, adattandosi alle esigenze del tuo menù.

Flessibilità e ottimizzazione, due in uno.





■ Cook&Chill

Come azienda specializzata in forni e refrigerazione commerciale, la soluzione Cook&Chill è la combinazione perfetta di forni e abbattitori di temperatura, che ottimizza il lavoro, le prestazioni, l'efficienza e la produttività di una cucina professionale.

Gli abbattitori di temperatura sono macchine disegnate per l'abbassamento rapido della temperatura dei cibi, evitando così la moltiplicazione dei batteri e la formazione di macrocristalli.





30-60 pasti/giorno

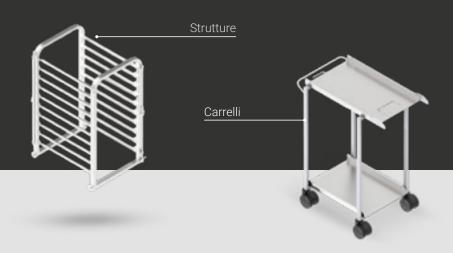
50-100 pasti/giorno 80-150 pasti/giorno 150-250 pasti/giorno 150-250 pasti/giorno 200-400 pasti/giorno



Completa la tua attrezzatura con i migliori *accessori*.

Ottieni il massimo dai tuoi forni con la nostra vasta **gamma di accessori strutturali e di cottura**.

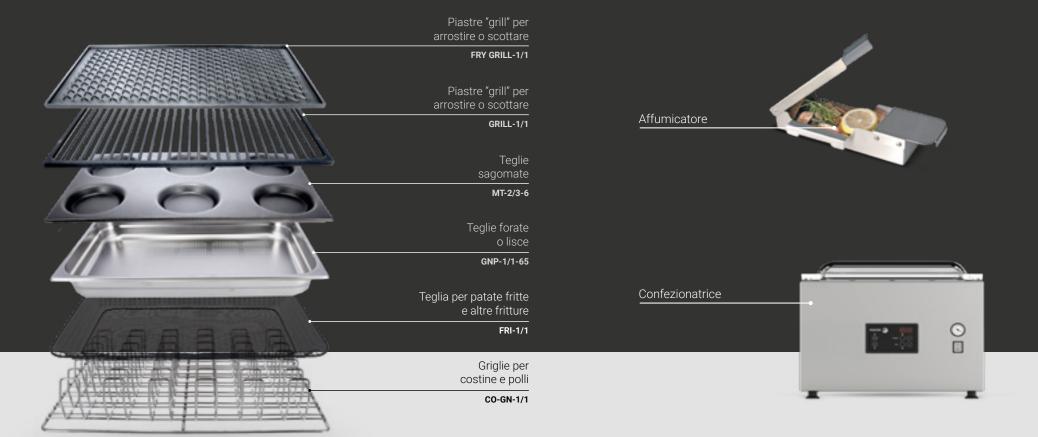
Strutturali







Di cottura





ONNERA GROUP













ACTIVELY SUPPORTING

