




Hornos



La nueva
era del
cocinado
inteligente.

Hornos

Hornos compactos - iKORE Kompact.....	129
Hornos mixtos industriales - iKORE	133
— Advance.....	133
— Concept	147
Envasadoras	161
Montajes en columna	163
— Soluciones Stacking	163
— Soluciones Cook&Chill.....	164
Cuidado y Mantenimiento	167
Otros accesorios	169

 **STOCK** Esto se aplica a Modelos de 50 Hz.

Funcionalidades y características

La nueva era del cocinado inteligente



Experiencia de usuario

Un diseño centrado en el chef

Diseñado de principio a fin con las necesidades de los profesionales en mente y reconocido como uno de los hornos más intuitivos del mercado, es el equilibrio perfecto entre calidad, eficiencia y confort.



Cocina inteligente

Es inteligencia, no magia

Dotado de inteligencia digital y tecnológica para estandarizar los procesos culinarios de la forma más productiva gracias al iCooking, las iFunctions y el Multitray.



Diseño robusto

Construido para durar

Construcción 100% en acero inoxidable (AISI 304), componentes eléctricos CE y protección contra el agua IPX5, para resistir y afrontar cualquier reto culinario con la máxima exigencia.



Seguridad alimentaria

Higiene, sobre todo

Sistema HACCP, descalcificación de calderín programada, lavado automático eficiente con más de 6 programas y mucho más para garantizar el bienestar del consumidor en todo momento.



Abierto a través de FagorKconnect



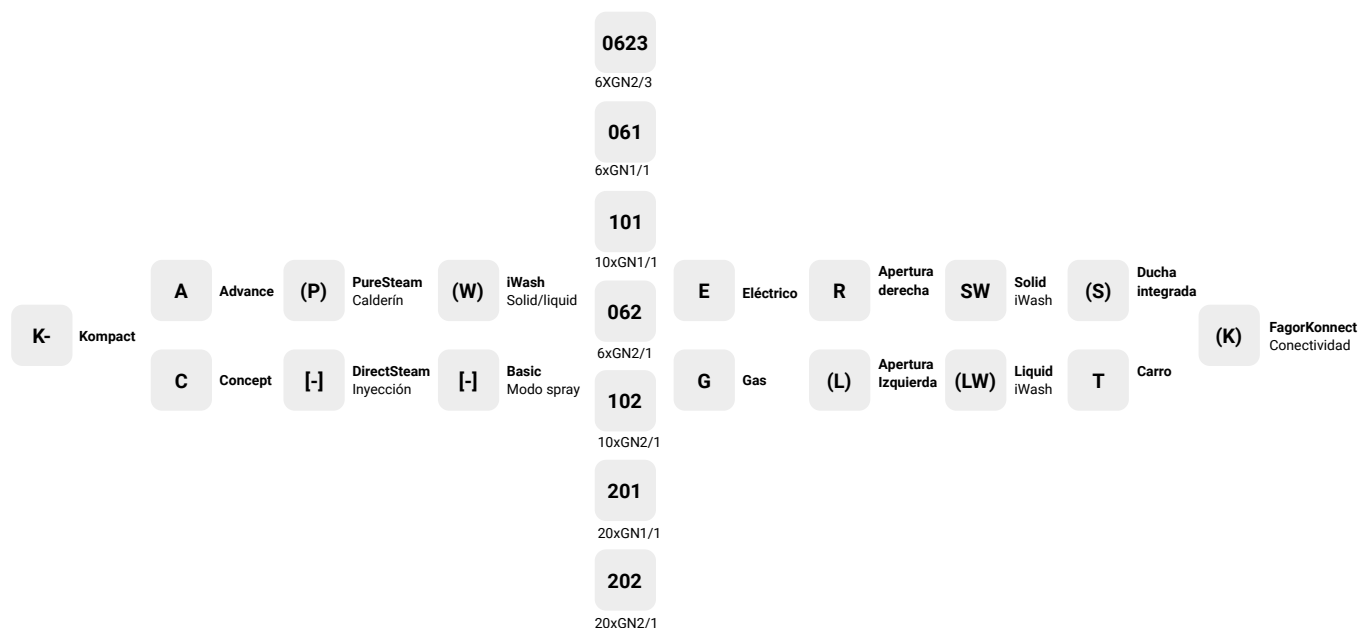
Control climático

Los resultados de cocción que desea

Precisión total en la cámara de cocción gracias al sensor de humedad y un reparto de calor uniforme con el sistema de ventilación bidireccional de 6 velocidades.

Nomenclatura

Hornos iKORE



Gama configurable

Customizado al gusto

ADVANCE

Calidad de cocinado, eficiencia e inteligencia.

Para los más revolucionarios, aquellos que persiguen la innovación a través de lo último en tecnología, en un mundo culinario lleno de creatividad.



CONCEPT

Simplicidad, potencia y robustez.

Para los más conservadores, fieles a los métodos tradicionales de la gastronomía, pero buscan el máximo rendimiento de una forma rápida y sencilla.



Prestaciones	APW	AP	AW	A
PureSteam (calderín) Generador de vapor 100% puro, con descalcificación programada.	•	•	-	-
DirectSteam (Inyección)	-	-	•	•
iClima Gestión y regulación de la humedad real de la cámara con un 1% de precisión.	•	•	•	•
EZ sensor Sonda de temperatura corazón multipunto interno.	•	•	•	•
Multiprobe Posibilidad de usar hasta 3 sondas en un mismo cocinado: EZ sensor + 2 Sondas externas(SV/ST)	o	o	o	o
Funciones				
FagorCookingCenter (repositorio de recetas)	•	•	•	•
mCooking - Modos de cocción manual: Vapor a baja y super-vapor (30-130°C), Mixto (30-300°C) y Convección (30-300°C)	•	•	•	•
iCooking Recetas inteligentes configurables con ajuste automático de sus fases y parámetros.	•	•	•	•
iFunctions Procesos de cocción inteligentes con ajuste automático de sus fases y parámetros.	•	•	•	•
Multitray Sistema de gestión de la cocción por tiempo y bandeja en un mismo clima.	•	•	•	•
Control				
FagorTouch Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1" (7" en el horno 0623 y versiones Kompact)	•	•	•	•
EasyCooking Interfaz personalizado por el propietario con control de usuario y contraseña.	•	•	•	•
Higiene				
iWash SW Sistema de limpieza eficiente con detergente y abrillantador sólido.	•	-	•	-
iWash LW Sistema de limpieza eficiente con detergente líquido y posibilidad de ejecución en remoto.	o	-	o	-
Ducha retractil de uso manual integrado.	o	o	o	o
HACCP disponible en remoto y con USB	•	•	•	•
Conectividad				
FagorKconnect	•	•	•	•
Ethernet / Wifi	•	•	•	•
Puerto USB	•	•	•	•

• De serie.

o Opcional

- No disponible.

