



A new concept  
of cooking



iKORE

— PL

**iKORE**

*You make  
it happen*

## Spis

iKORE  
04

Gamy  
06

Funkcje i  
charakterystyka  
10

Akcesoria  
20

## iKORE

### Inteligentna rewolucja Twojej kuchni.

iKORE to inteligentna generacja pieców w dwóch gamach, które dostosowują się do potrzeb każdego szefa kuchni. Profesjonalny i konfigurowalny piec, który wyróżnia się precyzyjnymi wynikami gotowania dzięki systemowi nasycania parą i wydajnemu wykorzystaniu atmosfery.

Krótko mówiąc to metamorfoza w sposobie gotowania. Generacja iKORE jest autonomiczna, posiada system inteligentnych przepisów oraz dodatkowych funkcje procesów kuchennych, którymi można sterować nawet zdalnie.

A kiedy skończysz, gwarantujemy Ci maksymalną higienę dzięki jej innowacyjnemu systemowi mycia.





## ADVANCE

Jakość gotowania,  
wydajność  
i bezpieczeństwo.

Dotykowy wyświetlacz 10"

Dotykowy wyświetlacz 7" w piecu 0623



# CONCEPT

Moc i solidność.

Ekran 2,8" z elektronicznie sterowanymi przyciskami ręcznymi



# ADVANCE

## Tabela funkcji i charakterystyki



Funkcje	APW	AP	AW	A
Pure Steam. Generator pary wyposażony w wykrywacz osadu wapiennego. Generator czystej pary z automatyczną funkcją napełniania	o	o	-	-
iCooking (mięso, drób, ryby, owoce morza, warzywa, ryż i rośliny strączkowe, produkty mleczne, wyroby cukiernicze i piekarnicze). Inteligentny proces gotowania z automatyczną regulacją	o	o	o	o
Funkcje dodatkowe (regeneracja, gotowanie próżniowe, gotowanie nocne, fermentacja, pasteryzacja, wędzenie, wędliniarstwo, dehydratacja). Inteligentny proces gotowania z automatyczną regulacją	o	o	o	o
iClima (zarządzanie i regulacja wilgotnością co 1%)	o	o	o	o
Fagor Cooking Center	o	o	o	o
Multitray	o	o	o	o
Tryby gotowania: na parze w niskiej temperaturze 30-98°, na parze w temperaturze 99°, super gotowanie na parze w 100-130°, tryb mieszany 30-300° i konwekcyjny 30-300°	o	o	o	o
<b>Obsługa</b>				
Lista ulubionych przepisów w Fagor Cooking Center	o	o	o	o
Fagor Easy (dostosowanie do użytkownika i jego zastosowań)	o	o	o	o
Szklany ekran pojemnościowy TFT o przekątnej 10,1" (7" w piecu 0623) zapewniający łatwą i intuicyjną obsługę	o	o	o	o
Sterowanie i nadzorowanie sprzętu z urządzeń mobilnych poprzez iKconnect	o	o	o	o
<b>Czyszczenie</b>				
iWashing stałe (przyjazne dla środowiska)	o	-	o	-
iWashing płynne (przyjazne dla środowiska)	W opcji	-	W opcji	-
Głowica spryskiwacza z wbudowaną funkcją odcinania wody	o	o	W opcji	W opcji
<b>Charakterystyka wyposażenia</b>				
EZ Sensor Wewnętrzna sonda wielopunktowa	o	o	o	o
Drzwi komory gotowania z potrójnym przeszkleniem i wentylacją	o	o	o	o
<b>iKconnect</b>				
Kconnectivity	o	o	o	o
Port Ethernet do złącza iKconnect	o	o	o	o
Interfejs Wi-Fi do złącza iKconnect	o	o	o	o





