



A new concept
of cooking



iKORE

— CS

iKORE

*You make
it happen*

Obsah

iKORE
04

Řady
06

Funkce a
vlastnosti
10

Příslušenství
20

iKORE

Revoluční inteligence ve vaší kuchyni.

iKORE je inteligentní generace konvektomatů. Dvě řady, které se přizpůsobí potřebám každého šéfkuchaře. Profesionální a konfigurovatelný konvektomat, který vyniká precizními výsledky tepelné úpravy díky svému systému saturace páry a účinnému řízení proudění vzduchu a tepla.

Zkrátka zlom ve způsobu vaření. Generace iKORE je autonomní, integruje inteligentní systém receptů a další funkce tepelného zpracování, které lze ovládat i na dálku.

A po práci vám zaručíme maximální hygienu díky inovativnímu systému mytí.





ADVANCE

Kvalita tepelné úpravy,
účinnost a bezpečnost.

Dotykový displej 10"

Dotykový displej 7" v konvektomatu 0623



CONCEPT

Výkon a robustnost.

Displej 2,8" s ručními
ovladači s elektronickým řízením.



ADVANCE

Tabulka funkcí a vlastností



Funkce	APW	AP	AW	A
Pure Steam. Generátor páry vybavený snímačem vápníku. Generátor čisté páry s funkcí automatického plnění.	o	o	-	-
iCooking (maso, drůbež, ryby, mořské plody, zelenina, rýže a luštěniny, vegetariánské pokrmy, cukrářské výrobky a pečivo). Inteligentní proces tepelné úpravy s automatickým nastavením	o	o	o	o
Další funkce (regenerace, vakuové vaření, noční vaření, fermentace, pasterizace, uzené výrobky, dehydratace). Inteligentní proces tepelné úpravy s automatickým nastavením.	o	o	o	o
iClima (řízení a regulace vlhkosti v procentech 1 %)	o	o	o	o
Fagor Cooking Center	o	o	o	o
Multitry	o	o	o	o
Režimy tepelné úpravy: pára při nízké teplotě 30–98°, pára při 99°, super pára 100–130°, smíšený 30–300° a konvekce 30–300°	o	o	o	o
Ovládání				
Seznam oblíbených receptů ve FagorCookingCenter	o	o	o	o
Fagor Easy (adaptace uživateli a jeho aplikace)	o	o	o	o
Skleněný kapacitní displej TFT 10.1" (7" u konvektomatu 0623) pro snadné a intuitivní ovládání	o	o	o	o
Ovládání a monitorování zařízení z mobilních zařízení prostřednictvím iKconnect	o	o	o	o
Čistění				
iWashing Solido (šetné k životnímu prostředí)	o	-	o	-
iWashing Líquido (šetné k životnímu prostředí)	Volitelné	-	Volitelné	-
Vytahovací sprcha s integrovanou funkcí vypínání vody	o	o	Volitelné	Volitelné
Vlastnosti vybavení				
Senzor EZ. Vnitřní vícebodová sonda	o	o	o	o
Dvířka varné komory s trojitým prosklením s ventilací	o	o	o	o
iKconnect				
Konnectivity	o	o	o	o
Ethernetový port pro spojení s iKconnect	o	o	o	o
Rozhraní WiFi pro spojení s iKconnect	o	o	o	o