Prestaciones	CPW	CP	CW	C
PureSteam (calderín) Generador de vapor 100% puro, con descalcificación programada.	•	•	-	-
DirectSteam (Inyección)	-	-	•	•
ClimaControl Gestión y regulación de la humedad real de la cámara con un 10% de precisión.	•	•	•	•
EZ sensor Sonda de temperatura corazón multipunto interno.	•	•	•	•
Monoprobe Posibilidad de usar una única sonda por cocinado: EZ sensor o sonda externa (SV)	o	o	o	o
Funciones				
FagorRecipeCenter (repositorio de recetas)	•	•	•	•
mCooking - Modos de cocción manual: Vapor a baja y super-vapor (30-130°C), Mixto (30-300°C) y Convección (30-300°C)	•	•	•	•
Cooking mode Recetas culinarias predefinidas.	•	•	•	•
Funciones adicionales Procesos de cocción predefinidos.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Control				
FagorDial Pantalla de 2,8" con mando push giratorio y botones manuales con display de segmentos.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Higiene				
iWash SW Sistema de limpieza eficiente con detergente y abrillantador sólido.	•	-	•	-
iWash LW Sistema de limpieza eficiente con detergente líquido y posibilidad de ejecución en remoto.	o	-	o	-
Ducha retractil de uso manual integrado.	o	o	o	o
HACCP disponible en remoto y con USB	•	•	•	•
Conectividad				
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
Puerto USB	•	•	•	•

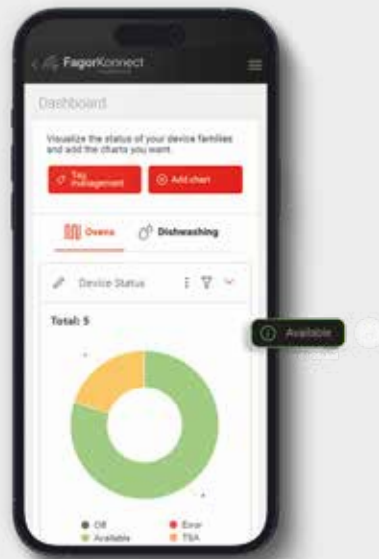


Explora las numerosas ventajas que FagorKonnnect brinda, y descubre en detalle cómo puede potenciar específicamente la funcionalidad de nuestros hornos iKore.



Gráficas específicas pensadas para el análisis de hornos:

Gráficos especializados para analizar estado, cocinados y lavados diarios, productividad, y errores, ayudándote a tener una visión de tu negocio



Información detallada visualizada en tiempo real:

Obtendrás datos como el modo de cocción, temperatura o nivel de humedad en tiempo real. También podrás realizar varias funciones a distancia, como el lavado remoto y otras operaciones específicas

Gestiona y crea tus propias recetas

Tendrás la posibilidad de gestionar las recetas de forma eficaz. Podrás crear una receta y exportarla a todos tus hornos, independientemente de su ubicación.



ADVANCE

iKORE Kompact 061

PureSteam o DirectSteam



CAMPO	DATO	Versión	
		⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN1/1	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
	Potencia eléctrica / gas	7,4 kW	-
Alimentación (de serie)	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
	Ancho	530mm	-
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	815mm (874mm)	-
	Altura	760mm	-
	Peso neto (bruto)	~87Kg (102Kg)	-

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
🚰 PureSteam calderín	Solid iWash	-	K-APW-061-E SW R K	19103865	📦 STOCK	-	-
	Modo Spray	-	K-AP-061-E R K	19103864		-	-
🚰 DirectSteam inyección	Solid iWash	-	K-AW-061-E SW R K	19103863	📦 STOCK	-	-
	Modo Spray	-	K-A-061-E R K	19103862		-	-



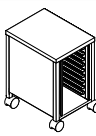
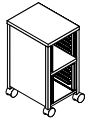


Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra de puerta a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
OPCIONES DE VOLTAJE			CÓD. CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0001	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0002	-

* Horno no transformable, solo configurado de serie.

* Versión marine no disponible

Accesorios K-061

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit de extracción para campana EXH-K			19103375	-
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103257	-
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	-
	SH-R K 103	-	x	1.030	19103555	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1.030	19103554	-
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1.030	19103556	-
	MSH-K	Soporte nivelable para colocar un horno iKORE Kompact sobre un mueble o peana			19103258	-
KIT DUCHA EXTERNA	MODELO	DESCRIPCIÓN			CÓDIGO	€
	Kit ducha	Kit ducha externa (no retráctil)			19004504	-
AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN			CÓDIGO	€
	Kit A-11K	Kit amarre de horno iKORE Kompact			19106481	-

x Incluido

- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE Kompact 101

PureSteam o DirectSteam



CAMPO	DATO	Versión	
		⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN1/1	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
	Potencia eléctrica / gas	12,8 kW	-
Alimentación (de serie)	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
	Ancho	530mm	-
	Fondo (con asa)	815mm (874mm)	-
Dimensiones y peso	Altura	940mm	-
	Peso neto (bruto)	~100Kg (115Kg)	-

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
🧴 PureSteam calderín	Solid iWash	-	K-APW-101-E SW R K	19103869	📦 STOCK	-	-
	Modo Spray	-	K-AP-101-E R K	19103868		-	-
🔧 DirectSteam inyección	Solid iWash	-	K-AW-101-E SW R K	19103867	📦 STOCK	-	-
	Modo Spray	-	K-A-101-E R K	19103866		-	-

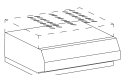

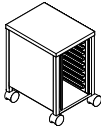
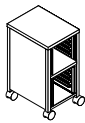


Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra de puerta a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelo s con W	0104-0002	-
OPCIONES DE VOLTAJE			CÓD. CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0001	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0002	-

* Horno no transformable, solo configurado de serie

* Versión marine no disponible

Accesorios K-101

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit de extracción para campana EXH-K			19103375	-
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103257	-
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	-
	SH-R K 103	-	x	1.030	19103555	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1.030	19103554	-
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1.030	19103556	-
	MSH-K	Soporte nivelable para colocar un horno iKORE Kompact sobre un mueble o peana			19103258	-
KIT DUCHA EXTERNA	MODELO	DESCRIPCIÓN			CÓDIGO	€
	Kit ducha	Kit ducha externa (no retráctil)			19004504	-
AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN			CÓDIGO	€
	Kit A-11K	Kit amarre de horno iKORE Kompact			19106481	-

x Incluido
- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 0623

PureSteam o DirectSteam



Información general		Versión	
CAMPO	DATO	⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/3	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica	5,8 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
	Ancho	660mm	-
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	564mm (630mm)	-
	Altura (con bisagra)	570mm (600mm)	-
	Peso neto (bruto)	~66,5Kg (71,5Kg)	-


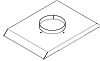




Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
🧴 PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-0623-E R SW S K	19079298	📦 STOCK	-	-
		-	APW-0623-E R SW K	19106932		-	-
🔧 DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-0623-E R SW S K	19106933		-	-
		-	AW-0623-E R SW K	19079299		-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - British Standard Approved	0112-0001	-
OPCIONES DE VOLTAJE			CÓD. CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0062	-
⚡	Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Módulo externo, no integrado en horno	0102-0063	-