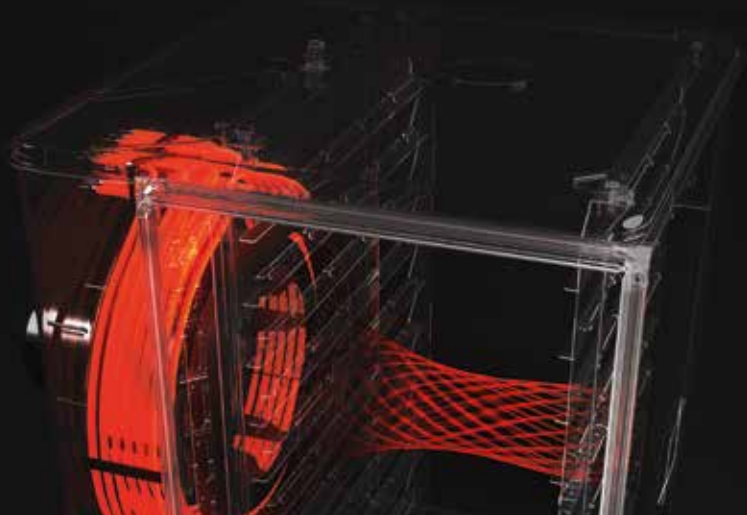
## CONCEPT

### Tabela funkcji i charakterystyki

Funkcje	CPW	CP	CW	C
Pure Steam. Generator pary wyposażony w wykrywacz osadu wapiennego. Generator czystej pary z automatyczną funkcją napełniania	o	o	-	-
iCooking (mięso, drób, ryby, owoce morza, warzywa, ryż i rośliny strączkowe, produkty mleczne, wyroby cukiernicze i piekarnicze)	o	o	o	o
iFunction (regeneracja, gotowanie próżniowe, gotowanie nocne, fermentacja, pasteryzacja, wędzenie, wędliniarstwo, dehydratacja)	o	o	o	o
iClima (zarządzanie i regulacja wilgotnością co 10%)	o	o	o	o
Fagor Recipe Center	o	o	o	o
Tryby gotowania: na parze w niskiej temperaturze 30-98°, na parze w temperaturze 99°, super gotowanie na parze w 100-130°, tryb mieszany 30-300° i konwekcyjny 30-300°	o	o	o	o
<b>Obsługa</b>				
Lista ulubionych przepisów w Fagor Recipe Center	o	o	o	o
Wyświetlacz 2,8" z pokrętkiem z funkcją push do konfiguracji i potwierdzania wejść	o	o	o	o
<b>Czyszczenie</b>				
iWashing stałe (przyjazne dla środowiska)	o	-	o	-
iWashing płynne (przyjazne dla środowiska)	W opcji	-	W opcji	-
Głowica spryskiwacza z wbudowaną funkcją odcinania wody	o	o	W opcji	W opcji
<b>Charakterystyka wyposażenia</b>				
EZ Sensor Wewnętrzna sonda wielopunktowa	o	o	o	o
Drzwi komory gotowania z potrójnym przeszkleniem i wentylacją	o	o	o	o
<b>Ikonnnect</b>				
Konnnectivity	W opcji	W opcji	W opcji	W opcji
Port Ethernet do złącza Ikonnnect	W opcji	W opcji	W opcji	W opcji
Interfejs Wi-Fi do złącza Ikonnnect	W opcji	W opcji	W opcji	W opcji

