

FOURS



Fours

Fours compacts - iKORE Kompact	129
Fours combinés industriels - iKORE	133
— Advance	133
— Concept	147
Machines d'emballage	161
Supports de colonne	163
— Solutions Stacking	163
— Solutions Cook&Chill	164
Entretien et maintenance	167
Autres accessoires	169

 **STOCK** Ceci s'applique aux modèles 50 Hz.

Fonctionnalités et caractéristiques

La nouvelle ère de la cuisine intelligente



Expérience utilisateur

Une conception centrée sur le chef

Conçu de bout en bout pour répondre aux besoins des professionnels et reconnu comme l'un des fours les plus intuitifs du marché, il représente l'équilibre parfait entre qualité, efficacité et confort.



Smart Cooking

Ce n'est pas de la magie, mais de l'intelligence

Doté d'intelligence numérique et technologique pour standardiser les processus culinaires de la manière la plus productive grâce à iCooking, iFunctions et Multitray.



Conception robuste

Construite pour durer

Construction 100 % acier inoxydable, composants électriques CE et protection contre l'eau IPX5, pour résister et faire face à tous les défis culinaires avec les exigences les plus élevées.



Sécurité alimentaire

L'hygiène avant tout

Système HACCP, détartage programmé du surchauffeur, lavage automatique efficace avec plus de 6 programmes et bien plus encore pour assurer le bien-être du consommateur à tout moment.



Ouvrir via FagorKconnect



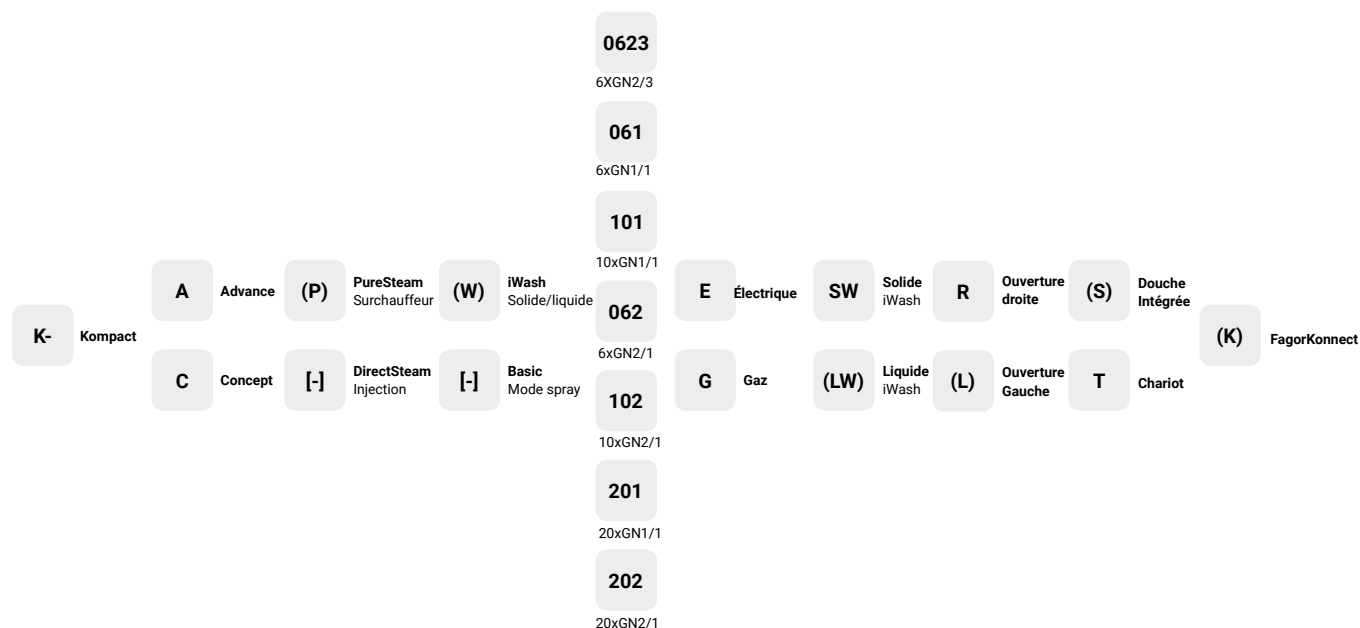
Contrôle de la température

Les résultats de cuisson que vous souhaitez

Précision totale dans l'enceinte de cuisson grâce au capteur d'humidité et répartition uniforme de la chaleur grâce au système de ventilation bidirectionnelle à 6 vitesses.

Nomenclature

Fours iKORE



Gamme configurable

Personnalisée en fonction des goûts

ADVANCE

Qualité de cuisson, efficacité et intelligence.



CONCEPT

Simplicité, puissance et robustesse.