Accesorios 0623

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€	
	EXH-23	x	-	255	19073213	-	
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-	
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-23-CA			19107067	-	
	Kit EXT-23	Kit de extracción para campana EXH-23			19096418	-	
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€	
	SH-23	-	-	850	19058933	-	
	SH-23-R	-	x	850	19058940	-	
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19058941	-	
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19058943	-	
	SH-23-RBM	Soporte móvil con 2 garrafas de 15l para agua potable y desagüe		x	850	19079266	-
	SHP-23	Soporte mural para colgar un horno 0623 en pared			19059282	-	
	MSH-23	Soporte nivelable para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana			19059319	-	
AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN		CÓDIGO	€		
	Kit A-23	Kit amarre de horno 0623		19106481	-		

x Incluido
- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 061

PureSteam o DirectSteam



Información general

CAMPO	DATO	Versión	
		⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN1/1	6 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	895mm	895mm
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	846mm (877mm)
	Peso neto (bruto)	~118,5Kg (145Kg)	~146Kg (162,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€	
🧴 PureSteam calderín	Solid iWash	●	APW-061-(E/G) R SW S K	19078616	📦 STOCK	-	19088205 ⚠	-
		-	APW-061-(E/G) R SW K	19106934	-	-	19106935 ⚠	-
🧴 DirectSteam inyección	Solid iWash	●	AW-061-(E/G) R SW S K	19103818	-	-	19106936	-
		-	AW-061-(E/G) R SW K	19078613	📦 STOCK	-	19088204	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - British Standard Approved	0112-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€	OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ 230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-			
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0007	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0008	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0009	-			

Accesorios 061

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 061				-	x	x	19095581	-
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	-
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	-
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	-
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	-
BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	GP-061	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)				x	x	x	19011982	-
ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)							CÓDIGO	€
	EB-061*	Rack móvil para 6 bandejas GN1/1 (62mm)				x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Rack móvil para 18 platos Ø31 (64mm)				x	x	x	19013353	-
		* Necesario GE-11 y CP-11(-R)								
CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-061 y EP-061				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11				x	x	x	19018752	-
ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	Kit HU-061	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 061							19103095	-
KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos							19069736	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

Solo para hornos eléctricos

Solo para hornos de gas

Solo para la hornos de gas con boiler: APW-061-G

ADVANCE

iKORE 101

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Información general

CAMPO	DATO	Versión	
		⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN1/1	10 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	895mm	895mm
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	1.117mm (1.149mm)	1.117mm (1.149mm)
	Peso neto (bruto)	~139Kg (174Kg)	~162Kg (197Kg)

Códigos y precios



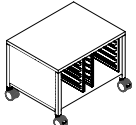











HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€		
🧴 PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-101-(E/G) R SW S K	19078668	📦 STOCK	-	19088215 ⚠	-	📦 STOCK
		-	APW-101-(E/G) R SW K	19107006	-	-	19107007 ⚠	-	-
🧴 DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-101-(E/G) R SW S K	19103817	-	-	19107008	-	-
		-	AW-101-(E/G) R SW K	19078671	📦 STOCK	-	19088214	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - British Standard Approved	0112-0001	-


OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€	OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0027	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0028	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0029	-			


Accesorios 101


EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 101				-	x	x	19095581	-
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	-
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	-
	SH-11-65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	-
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	-
BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	GP-101	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)				x	x	x	19011983	-
ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)							CÓDIGO	€
	EB-101*	Rack móvil para 10 bandejas GN1/1 (62mm)				x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Rack móvil para 30 platos Ø31 (64mm)				x	x	x	19013354	-
		* Necesario GE-11 y CP-11(-R)								
CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-101 y EP-101				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11				x	x	x	19018752	-
ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	Kit HU-101	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 101							19103096	-
KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos							19069736	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

 Solo para hornos eléctricos

 Solo para hornos de gas

 Solo para la hornos de gas con boiler: APW-101-G

ADVANCE

iKORE 062

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Información general

CAMPO	DATO	Versión	
		🔌 ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/1 (12 GN1/1)	Versión no disponible
	Separación entre guías	68mm	-
	Potencia eléctrica / gas	22,2 kW	-
Alimentación (de serie)	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
	Ancho	1.134 mm	-
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	1.066 mm (1.134 mm)	-
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	-
	Peso neto (bruto)	~190Kg (220Kg)	-

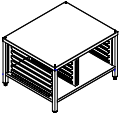








Códigos y precios

	HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	🔌 CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
🔧 PureSteam calderín		Solid iWash	●	APW-062-E R SW S	19087724	-	-	-
			-	APW-062-E R SW	19107009	-	-	-
🔧 DirectSteam inyección		Solid iWash	●	AW-062-E R SW S	19107040	-	-	-
			-	AW-062-E R SW	19088209	-	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - British Standard Approved	0112-0001	-
OPCIONES DE VOLTAJE			CÓD. CONFIG.	€
🔌	230V 3~ 50/60Hz		0102-0011	-
🔌	Marine 440V 3~ 50/60Hz		0102-0013	-

Accesorios 062

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-
BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN				CÓDIGO	€
	GP-062	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)				19095570	-
ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)				CÓDIGO	€
	EB-062*	Rack móvil para 6 bandejas GN2/1 (62mm)				19095517	-
	EP-062*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) *Necesario GE-21 y CP-21(-R)				19095518	-
CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN				CÓDIGO	€
	GE-21	Guía de estructura para EB-062 y EP-062				19011570	-
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65				19013355	-
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21				19018751	-
ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN				CÓDIGO	€
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera				19087306	-
KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN				CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos				19069736	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 102

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Información general

CAMPO	DATO	Versión	
		⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	1.134 mm	1.134 mm
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
	Altura (con bisagra)	1.117mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Peso neto (bruto)	~217Kg (258Kg)	~230Kg (265,5Kg)

Códigos y precios


HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
🧴 PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-102-(E/G) R SW S K	19079785	-	19088221	-
		-	APW-102-(E/G) R SW K	19107041	-	19107042	-
🌫️ DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-102-(E/G) R SW S K	19107043	-	19107045	-
		-	AW-102-(E/G) R SW K	19079784	-	19088220	-

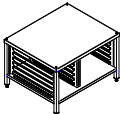


Opciones configurables


OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - British Standard Approved	0112-0001	-



OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€	OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0037	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0038	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0039	-			



Accesorios 102


EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	 Kit CTG-12*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 102 *Solo para hornos de gas	19095590	-

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-


BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GP-102	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	19012134	-

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	EB-102*	Rack móvil para 6 bandejas GN2/1 (62mm)	19011562	-
	EP-102*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) * Necesario GE-21 y CP-21(-R)	19013356	-

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GE-21	Guía de estructura para EB-102 y EP-102	19011570	-
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65	19013355	-
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21	19018751	-

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera	19087306	-

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-102	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 102	19103097	-

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 201

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Información general

CAMPO	DATO	Versión	
		⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja del carro (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Separación entre guías	63mm	63mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	935mm	935mm
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	966 mm (1.032 mm)	966 mm (1.032 mm)
	Altura (con bisagra)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Peso neto (bruto)	~272,5Kg (331,5Kg)	~309Kg (341,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
🚰 PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-201-(E/G) R SW S T K	19079328	📦 STOCK	19088272	-
		-	APW-201-(E/G) R SW T K	19107046	-	19107049	-
🚰 DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-201-(E/G) R SW S T K	19107048	-	19107060	-
		-	AW-201-(E/G) R SW T K	19079330	📦 STOCK	19091667	-







Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - British Standard Approved	0112-0001	-