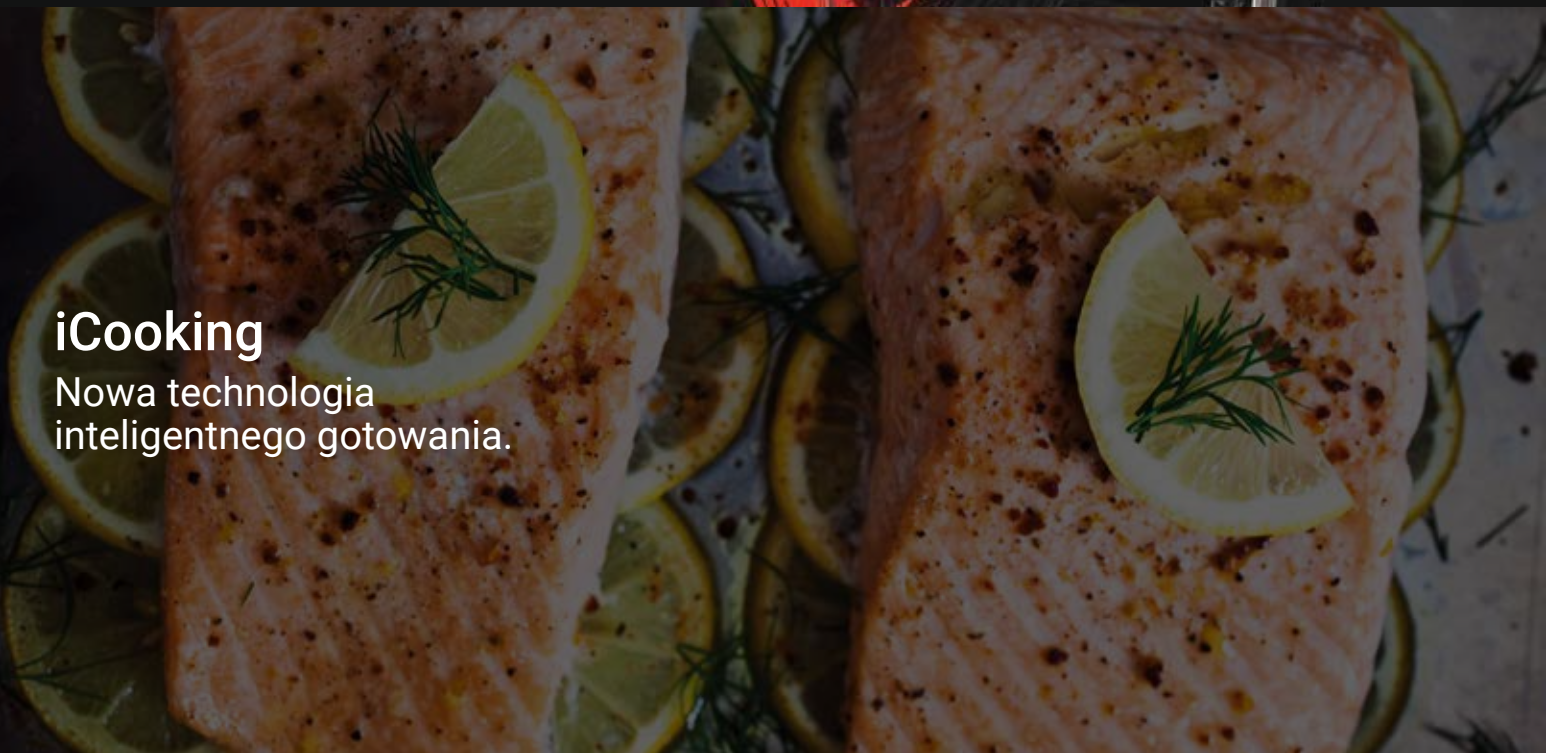
## Cooking Control

Pożądane wyniki kulinarne.



## iCooking

Nowa technologia inteligentnego gotowania.



## User experience

Fagor Touch, Bardziej intuicyjnie niż kiedykolwiek wcześniej.



## Food Safety

Przede wszystkim higiena.