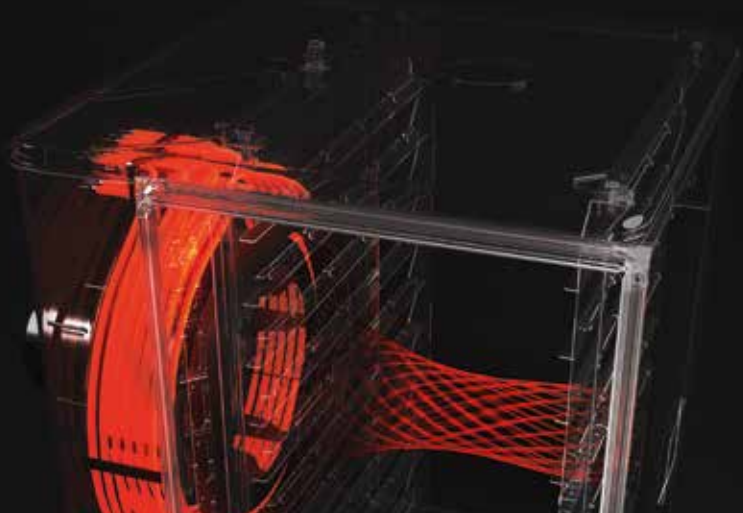
CONCEPT

Tabulka funkcí a vlastností

Funkce	CPW	CP	CW	C
Pure Steam. Generátor páry vybavený snímačem vápníku. Generátor čisté páry s funkcí automatického plnění	○	○	–	–
iCooking (maso, drůbež, ryby, mořské plody, zelenina, rýže a luštěniny, vegetariánské pokrmy, cukrářské výrobky a pečivo).	○	○	○	○
iFunction (regenerace, vakuové vaření, noční vaření, fermentace, pasterizace, uzené výrobky, dehydratace)	○	○	○	○
iClima (řízení a regulace vlhkosti v procentech po 10 %)	○	○	○	○
Fagor Recipie Center	○	○	○	○
Režimy tepelné úpravy: pára při nízké teplotě 30–98°, pára při 99°, super pára 100–130°, smíšený 30–300° a konvekce 30–300°	○	○	○	○
Ovládání				
Seznam oblíbených receptů ve Fagor Recipie Center	○	○	○	○
Displej 2,8" s otočným knoflíkem s funkcí push pro konfiguraci a potvrzování vstupů	○	○	○	○
Čistění				
iWashing Solido (šetné k životnímu prostředí)	○	–	○	–
iWashing Líquido (šetné k životnímu prostředí)	Volitelné	–	Volitelné	–
Vytahovací sprcha s integrovanou funkcí vypínání vody	○	○	Volitelné	Volitelné
Vlastnosti vybavení				
Senzor EZ. Vnitřní vícebodová sonda	○	○	○	○
Dvířka varné komory s trojitým prosklením s ventilací	○	○	○	○
Ikonnnect				
Konnnectivity	Volitelné	Volitelné	Volitelné	Volitelné
Ethernetový port pro spojení s IKonnnect	Volitelné	Volitelné	Volitelné	Volitelné
Rozhraní WiFi pro spojení s IKonnnect	Volitelné	Volitelné	Volitelné	Volitelné