* Consultar para otras configuraciones de carro (T)

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€	OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0047	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0048	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0049	-			

Accesorios 201

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit CTG-21*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 201 *Solo para hornos de gas	19095591	-
CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	-
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	-
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	-
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	-
	CBK-16	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm)	19107596	-
	CBK-15	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	19107668	-
	CEP-201	50 platos Ø31 (75mm)	19013357	-
LONA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	LTE-201	Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP	19011741	-
RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-201	Rampa de nivelación para carros 201	19044716	-
AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	-
KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	-
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GÁS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-201	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 201	19103098	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 202

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Información general

CAMPO	DATO	Versión	
		⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja del carro (T)*	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Separación entre guías	63mm	63mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	1.165mm	1.165mm
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	1.074mm (1.140mm)	1.074mm (1.140mm)
	Altura (con bisagra)	1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
	Peso neto (bruto)	~338Kg (403,5Kg)	~357Kg (422,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-202-(E/G) R SW ST K	19078839	-	19088278	-
		-	APW-202-(E/G) R SW T K	19107061	-	19107062	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-202-(E/G) R SW ST K	19107063	-	19107064	-
		-	AW-202-(E/G) R SW T K	19078837	-	19091670	-

Opciones configurables







OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - British Standard Approved	0112-0001	-

* Consultar para otras configuraciones de carro (T)

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0057	-
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0058	-
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0059	-

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 202

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	 Kit CTG-22*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 202 iKORE *Solo para hornos de gas	19095592	-
CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-
	CBK-16	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm)	19107596	-
	CBK-15	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	19107668	-
	CEP-202- 90	90 platos Ø31 (75mm)	19081933	-
	CEP-202	100 platos Ø31 (75mm)	19011552	-
LONA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	LTE-202	Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP	19011742	-
RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-202	Rampa de nivelación para carros 202	19034438	-
AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	-
KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	-
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-202	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 202	19103099	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 0623

PureSteam o DirectSteam



Información general

CAMPO	DATO	Versión	
		⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/3	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia de conexión	5,8 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N~	-
	Ancho	660mm	-
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	564mm (630mm)	-
	Altura (con bisagra)	570mm (600mm)	-
	Peso neto (bruto)	~66,5Kg (71,5Kg)	-


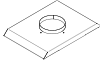




Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
🚰 PureSteam calderín	Solid iWash	●	CPW-0623-E R SW S	19073931	-	-	-
		-	CPW-0623-E R SW	19107065	-	-	-
	Modo spray	●	CP-0623-E R S	19096907	-	-	-
		-	CP-0623-E R	19098462	-	-	-
☀️ DirectSteam inyección	Solid iWash	●	CW-0623-E R SW S	19107169	-	-	-
		-	CW-0623-E R SW	19075070	-	-	-
	Modo spray	●	C-0623-E R S	19107168	-	-	-
		-	C-0623-E R	19075013	-	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - British Standard Approved	0112-0001	-
OPCIONES DE VOLTAJE			CÓD. CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0062	-
⚡	Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Módulo externo, no integrado en horno	0102-0063	-

Accesorios 0623

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit de extracción para campana EXH-23			19096418	-
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-23	-	-	850	19058933	-
	SH-23-R	-	x	850	19058940	-
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19058941	-
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19058943	-
	SH-23-RBM	Soporte móvil con 2 garrafas de 15l para agua potable y desagüe		850	19079266	-
	SHP-23	Soporte mural para colgar un horno 0623 en pared			19059282	-
	MSH-23	Soporte nivelable para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana			19059319	-
AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN			CÓDIGO	€
	Kit A-23	Kit amarre de horno 0623			19106481	-

x Incluido
- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 061

PureSteam o DirectSteam

FagorDial
2.8"

Información general

CAMPO	DATO	Versión	
		⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN1/1	6 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	895mm	895mm
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	846mm (877mm)
	Peso neto (bruto)	~118,5Kg (145Kg)	~146Kg (162,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€		
🚰 PureSteam calderín	Solid iWash	●	CPW-061-(E/G) R SW S	19073648	📦 STOCK	-	19088202 ⚠	-	
		-	CPW-061-(E/G) R SW	19107352	-	-	19107353 ⚠	-	
	Modo spray	●	CP-061-(E/G) R S	19096875	-	-	19096877 ⚠	-	
		-	CP-061-(E/G) R	19098464	-	-	19107350 ⚠	-	
🚰 DirectSteam inyección	Solid iWash	●	CW-061-(E/G) R SW S	19107357	-	-	19107356	-	
		-	CW-061-(E/G) R SW	19076322	📦 STOCK	-	-	19088201	-
	Modo spray	●	C-061-(E/G) R S	19107354	-	-	-	19107355	-
		-	C-061-(E/G) R	19074625	📦 STOCK	-	-	-	19088200




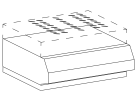




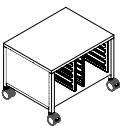






















Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - British Standard Approved	0112-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-
⚡ 230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0007	-
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0008	-
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0009	-


OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-


Accesorios 061


EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 061				-	x	x	19095581	-
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	
BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	GP-061	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)				x	x	x	19011982	-
ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)							CÓDIGO	€
	EB-061*	Rack móvil para 6 bandejas GN1/1 (62mm)				x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Rack móvil para 18 platos Ø31 (64mm)				x	x	x	19013353	-
		* Necesario GE-11 y CP-11(-R)								
CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-061 y EP-061				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11				x	x	x	19018752	-
ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	Kit HU-061	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 061							19103095	-
KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos							19069736	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

 Solo para hornos eléctricos

 Solo para hornos de gas

 Solo para la hornos de gas con boiler: APW-061-G

CONCEPT

iKORE 101

PureSteam o DirectSteam



Información general

CAMPO	DATO	Versión	
		⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN1/1	10 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	895mm	895mm
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	1.117mm (1.149mm)	1.117mm (1.149mm)
	Peso neto (bruto)	~139Kg (174Kg)	~162Kg (197Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€		
PureSteam calderín	Solid iWash	●	CPW-101-(E/G) R SW S	19072806	📦 STOCK	-	19088212 ⚠	-	
		-	CPW-101-(E/G) R SW	19107359	-	-	19107360 ⚠	-	
	Modo spray	●	CP-101-(E/G) R S	19096891	-	-	19096893 ⚠	-	
		-	CP-101-(E/G) R	19098465	-	-	19107358 ⚠	-	
DirectSteam inyección	Solid iWash	●	CW-101-(E/G) R SW S	19107363	-	-	19107364	-	
		-	CW-101-(E/G) R SW	19073625	📦 STOCK	-	-	19088211	-
	Modo spray	●	C-101-(E/G) R S	19107361	-	-	-	19107362	-
		-	C-101-(E/G) R	19078439	📦 STOCK	-	-	-	19088210






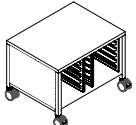

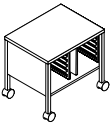










Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - British Standard Approved	0112-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0027	-
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0028	-
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0029	-




OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 101

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 101				-	x	x	19095581	-
SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	-
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	-
	SH-11-65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	-
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	-
BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	GP-101	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)				x	x	x	19011983	-
ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)							CÓDIGO	€
	EB-101*	Rack móvil para 10 bandejas GN1/1 (62mm)				x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Rack móvil para 30 platos Ø31 (64mm)				x	x	x	19013354	-
		* Necesario GE-11 y CP-11(-R)								
CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-101 y EP-101				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11				x	x	x	19018752	-
ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	Kit HU-101	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 101							19103096	-
KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN							CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos							19069736	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

-  Solo para hornos eléctricos
-  Solo para hornos de gas
-  Solo para la hornos de gas con boiler: APW-101-G

CONCEPT

iKORE 062



PureSteam o DirectSteam

FagorDial
2.8"

Información general

CAMPO	DATO	Versión	
		⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/1	Versión no disponible
	Separación entre guías	68mm	-
	Potencia eléctrica / gas	22,2 kW	-
Alimentación (de serie)	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
	Ancho	1.134mm	-
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	1.066mm (1.134mm)	-
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	-
	Peso neto (bruto)	~190Kg (220Kg)	-

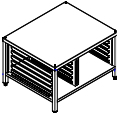








Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
 PureSteam calderín	Solid iWash	●	CPW-062-E R SW S	19087480	-	-	-
		-	CPW-062-E R SW	19107366	-	-	-
	Modo spray	●	CP-062-E R S	19096879	-	-	-
		-	CP-062-E R	19107365	-	-	-
 DirectSteam inyección	Solid iWash	●	CW-062-E R SW S	19107368	-	-	-
		-	CW-062-E R SW	19088207	-	-	-
	Modo spray	●	C-062-E R S	19107367	-	-	-
		-	C-062-E R	19088206	-	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - British Standard Approved	0112-0001	-
OPCIONES DE VOLTAJE			CÓD. CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0011	-
⚡	Marine 440V 3~ 50/60Hz		0102-0013	-

Accesorios 062

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-
BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€			
	GP-062	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	19095570	-			
ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€			
	EB-062*	Rack móvil para 6 bandejas GN2/1 (62mm)	19095517	-			
	EP-062*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) *Necesario GE-21 y CP-21(-R)	19095518	-			
CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€			
	GE-21	Guía de estructura para EB-062 y EP-062	19011570	-			
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65	19013355	-			
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21	19018751	-			
ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€			
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera	19087306	-			
KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€			
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	-			

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 102

PureSteam o DirectSteam



Información general

CAMPO	DATO	Versión	
		🔌 ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	1.134 mm	1.134 mm
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
	Altura (con bisagra)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Peso neto (bruto)	~217Kg (258Kg)	~230Kg (265,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	🔌 CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
🚿 PureSteam calderín	Solid iWash	●	CPW-102-(E/G) R SW S	19079303	-	19088218	-
		-	CPW-102-(E/G) R SW	19107371	-	19107372	-
	Modo spray	●	CP-102-(E/G) R S	19096895	-	19096897	-
		-	CP-102-(E/G) R	19107369	-	19107370	-
🌪️ DirectSteam inyección	Solid iWash	●	CW-102-(E/G) R SW S	19107455	-	19107456	-
		-	CW-102-(E/G) R SW	19079564	-	19088217	-
	Modo spray	●	C-102-(E/G) R S	19107348	-	19107349	-
		-	C-102-(E/G) R	19079594	-	19088216	-


Opciones configurables

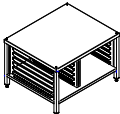


OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - British Standard Approved	0112-0001	-


OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
🔌 230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-
🔌 Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0037	-
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0038	-
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0039	-



OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-



Accesorios 102


EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	 Kit CTG-12*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 102 *Solo para hornos de gas	19095590	-

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-


BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GP-102	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	19012134	-

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	EB-102*	Rack móvil para 6 bandejas GN2/1 (62mm)	19011562	-
	EP-102*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) * Necesario GE-21 y CP-21(-R)	19013356	-

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GE-21	Guía de estructura para EB-102 y EP-102	19011570	-
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65	19013355	-
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21	19018751	-

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera	19087306	-

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-102	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 102	19103097	-

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 201

PureSteam o DirectSteam



Información general	CAMPO	DATO	Versión	
			⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)		Guías y tipo de bandeja del carro (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
		Separación entre guías	63mm	63mm
Alimentación (de serie)		Potencia eléctrica / gas	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
		Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
		Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
		Ancho	935mm	935mm
Dimensiones y peso		Fondo (con asa)	966mm (1.032mm)	966mm (1.032mm)
		Altura (con bisagra)	1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
		Peso neto (bruto)	~272,5Kg (331,5Kg)	~309Kg (341,5Kg)

Códigos y precios

	HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
🚰 PureSteam calderín	Solid iWash	-	●	CPW-201-(E/G) R SW S T	19078184	-	19088259	-
			-	CPW-201-(E/G) R SW T	19107458	-	19107459	-
	Modo spray	-	●	CP-201-(E/G) R S T	19096899	-	19096901	-
			-	CP-201-(E/G) R T	19098466	-	19107457	-
☀️ DirectSteam inyección	Solid iWash	-	●	CW-201-(E/G) R SW S T	19107462	-	19107463	-
			-	CW-201-(E/G) R SW T	19079085	-	19091665	-
	Modo spray	-	●	C-201-(E/G) R S T	19107460	-	19107461	-
			-	C-201-(E/G) R T	19079327	-	19088257	-

Opciones configurables







OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - British Standard Approved	0112-0001	-

* Consultar para otras configuraciones de carro (T)

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0047	-
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0048	-
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0049	-

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 201

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	 Kit CTG-21*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 201 *Solo para hornos de gas	19095591	-
CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	-
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	-
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	-
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	-
	CBK-16	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm)	19107596	-
	CBK-15	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	19107668	-
	CEP-201	50 platos Ø31 (75mm)	19013357	-
LONA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	LTE-201	Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP	19011741	-
RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-201	Rampa de nivelación para carros 201	19044716	-
AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	-
KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	-
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-201	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 201	19103098	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 202

PureSteam o DirectSteam



Información general

CAMPO	DATO	Versión	
		⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja del carro (T)*	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Separación entre guías	63mm	63mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
	Ancho	1.165 mm	1.165 mm
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	1.074 mm (1.140 mm)	1.074 mm (1.140 mm)
	Altura (con bisagra)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Peso neto (bruto)	~338Kg (403,5Kg)	~357Kg (422,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	●	CPW-202-(E/G) R SW S T	19075005	-	19088276	-
		-	CPW-202-(E/G) R SW T	19107465	-	19107466	-
	Modo spray	●	CP-202-(E/G) R S T	19096903	-	19096905	-
		-	CP-202-(E/G) R T	19098472	-	19107464	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	●	CW-202-(E/G) R SW S T	19107469	-	19107480	-
		-	CW-202-(E/G) R SW T	19078517	-	19091669	-
	Modo spray	●	C-202-(E/G) R S T	19107467	-	19107468	-
		-	C-202-(E/G) R T	19078544	-	19088274	-







Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - British Standard Approved	0112-0001	-

* Consultar para otras configuraciones de carro (T)

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€	OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
⚡ 230V 1N 60Hz	0102-0057	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0058	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0059	-			

Accesorios 202

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	 Kit CTG-22*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 202 iKORE *Solo para hornos de gas	19095592	-
CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-
	CBK-16	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm)	19107596	-
	CBK-15	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	19107668	-
	CEP-202- 90	90 platos Ø31 (75mm)	19081933	-
	CEP-202	100 platos Ø31 (75mm)	19011552	-
LONA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	LTE-202	Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP	19011742	-
RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-202	Rampa de nivelación para carros 202	19034438	-
AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	-
KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	-
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GÁS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-202	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 202	19103099	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

Envasadoras al vacío



Características generales

Construcción:

- AISI 304
- Bombas Busch
- 2 planchas de relleno en policarbonato
- Protección contra el agua
- Barras de sellado sin cables con pistones neumáticos

Control:

- Microprocesador para controlar el porcentaje de vacío en la cámara
- Panel de control digital con display.
- Alarmas para el nivel de vacío configurado y cambio de aceite.
- Visualización de los ciclos totales de la máquina.
- Visor del nivel de aceite.