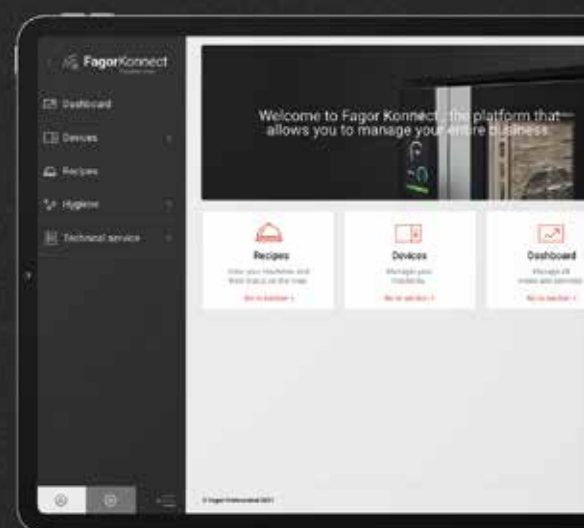
## Robust design

Wykonane, aby trwać.



## FagorKonnnect

Połączone dla maksymalnej wydajności.



# Cooking Control

## Pożąpane wyniki kulinarne.

Podkreślanie różnic jest dla nas bardzo istotne, dlatego gwarantujemy najwyższą precyzję podczas gotowania, aby osiągnąć optymalny rezultat. Mierzymy wilgotność i ilość tlenu poprzez iClima, zapewniając czystość pary dzięki Pure Steam oraz jednorodne rozprzowanie ciepła dzięki HA Control. Potwierdzamy to za pomocą gamy EZ Sensor, kilku ergonomicznych sond, za pomocą których mierzymy temperaturę w środku potrawy, aby mieć pewność, że jest ona gotowana w wymaganej temperaturze. Dokładność zapewni najlepsze rezultaty.

iCLIMA

Zarządzanie atmosferą poprzez czujnik wilgoci. Pomiar, regulacja i zarządzanie atmosferą z maksymalną dokładnością procentową.



EZ  
SENSOR

Sonda EZ Sensor, prosta i łatwa w użyciu, umożliwia pomiar temperatury w rdzeniu potrawy, co zapewnia precyzję w trakcie całego procesu gotowania. Zapewnia stałą kontrolę gotowania. Ma ergonomiczną konstrukcję, jest łatwiejszy w obsłudze i zapewnia bezpieczeństwo szefa kuchni, a przede wszystkim pomaga zaoszczędzić czas i wysiłek: **większa precyzja, mniejsze straty.**



\* Możliwość zamontowania dwóch sond zewnętrznych w piecach ADVANCE (sondy SOUS VIDE lub sondy wielopunktowej)

\* Możliwość zamontowania jednej sondy zewnętrznej w piecach CONCEPT (sondy SOUS VIDE lub sondy wielopunktowej)

PURE  
STEAM

**Czysta i świeża para** Pure Steam jest generowana przez kocioł o wyjątkowym projekcie, znajdujący się na zewnątrz kabiny. W ten sposób produkujemy czystą, świeżą parę, wolną od zanieczyszczeń i uzyskujemy szybkie nasycenie parą. Dzięki temu systemowi udaje nam się pozostawić minerały zawarte w wodzie w samym kotle, unikając ich przenoszenia do żywności. Automatyczne planowanie opróżniania/uzupełniania kotła zapewnia doskonałą jego konserwację. Oznacza to zwiększoną trwałość sprzętu.

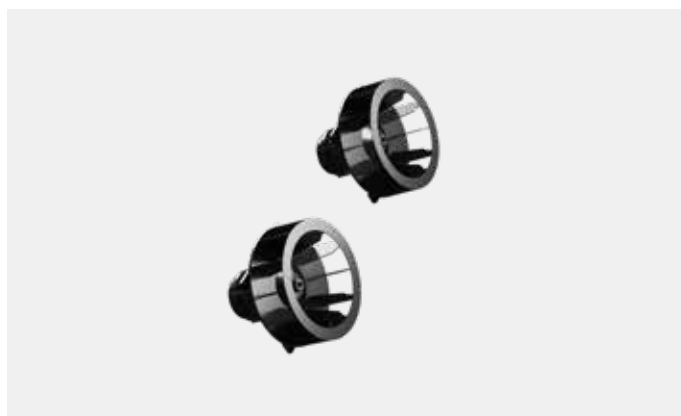


HA  
CONTROL

Unikalna konstrukcja turbiny i jej dwukierunkowość zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła. 6 prędkości

**Higiena / bezpieczeństwo:**

Spalanie następuje poza komorą gotowania.