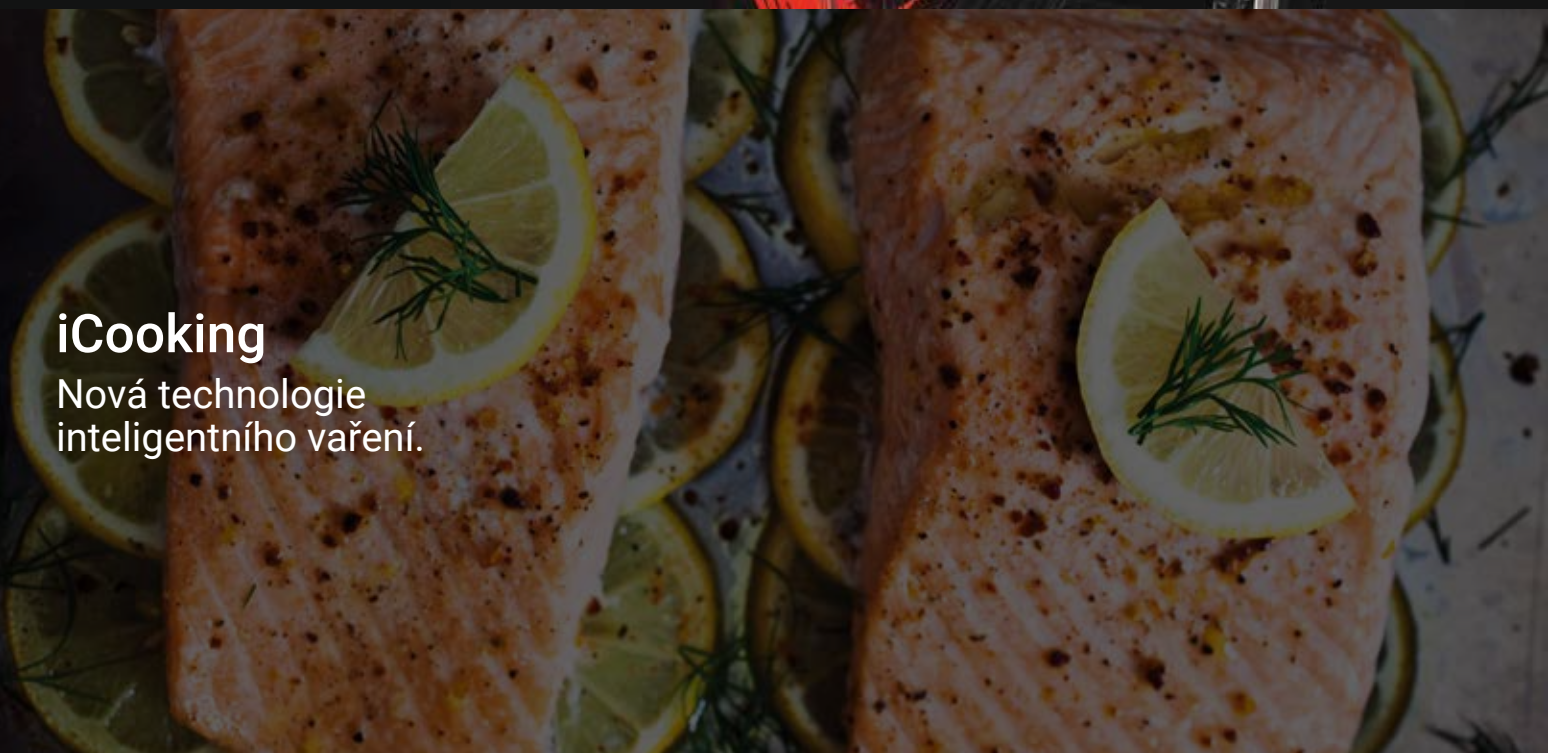
Cooking Control

Požadované kulinářské výsledky.



iCooking

Nová technologie
inteligentního vaření.



User experience

Fagor Touch, Intuitivnější než
kdykoliv předtím.

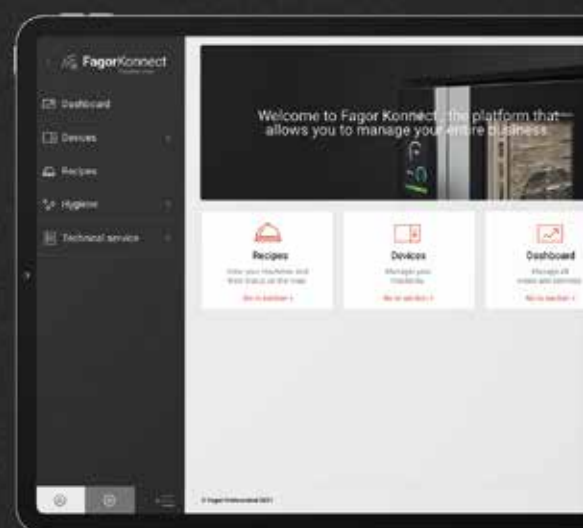


Food Safety
Hygiena nade vše.

Robust design
S dlouhou životností.



FagorKonnnect
Připojeno pro maximální výkon.



Cooking Control

Požadované kulinářské výsledky.

Rozdíl je pro nás zásadní, a proto zaručujeme nejvyšší přesnost během procesu tepelné úpravy, abychom dosáhli optimálního výsledku. Měříme vlhkost a množství kyslíku pomocí iCLIMA, zajišťujeme čistotu páry pomocí Pure Steam a rovnoměrnou distribuci tepla pomocí HA control. A jsme schopni to doložit. Prostřednictvím řady Senzor EZ, několika ergonomickými sondami, kterými měříme teplotu v jádru pokrmu, abychom zajistili, že se upravuje požadovanou teplotou. Přesnost zajistí nejlepší výsledky.

iCLIMA

Řízení klimatu pomocí senzoru vlhkosti. Měření, nastavení a regulace klimatu s maximální procentuální přesností.