Funciones y programas:

- Inicio automático del ciclo de vacío,
- Pistón con doble posición (funcionamiento y reposo).
- Memoria de fácil programación para 10 programas.
- Posibilidad de realizar extra vacío de 60".
- Posibilidad de envasar líquidos.
- Programa H2O out para la deshumidificación de la bomba.
- Programa para envasado externo tanto en bolsas como en contenedores.
- Los Modelos G, permiten envasar productos delicados/blandos.

Envasadora al vacío de sobremesa

POSICIÓN DE BARRA DE SELLADO	MODELO	CÓDIGO	LONGITUD DE BARRA (mm)	CAPACIDAD DE BOMBA (m3/h)	CÁMARA (mm)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	SVS-1-310/8	19107730	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
	SVS-1-310/8 G	19107731	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
	SVS-1-410/10	19107732	410	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/10 G	19107733	410	10	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20	19107734	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20 G	19107735	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20	19107736	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20 G	19107737	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-

Envasadora al vacío de pie

POSICIÓN DE BARRA DE SELLADO	MODELO	CÓDIGO	LONGITUD DE BARRA (mm)	CAPACIDAD DE BOMBA (m3/h)	CÁMARA (mm)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	SVP-2-620/63	19107745	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	-
	SVP-2-620/63 G	19107746	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	-
	SVP-2-950/100	19107751	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	-
	SVP-2-950/100 G	19107752	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	-
	SVP-2-520/25	19107741	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1.035	-
	SVP-2-520/25 G	19107742	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1.035	-
	SVP-2-505/63	19107743	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	-
	SVP-2-505/63 G	19107744	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	-
	SVP-2-560/100	19107747	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	-
	SVP-2-560/100 G	19107750	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	-

G: Modelos con entrada de gas inerte

Accesorios para envasadoras al vacío

Carros para Modelos de sobremesa

CÓDIGO	COMPATIBLES	DESCRIPCIÓN	€
19076888	SVS-1-310/8	Carro con 4 ruedas 590x550x610h mm	-
19076889	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Carro con 4 ruedas 690x730x610h mm	-

Estantes planos inclinados para el envasado de líquidos

CÓDIGO	COMPATIBLES	DESCRIPCIÓN	€
19076890	SVS-1-310/8	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	-
19076891	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	-
19076892	SVP-2-520/25	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	-
19076893	SVP-2-620/63	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	-
19076897		Embudo de acero inoxidable para líquidos	-

Tubo de aspiración para vacío en contenedores

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19076894	Tubo de aspiración para vacío en contenedores externos	-

Válvula SYV para sondas al corazón

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19076895	Válvula para sonda al corazón para cocción al vacío de inox.	-
19076896	Juego de juntas para la válvula (10 piezas)	-


Soluciones stacking

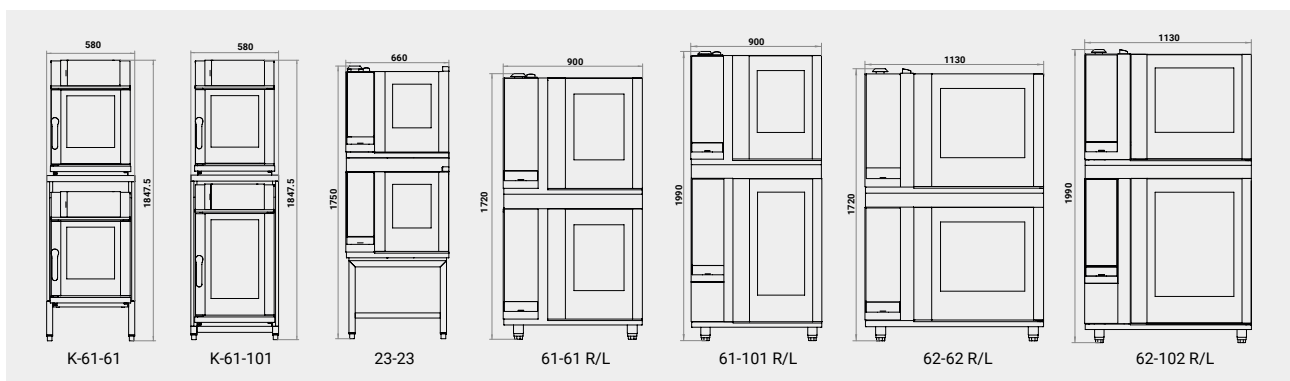


Características generales

- Los kits para hornos en columna se componen de un conjunto de elementos que permiten colocar dos hornos superpuestos.
- Este tipo de montaje se realiza con hornos de bandejas 1/1, de cualquiera de las tres gamas eléctricas.
- A la hora de hacer el pedido, deben especificarse los códigos de los dos hornos, así como el código del kit de elementos para realizar el montaje en columna.
- **Montaje en fábrica bajo pedido. Fagor Professional suministra desde fábrica la columna de hornos ya montada y terminada.**

MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
K-61-61	Kit stacking para 2 hornos iKORE Kompact 061	19107453	-
K-61-101	Kit stacking para 1 horno iKORE Kompact 061 + 1 horno iKORE Kompact 101	19108677	-
23-23	Kit stacking para 2 hornos iKORE 0623	19059364	-
61-61 R	Kit stacking para 2 hornos iKORE 061 puerta derecha	19087274	-
61-61 L	Kit stacking para 2 hornos iKORE 061 puerta izquierda	19087275	-
61-101 R	Kit stacking para 1 horno iKORE 061 + 1 horno iKORE 101 puerta derecha	19087272	-
61-101 L	Kit stacking para 1 horno iKORE 061 + 1 horno iKORE 101 puerta izquierda	19087273	-
62-62 R	Kit stacking para 2 hornos iKORE 062 puerta derecha	19087551	-
62-62 L	Kit stacking para 2 hornos iKORE 062 puerta izquierda	19088030	-
62-102 R	Kit stacking para 1 horno iKORE 062 + 1 horno iKORE 102 puerta derecha	19088031	-
62-102 L	Kit stacking para 1 horno iKORE 062 + 1 horno iKORE 102 puerta izquierda	19088032	-