# iCooking

Nowa technologia inteligentnego gotowania.

W szybki i intuicyjny sposób pozwala wybrać produkt i stopień ugotowania, który chcemy uzyskać, a piec dostosowuje odpowiednie fazy i parametry.

Podczas realizacji piec automatycznie i w sposób ciągły przelicza temperaturę, wilgotność, prędkość powietrza i czas wymagany do uzyskania produktu o optymalnym stopniu ugotowania i minimalnym zużyciu energii.

Dodatkowo, podczas przygotowywania potrawy można modyfikować jej stopień ugotowania. iCooking szybko dostosowuje parametry, aby uzyskać pożądany rezultat.



## Multitray

---

### Maksymalizacja wydajności

System zarządzania produkcją do kontroli gotowania na tacach. Funkcja ta wykorzystuje jedną atmosferę i wykonuje tyle operacji pieczenia, na ile pozwala pojemność pieca. W ramach tej funkcji istnieją dwa sposoby pracy: tryb ręczny lub tryb przepisów z procesami wcześniej zaprojektowanymi do tego celu (Fagor Cooking Center). Dostęp do każdego z nich jest bardzo prosty dzięki możliwości przemieszczania się między nimi.

Można wybrać pomiędzy sterowaniem czasowym a sterowaniem sondą (EZ Sensor) (przy sterowaniu sondą można zarządzać maksymalnie 3 tacami).

Funkcja opóźnionego startu: można wybrać, czy produkcja ma się rozpocząć w tym samym czasie, czy dania mają być gotowe w tym samym czasie (w tym przypadku sterowanie sondą nie jest możliwe).



## Funkcje dodatkowe

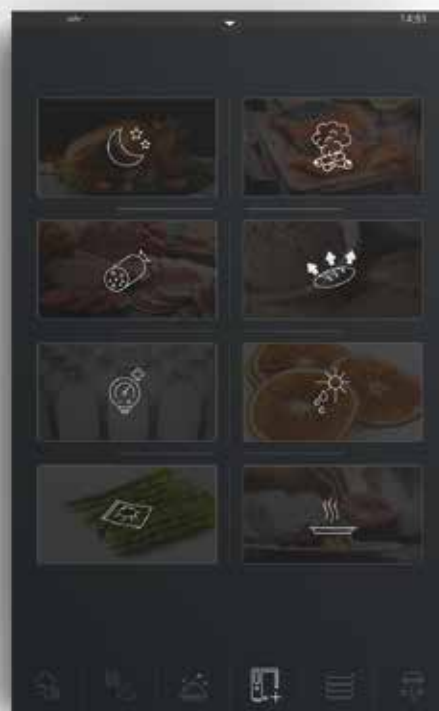
---

### Procesy kulinarne

Uprościliśmy niektóre procesy kulinarne, badając optymalne parametry.

W rezultacie powstało osiem nowych funkcji dodatkowych, które w prosty i intuicyjny sposób pozwalają szefowi kuchni zmierzyć się z inteligentnymi procesami kulinarnymi. Wydajność i wszechstronność naszych urządzeń na najwyższym poziomie

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



## User experience

Bardziej intuicyjnie niż  
kiedykolwiek wcześniej.

Intuicyjny, prosty i jasny. Nasz piec jest doskonałym przewodnikiem, który pomoże Ci w Twojej kuchni. Zawiera obszerny zbiór przepisów, z wszelkimi możliwymi poziomami gotowania i oczekiwanymi rezultatami. Wyjątkowy pomocnik kuchenny, który stanie się gastronomicznym must-have każdego szefa kuchni. Aby móc prosto wybierać najbardziej wyszukane przepisy gotowane do perfekcji i z największą precyzją dzięki programom automatycznym „Fagor Easy” i „Fagor Cooking”.