EZ
SENSOR

Sonda Sensor EZ se používá jednoduše a velmi snadno. Umožňuje kontrolu teploty v jádru pokrmu a zajišťuje přesnost v průběhu celého procesu tepelné úpravy. Zajišťuje konstantní kontrolu tepelné úpravy. Má ergonomický tvar, lépe se s ní manipuluje, zajišťuje bezpečnost kuchaře a především pomáhá šetřit čas a námahu: **větší přesnost, nižší ztráty.**



* Možnost instalace dvou externích sond v konvektomatech ADVANCE (sonda SOUS VIDE nebo vícebodová sonda)

* Možnost instalace jedné externí sondy v konvektomatech CONCEPT (sonda SOUS VIDE nebo vícebodová sonda)

**PURE
STEAM**

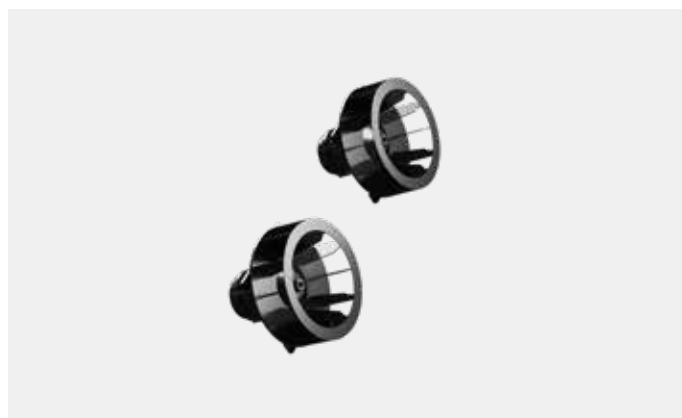
Čistá a čerstvá pára. Čistá pára Pure Steam vzniká v exkluzivně navrženém bojleru umístěném na vnější straně kabiny. Tak vyrábíme čistou, čerstvou páru bez nečistot a dosahujeme rychlé saturace páry. Díky tomuto systému se nám daří ukládat minerály vody v samotném bojleru, čímž se zabrání jejich přenosu do potravin. Automatické programování vyprazdňování/ plnění bojleru zajišťuje jeho dokonalou údržbu. To znamená zvýšenou odolnost zařízení.


**HA
CONTROL**

Jedinečná konstrukce turbíny a obousměrnost zajišťují rovnoměrné rozložení tepla. 6 rychlostí.

Hygiena / bezpečnost:

Spalování probíhá mimo varnou komoru.



iCooking

Nová technologie inteligentního vaření.

Tato funkce umožňuje rychle a intuitivně vybrat výrobek a požadovanou konečnou úpravu, kdy konvektomat nastaví příslušné fáze a parametry.

Během tepelné úpravy konvektomat automaticky průběžně přepočítává teplotu, vlhkost, rychlost proudění vzduchu a čas potřebný k dosažení výrobku s optimální konečnou úpravou a minimální spotřebou energie.

Kromě toho lze během procesu pozměnit konečnou úpravu.

iCooking rychle upraví parametry tak, aby bylo dosaženo požadovaného výsledku.



Multitray

Maximalizuje produktivitu

Systém řízení výroby, který umožňuje kontrolu tepelné úpravy podle táců. Tato funkce využívá jediné klima a provádí tolik operací tepelné úpravy, jaká je kapacita trouby. V rámci této funkce existují dva způsoby práce: manuální režim nebo režim receptů s procesy předem navrženými pro tento účel (FagorCookingCenter). Přístup ke každému z nich je velmi snadný díky možnosti přepínat mezi nimi.

K dispozici je možnost zvolit časové řízení nebo řízení pomocí sondy (senzor EZ) (řízením sondou lze ovládat až 3 tácy).

Funkce odloženého programování: můžete si zvolit, zda má být produkce zahájena v určitou dobu současně, nebo zda pokrmy mají být připraveny ve stejnou dobu (v tomto případě není možné ovládání sondou).



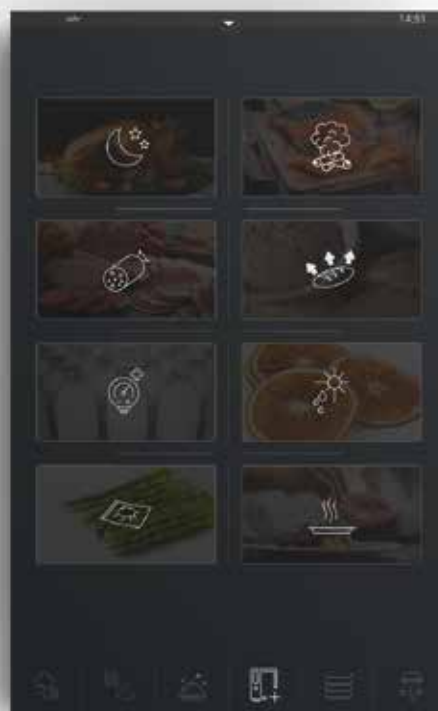
Další funkce

Kulinářské postupy

Zkoumáním optimálních parametrů jsme zjednodušili některé kulinářské procesy.