 Solo para hornos eléctricos

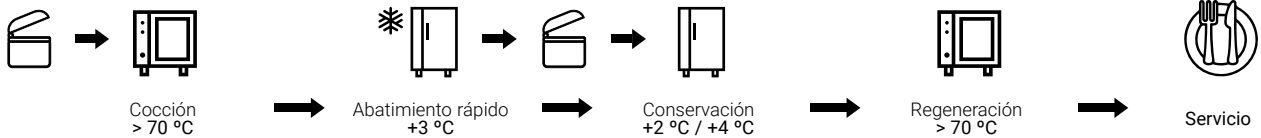


Soluciones Cook&Chill



Características generales

- El kit "Cook & Chill" se compone de un conjunto de elementos que permite colocar un horno sobre un abatidor.
- A la hora de hacer el pedido de una columna "Cook & Chill", deben especificarse el código del horno, el código del abatidor y el código del correspondiente kit de elementos para realizar el montaje en columna, o el código correspondiente para aquellos conjuntos más habituales.
- **Montaje en fábrica bajo pedido. Fagor Professional suministra desde fábrica la columna ya montada y terminada.**



MODELO	DESCRIPCIÓN	PARA HORNOS:	CÓDIGO	€
KIT C&C-0623	Kit montaje Cook&Chill para horno iKORE 0623 + Abatidor ABCO 0623		19087772	-
KIT C&C-061	Kit montaje Cook&Chill para horno iKORE 061 + Abatidor ABCO 061		19088139	-
KIT C&C-061 G	Kit montaje Cook&Chill para horno iKORE 061 de gas con boiler + Abatidor ABCO 061		19095521	-



La importancia de utilizar abatidores de temperatura

Los abatidores de temperatura son máquinas diseñadas para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que puedan pasar de los 90 °C tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3 °C en un tiempo no superior a 90 minutos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen.

Nuestras diferentes gamas de abatidores mixtos, con ciclo de congelación incorporado, pueden hacer descender la temperatura del producto hasta alcanzar -18 °C en un tiempo de 4 horas, con lo que se consigue una congelación del alimento muy rápida, evitando, además del aumento de la flora bacteriana, la formación de macrocristales.

Nuestra selección Cook&Chill

El uso combinado de los hornos y abatidores te permite ser más eficiente, ya que te facilita programar el trabajo en la cocina.



El correcto uso de abatidores con hornos mixtos proporciona menores deshechos, ahorro de tiempo y un producto en su punto servido al momento.

Cook & Chill 0623

30-60 comidas al día



Horno + Abatidor

MODELO	CÓDIGO	€
APW-0623-E R S SW K	19079298	-
Kit A-23	19106481	-
Kit C&C-0623	19087772	-
ABCO-06 2/3 HC	50HZ	19087540 -
	60Hz	19097559 -

Solución C&C 0623

Cook & Chill 061

50-100 comidas al día



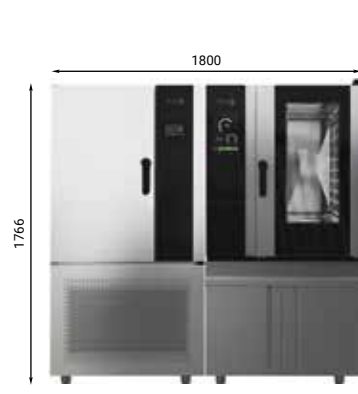
Horno + Abatidor

MODELO	CÓDIGO	€
APW-061-E R S SW K	19078616	-
Kit Z-11	19087303	-
Kit C&C-061	19088139	-
ABCO-061	50Hz	19105609 -
	60Hz	19111029 -

Solución C&C 061

Cook & Chill 101

80-150 comidas al día



Horno + Soporte + Abatidor

MODELO	CÓDIGO	€
APW-101-E R S SW K	19078668	-
Kit Z-11	19087303	-
SH-11-65 BCP	19079211	-
ABCO-101 HC	50Hz	19105605 -
	60Hz	19111030 -

Solución C&C 101

· Completa tu solución ideal con nuestras envasadoras y accesorios de horno: Campanas, carros y estructuras, bandejas...

· Consultar más Modelos de abatidores en la sección de refrigeración.

(*) Sin unidad condensadora.

Cook & Chill 102

150-250 comidas al día



Cook & Chill 201

150-250 comidas al día



Cook & Chill 202

200-400 comidas al día



Horno + Soporte + Abatidor

MODELO	CÓDIGO	€
APW-102-E R S SW K	19079785	-
Kit Z-21	19087306	-
SH-21-65 BCP	19082394	-
ABCO-102	50Hz	19091443 -
	60Hz	19091444 -

Solución C&C 102

Horno + Celula de abatimiento*

MODELO	CÓDIGO	€
APW-201-E R S SW T K	19079328	-
RBP-201 50/60Hz	19089779	-

Solución C&C 201

Horno + Celula de abatimiento*

MODELO	CÓDIGO	€
APW-202-E R S SW T K	19078839	-
RBM-202 50/60Hz	19089790	-

Solución C&C 202

· Completa tu solución ideal con nuestras envasadoras y accesorios de horno: Campanas, carros y estructuras, bandejas...


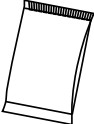
· Consultar más Modelos de abatidores en la sección de refrigeración.

(*) Sin unidad condensadora.



CUÍDADO Y MANTENIMIENTO

Lavado de horno


Lavado sólido SW

MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	OVENCLEAN: Cubo de pastillas detergente - 75 unidades	19086761	-
	<p>Detergente para el desengrase y limpieza de hornos con sistema de limpieza iWash sólido (SW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza potente: Disuelve y elimina las incrustaciones orgánicas más persistentes, como la grasa. - Fórmula ultra-concentrada: Asegura una limpieza profunda y confiable con pequeñas dosis. - Sin fosfatos ni sustancias peligrosas: Segura y respetuosa con el entorno, ideal para la industria alimentaria. - Compatible con Ovenbrite: el abrillantador complementario para un acabado perfecto. 		
	<p>OVENBRITE: Cubo de bolsitas abrillantador hidrosolubles - 75 unidades</p> <p>Abrillantador hidrosoluble para hornos con sistema de limpieza iWash sólido (SW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efecto antical: Protección activa contra depósitos de cal. - Prolonga la vida útil: Sus ingredientes avanzados cuidan y preservan el funcionamiento del horno. - Resultados excepcionales: Una cámara de cocción completamente limpia, higiénica y brillante tras cada ciclo de limpieza, lista para cocinar en condiciones óptimas. 	19086763	-

Lavado líquido LW

MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	<p>DECAFORN: Bidón detergente líquido de 10l (conexión externa)</p> <p>Detergente líquido desengrasante para hornos con sistema de limpieza iWash líquido (LW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formulación avanzada: desengrasado y eliminación de incrustaciones eficaz. - Rendimiento superior: acción potente con una pequeña dosis. - Protege las superficies: mantiene el acero inoxidable en perfecto estado sin riesgo de rayaduras ni opacidades. 	19086053	-
	<p>HIDROFORN: Bidón abrillantador líquido de 10l (conexión externa)</p> <p>Abrillantador líquido hidrofugante y secante para hornos con sistema de limpieza iWash líquido (LW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alto rendimiento: actúa como abrillantador, secante, neutralizante y protector hidrofugante. - Eliminación de cal: elimina los depósitos calcáreos y previene su redeposición de partículas. - Brillo duradero: asegura un acabado brillante y libre de residuos. - Sin olores ni sabores: garantiza un proceso limpio y neutral, sin alterar los alimentos. 	19086054	-

Lavado básico (manual)

MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	<p>KOI PLUS: Desengrasante - paquete de 4 botes x 6kg (modo spray)</p> <p>Botes de desengrasante para hornos con sistema de limpieza básico(sin W), para una aplicación manual.</p>	19086765	-

Tratamiento de agua





Sistemas de filtración por cartuchos:

Usar agua adecuadamente tratada en cada punto de restauración asegura reducir al mínimo las averías por agua y poder elaborar las recetas con la calidad que demandan los clientes. Los filtros para hornos garantizan la protección frente a los depósitos de cal, los efectos del cloro y las partículas contenidas en el agua, además de hacer frente a la corrosión. Este proporciona un ahorro en costes de reparación y ofrece una imagen de limpieza e higiene del horno a la altura del negocio.