Generacja Advance jest wyposażona w system Fagor Touch, całkowicie szczelny ekran dotykowy. Dzięki zastosowaniu szkła, jest bardzo łatwy w czyszczeniu, odporny na wodę i plamy tłuszczu oraz na zarysowania. Technologia, która sprawi, że piekarnik będzie myślał za Ciebie, ułatwiając Ci codzienne życie.





# Food Safety

## Przede wszystkim higiena.

Zmiana formatu, aby zapewnić czyszczenie pieca i rejestrowanie procesów gotowania poprzez kontrolę HACCP. Konstrukcja pieca została zaprojektowana w taki sposób, aby zapewnić maksymalną higienę przy jednoczesnym zachowaniu wysokiej wydajności i łatwości gotowania. Ponadto, dzięki inteligentnemu systemowi czyszczenia iWashing, możesz wyczyścić wszystkie powierzchnie piekarnika. Automatyczna metodologia, z różnymi programami zmywania, która zapewnia konsumentowi bezpieczeństwo. Cykl mycia odbywa się przy pomocy kompletnego układu hydraulicznego, który dopasowuje się do potrzeb profesjonalisty. Krótko mówiąc, maksymalna dezynfekcja dla wyjątkowej wydajności.

### iWashing

#### Nowy system automatycznego czyszczenia

System automatycznego czyszczenia komory gotowania

Łatwy i intuicyjny w stosowaniu

6 poziomów czyszczenia

Możliwość realizacji bezobsługowej z uwzględnieniem działania nocnego

System diagnostyczny z automatycznym wyświetlaniem komunikatów serwisowych

### HACCP

System HACCP rejestruje i opisuje wszystkie środki służące do systematycznej i świadomej kontroli jakości ryzyka na wszystkich etapach produkcji.

Ponadto, poprzez FagorKonnnect, mamy dostęp do tych informacji w każdej chwili i z każdego miejsca w sposób zdalny.



## Robust design

### Wykonane, aby trwać.

Zbudowany z dbałością o szczegóły i wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej. Solidna konstrukcja zapewniająca trwałość przez długi czas, bez pogarszania się stanu urządzenia pomimo ciągłego użytkowania. Solidne i ergonomiczne, nasze piece są bardzo wytrzymałe.

Wnętrze komory wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej austenicznej polerowanej błyszczącej AISI-304 o wysokiej jakości.

Obudowa komory wykonana ze stali nierdzewnej austenicznej polerowanej o wykończeniu satynowym.

Specjalna konstrukcja zapewniająca równomierny rozkład ciepła w całej komorze wraz z HA Control.



# FagorKonnnect

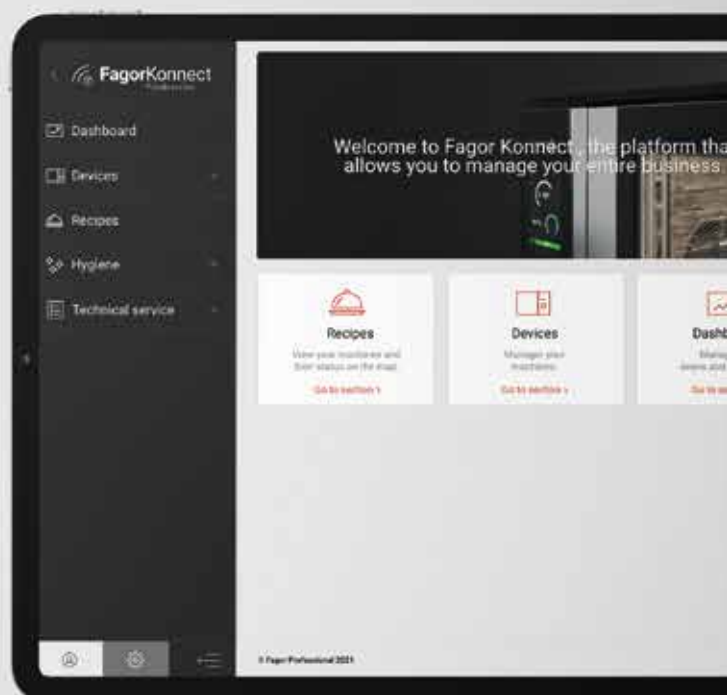
## Połączone dla maksymalnej wydajności.