Výsledkem je osm nových doplňkových funkcí, které kuchaři umožňují realizovat inteligentní kulinářské procesy jednoduchým a intuitivním způsobem. Produktivita a všestrannost našeho vybavení na nejvyšší úrovni.

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

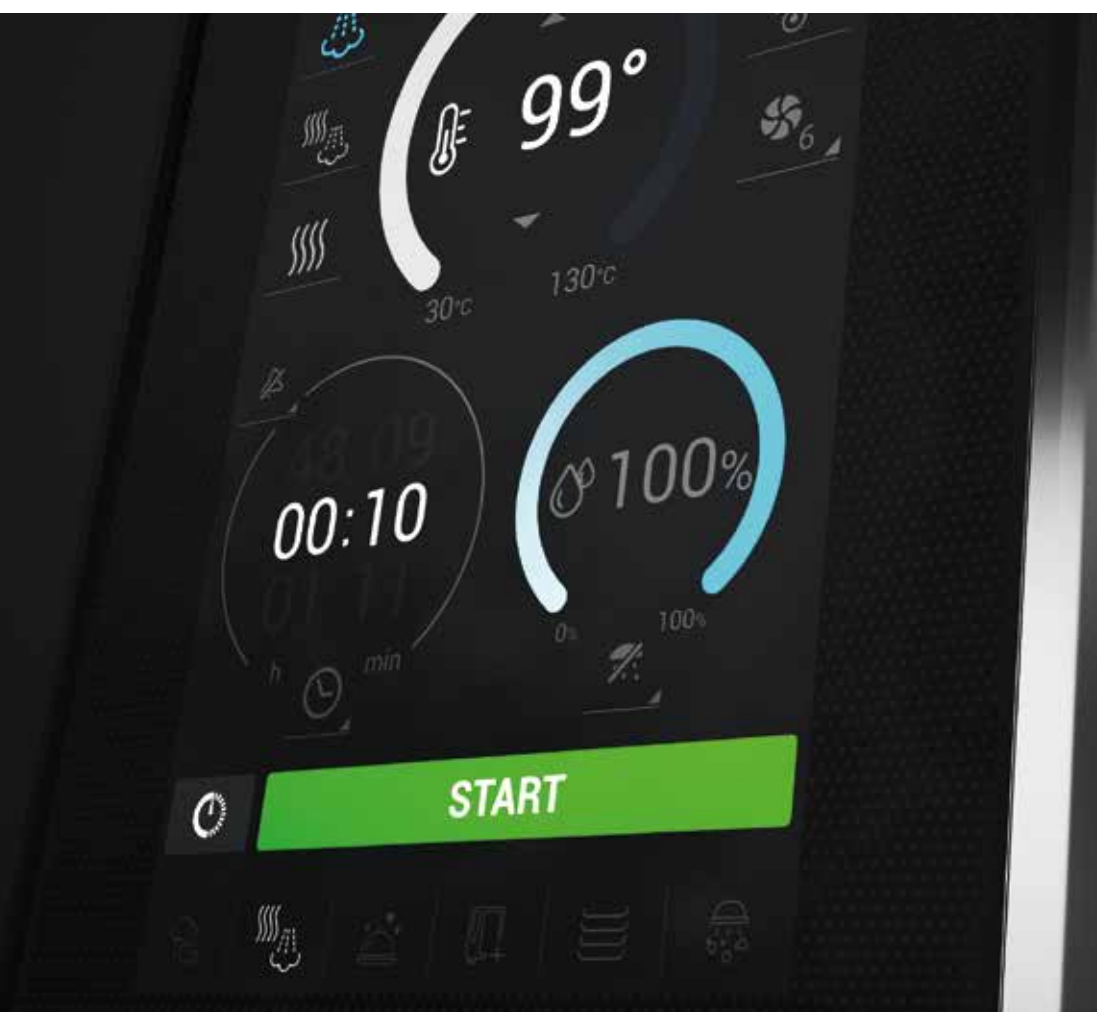


User experience

Fagor Touch, Intuitivnější než kdykoliv předtím.