Con la medición de dos parámetros: dureza y cloruros, podemos determinar qué filtro precisa el horno:



PARÁMETRO	RECOMENDACIÓN	PROTECCIÓN	FILTRO
Dureza del agua	<p>> 6 dH*: Filtro antical</p> <p>* Aunque la dureza sea inferior a los 6 dH° siempre se recomienda el uso del filtro para prevenir problemas con el cloro y las partículas del agua de red.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Retiene las partículas - Elimina el cloro - Evita formación de cal 	<p>Hornos hasta 6 x GN1/1 : C500 (K-061, K-101, 0623, 061)</p> <p>Hornos desde 10 x GN1/1 : C1100 (062, 101, 102, 201, 202)</p>
Cloruros	> 150 mg/l : Filtro antical + anticorrosión	<ul style="list-style-type: none"> - Retiene las partículas - Elimina el cloro - Evita formación de cal - Evita la formación de yeso - Evita la corrosión 	X1100

Filtración antical

MÓDELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit C500	Kit primera instalación - Sistema de filtración de agua para hornos. Tratamiento antical, capacidad estándar. Incluye: Cabezal + cartucho C500 + caudalímetro + adaptador 3/8 - 3/4 para filtrar aguas con cal	19111541	-
 Kit C1100	Kit primera instalación - Sistema de filtración de agua para hornos. Tratamiento antical, gran capacidad. Incluye: Cabezal + cartucho C1100 + caudalímetro + adaptador 3/8 - 3/4 para filtrar aguas con cal	19111542	-
 C500	Cartucho de sustitución para kit filtro C500	19111544	-
 C1100	Cartucho de sustitución para kit filtro C1100	19111547	-

* El cartucho se deberá cambiar cuando el consumo de agua del horno haya llegado a la capacidad en litros del filtro, con un plazo máximo de recambio de un año.

Filtración antical + anticorrosión




MÓDELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit X1100	Kit primera instalación - Sistema de filtración de agua para hornos. Tratamiento antical y anticorrosión. Incluye: Cabezal + filtro X1100 + caudalímetro + adaptador 3/8 - 3/4 para filtrar aguas con cal y salinidad	19111543	-
 X1100	Cartucho de sustitución para kit filtro X1100	19111548	-

* El cartucho se deberá cambiar cuando el consumo de agua del horno haya llegado a la capacidad en litros del filtro, con un plazo máximo de recambio de un año.

OTROS ACCESORIOS

Bandejas Gastronorm

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (WxL)	FONDO (mm)	CÓDIGO	€
Grid - AISI-304 1mm (EN631)						
	GRID 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058664	-
	GRID 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19085067	-
	GRID 2/1	-	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19085068	-
Parrillas de asado para pollos y costillas						
	PO 1/1-8	8 pollos	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19001496	-
	CO 1/1	Costillas	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000545	-
Colector de grasa						
	BRG 1/1	5l	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107594	-
	BRG 2/1	10l	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19107615	-
Bandejas para frituras						
	FRI 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058655	-
	FRI 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19012415	-
Bandejas lisas						
	GN 2/3-20	1,70l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058658	-
	GN 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058659	-
	GN 1/1-20	2,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19001669	-
	GN 1/1-40	5,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19048493	-
	GN 1/1-65	9,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19048494	-
	GN 1/1-100	14,00l	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19048495	-
	GN 2/1-20	3,00l	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19001673	-
	GN 2/1-40	10,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001674	-
	GN 2/1-65	18,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001675	-
	GN 2/1-100	28,00l	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19001672	-
Bandejas perforadas						
	GNP 2/3-20	1,7l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058660	-
	GNP 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058661	-
	GNP 1/1-40	5,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19001677	-
	GNP 1/1-65	9,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19048496	-
	GNP 1/1-100	14l	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19001676	-
	GNP 2/1-40	10,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001680	-
	GNP 2/1-65	18,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001681	-
	GNP 2/1-100	28l	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19001679	-


	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (WxL)	FONDO (mm)	CÓDIGO	€
Bandejas de granito						
	TP 2/3-20	1,7l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058663	-
	TP 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19059569	-
	TP 1/1-20	2,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19001978	-
	TP 1/1-40	5,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19001979	-
	TP 1/1-65	9,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19001980	-
	TP 2/1-20	3,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19001981	-
	TP 2/1-40	10,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001982	-
	TP 2/1-65	18,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001983	-
Bandejas pasteleras						
	BPA 2/3 Flat	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058657	-
	BPA 1/1 Flat	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000313	-
	BPP 2/3 Perforada	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058656	-
	BPP 1/1 Perforada	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000314	-
	BB 1/1 Baguettes	4 cavidades	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107820	-
	BB 60/40 Baguettes	5 cavidades	BAKE 60/40 (600x400)	-	19107822	-
	BP 60/40 Perforada	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111321	-
	BP 60/40 Flat	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111322	-
Bandejas de molde						
	MT 2/3 6	6 huecos	GN-2/3 (325x354 mm)	10 Ø x 15H	19107800	-
	MT 1/1 11	11 huecos	GN-1/1 (325x530 mm)	10 Ø x 15H	19107811	-
Parrilla "grill" para asar o marcar						
	MG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058654	-
	MG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19001460	-
	GRILL 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	(Perforado)	19002844	-
	FG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19059568	-
	FG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19076583	-

Accesorios de cocinado

Ahumador

	MODELO	POTENCIA (W)	VOLTAJE	HZ	DIMENSIONES (MM)	CÓDIGO	€
	SMOKER	250	230V 1N	50/60	95 x 268 x 54	19059112	-

Sonda adicional externa

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit SV*	Kit sonda de control de temperatura externa SousVide para cocinar al vacío	19087745	-
	Kit ST*	Kit sonda de control de temperatura externa monopunto.	19087746	-
	Kit SS	Soporte externo para sondas ST y SV	19107627	-

***ADVANCE**: Posibilidad de usar hasta 3 sondas en un mismo cocinado: EZ sensor de temperatura multipunto interno + 2 Sondas externas (ST y SV)

***CONCEPT**: Posibilidad de trabajar con una sola sonda al mismo tiempo: EZ sensor de temperatura multipunto interno; o, una única sonda externa SousVide (SV).