FagorKonnnect umożliwia wyjątkowe połączenie między Twoim piecem a Tobą. Pozwala na podłączenie, monitorowanie i zarządzanie kuchnią z dowolnego miejsca i w dowolnym czasie. Dzięki temu możesz zarządzać procesami gotowania i zdalnie je monitorować. Dostęp do paneli sterujących, sprawdzanie historii i optymalizacja użytkowania Twoich pieców iKORE. Krótko mówiąc, krok, którego potrzebowałeś, aby stać się bardziej wydajnym i wolnym.

Aplikacja ta pozwala każdemu dystrybutorowi na natychmiastowe zapoznanie się z alarmami generowanymi przez piece, analizę przyczyn i możliwe rozwiązania dzięki filmom wideo. Dzięki temu mogą zapewnić swoim klientom szybką i skuteczną obsługę posprzedażową. Umożliwia on również kontrolę pieca w czasie rzeczywistym z dowolnego miejsca, co pozwala na zidentyfikowanie potrzebnej części zamiennej. Z FagorKonnnect dystrybutor oszczędza na kosztach i procesach. Mniej wizyt u klientów, większe prawdopodobieństwo znalezienia właściwej części zamiennej, możliwość prowadzenia konserwacji zapobiegawczej oraz zaoferowania bazy technologicznej do świadczenia nowych usług swoim klientom, takich jak wynajem lub zdalne usługi serwisowe, to tylko niektóre z zalet, jakie FagorKonnnect oferuje dystrybutorowi.

FagorKonnnect jest synonimem komfortu i został zaprojektowany jako narzędzie optymalizujące, które ułatwia i zwiększa codzienną produktywność i wydajność.

Z kolei właściciel będzie miał do dyspozycji w pełni konfigurowalny panel sterowania, który umożliwi mu monitorowanie, proste i w czasie rzeczywistym, wszystkiego, co jest związane z jego urządzeniem: wizualizację czasu pracy pieców, analizę wykonanych cykli w celu sprawdzenia, które przepisy są najczęściej wykorzystywane oraz sprawdzenie, czy różne procesy gotowania są przeprowadzane prawidłowo, aby zapewnić higienę i bezpieczeństwo żywności.



# Akcesoria

Okap + piec101 + stół zamknięty

---



Wędzarnia

---



Pakowaczka

---



Pojemnik GN-1/1 40

---



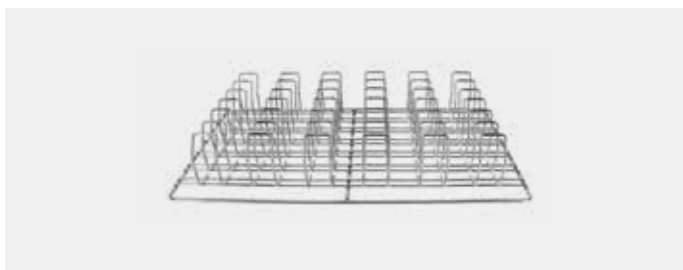
Pojemnik perforowany GNP-11-65



Ruszty do pieczenia kurczaków PO-GN-2/3



Ruszty do pieczenia żeberek CO-GN-1/1



Taca na bagietki



Płyta grillowa do pieczenia lub grillowania fry grill 1/1



Płyta grillowa do pieczenia lub grillowania GRILL-1/1



Tace na jajka, omlety lub naleśniki molde-11



Taca na frytki i inne potrawy smażone FRI-11