Intuitivně, snadno a jasně. Náš konvektomat je dokonalým průvodcem a pomocníkem ve vaší kuchyni. Obsahuje rozsáhlý seznam receptů se všemi možnými úrovněmi tepelné úpravy a výsledky pro váš pokrm. Výjimečný pomocný kuchař, který se stane nezbytnou gastronomickou výbavou každého šéfkuchaře. Usnadňuje a podporuje přípravu i těch nejnáročnějších receptů, kdy pokrmy jsou pak připraveny dokonale a s největší přesností díky automatickým programům „Fagor Easy“ a „Fagor Cooking“.

Generace Advance je vybavena systémem Fagor Touch, dotykovým displejem zcela uzavřeným ve skle, který se velmi snadno čistí, odpuzuje vodu a mastné skvrny a je vysoce odolný proti poškrábání. Technologie, díky níž bude konvektomat myslet za vás a usnadní vám každodenní život.



Food Safety

Hygiena nade vše.

Vylepšit způsob zajištění čistoty konvektometu a zaznamenávání procesů tepelné úpravy prostřednictvím kontroly HACCP. Konstrukce konvektometu byla navržena tak, aby zaručovala maximální hygienu a zároveň dobrý výkon a vaření. Díky inteligentnímu systému čištění iWashing můžete také vyčistit všechny povrchy konvektometu. Automatická metodika s různými programy čištění, která zajišťuje bezpečnost spotřebitele. Mycí cyklus probíhá přes kompletní hydraulický systém, který se přizpůsobuje potřebám profesionálů. Zkrátka maximální dezinfekce pro jedinečný výkon.

iWashing

Nový systém automatického čištění

Automatický systém čištění varné komory.

Snadné a intuitivní provedení.

6 úrovní čištění.

Možnost bezobslužného provedení včetně nočního provozu.

Systém diagnostiky s automatickým zobrazováním servisních hlášení.

HACCP

Systém HACCP zaznamenává a popisuje všechna opatření pro systematickou kontrolu kvality s ohledem na rizika ve všech fázích výroby.

Prostřednictvím FagorKonnnect můžeme navíc k těmto informacím přistupovat kdykoli a kdekoli na dálku.



Robust design S dlouhou životností.

Je propracovaný do detailů a vyrobený z nejkvalitnější nerezové oceli. Robustní konstrukce navržena pro dlouhou životnost, aniž by se stav přístroje navzdory nepřetržitému používání zhoršoval. Naše konvektomaty jsou pevné, ergonomické a velmi odolné.

Vnitřek komory je vyroben z austenitické nerezové oceli s vysoce kvalitním leštěným povrchem AISI-304.

Vnější část konvektomatu je vyrobena z austenitické nerezové oceli se saténovým leštěným povrchem.

Speciální konstrukce zajišťující rovnoměrné rozložení tepla v celé komoře spolu s regulací HA.



FagorKonnnect

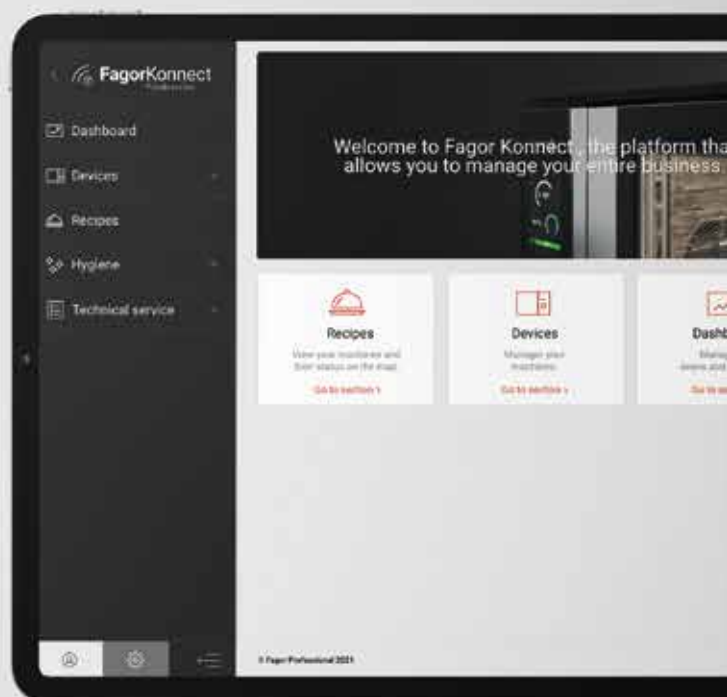
Připojeno pro maximální výkon

FagorKonnnect – to je jedinečné propojení mezi vaším konvektomatem a vámi. Ať jste kdekoli a kdykoli, umožní vám připojit se ke kuchyni, sledovat ji a řídit. Pomocí FagorKonnnect můžete spravovat další funkce a sledovat procesy tepelné úpravy na dálku. Dále umožňuje přístup k ovládacím panelům, náhled do historických dat a optimalizaci používání konvektomatu iKORE. Zkrátka krok, který jste potřebovali, abyste se stali efektivnějšími a svobodnějšími.

Tato aplikace umožňuje každému distributorovi okamžitě rozpoznat druh alarmu, který konvektomat vydá, analyzovat příčiny a najít možná řešení prostřednictvím videí. Svým zákazníkům tak dokáže poskytnout rychlý a efektivní poprodejní servis. Umožňuje také kontrolu konvektomatu v reálném čase z libovolného místa a identifikaci potřebného náhradního dílu. S FagorKonnnect distributor šetří náklady i procesy. Méně návštěv u zákazníků, větší pravděpodobnost nalezení správného náhradního dílu, možnost zavedení preventivní údržby a možnost nabídnout technologickou základnu pro poskytování nových služeb zákazníkům, jako je pronájem nebo služby údržby na dálku, to jsou některé z výhod, které FagorKonnnect nabízí distributorům.

FagorKonnnect je synonymem pohodlí. Tato aplikace byla navržena tak, aby vám nabídla nástroj pro optimalizaci, který usnadní a zvýší vaši každodenní produktivitu a efektivitu.

Majitel podniku zase bude mít k dispozici zcela personalizovaný ovládací panel, který mu umožní sledovat na první pohled a v reálném čase vše, co souvisí s jeho zařízením: zobrazit, kdy jsou konvektomaty v provozu, analyzovat provedené cykly pro zjištění, které recepty jsou nejpoužívanější, a ověřit, zda jsou různé procesy tepelné úpravy prováděny správně, aby byla zajištěna hygiena a bezpečnost potravin.



Příslušenství

Digestoř + konvektomat 101 + stůl s dvířky



Udírna



Vakuová balička



Nádoba GN-1/1 40



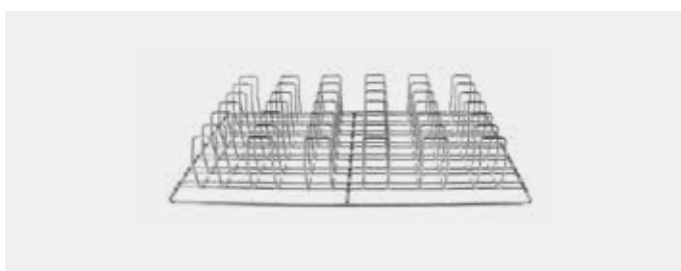
Nádoba děrovaná GNP-11-65



Rošt na kuřata PO-GN-2/3



Rošt na žebra CO-GN-1/1



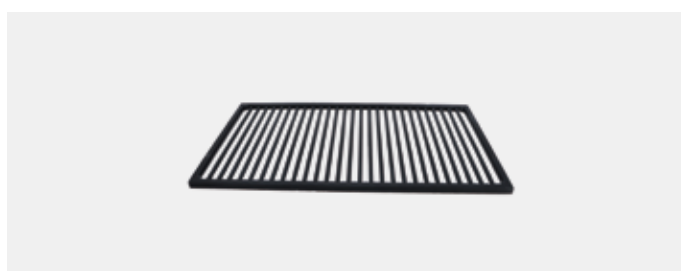
Bagety – večky



Deska grilovací na pečení nebo značení možnosti rožnění 1/1



Deska „grilovací“ na pečení nebo značení GRILL-1/1



Plech na vejce, tortilly nebo lívance-11



Plech na hranolky a jiné fritované pokrmy FRI-11