Pour les plus conservateurs, fidèles aux méthodes traditionnelles de la gastronomie, mais à la recherche d'une performance maximale d'une manière simple et rapide.



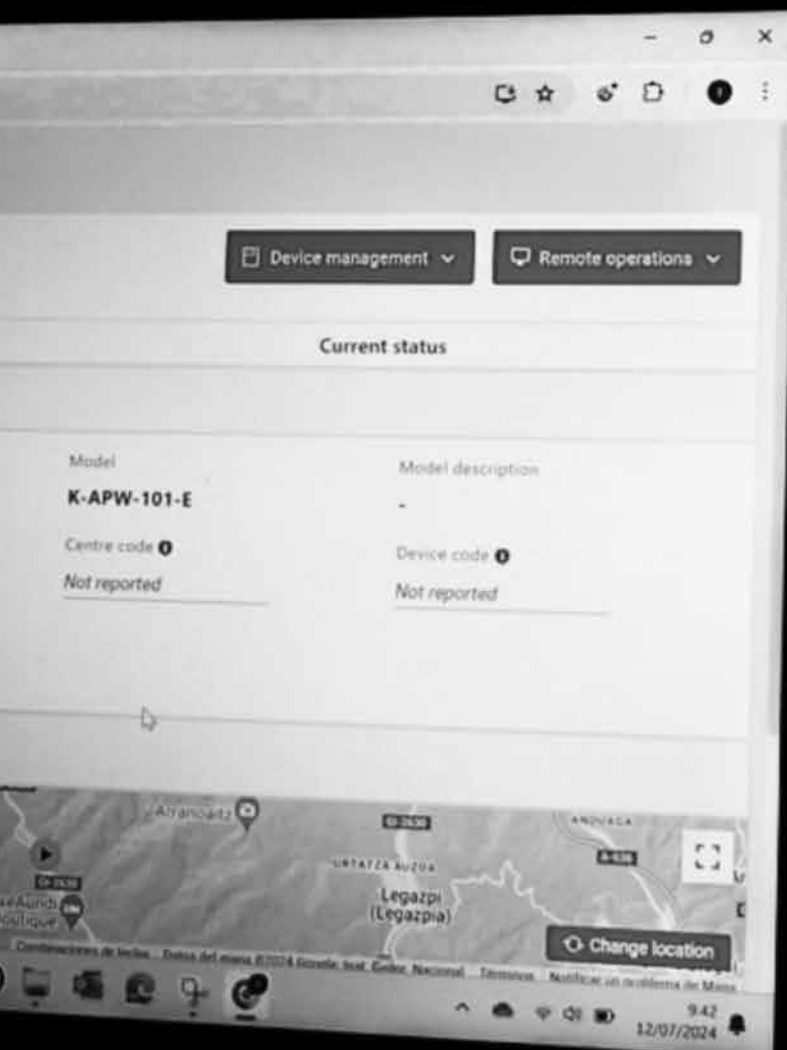
Prestations	APW	AP	AW	A
PureSteam (surchauffeur) Générateur de vapeur 100 % pure, avec détartrage programmé.	•	•	–	–
DirectSteam (Injection)	–	–	•	•
iClima Gestion et régulation de l'humidité réelle de la chambre avec une précision de 1 %.	•	•	•	•
Capteur EZ Sonde de température interne multipoint à cœur.	•	•	•	•
Sonde multiple Possibilité d'utiliser jusqu'à 3 sondes dans le même processus de cuisson : Capteur EZ + 2 sondes externes (SV/ST).	○	○	○	○
Fonctions				
FagorCookingCenter (répertoire des recettes)	•	•	•	•
mCooking - Modes de cuisson manuels : Basse et super-vapeur (30-130°C), Mixte (30-300°C) et Convection (30-300°C).	•	•	•	•
iCooking Recettes intelligentes configurables avec ajustement automatique des phases et des paramètres.	•	•	•	•
iFunctions Processus de cuisson intelligents avec ajustement automatique des phases et des paramètres.	•	•	•	•
Multitray Système de gestion de la cuisson par temps et par plateau dans le même climat.	•	•	•	•
Commande				
FagorTouch Écran TFT capacitif en verre de 10,1" (7" sur le four 0623 et les versions Kompact)	•	•	•	•
EasyCooking Interface personnalisée par le propriétaire avec contrôle de l'utilisateur et du mot de passe.	•	•	•	•
Hygiène				
iWash SW Système de nettoyage efficace avec un détergent solide et un produit de rinçage.	•	–	•	–
iWash LW Système de nettoyage efficace avec détergent liquide et possibilité d'exécution à distance.	○	–	○	–
Douche manuelle rétractable intégrée.	○	○	○	○
HACCP disponible à distance et avec USB	•	•	•	•
FagorKonnnect				
FagorKonnnect	•	•	•	•
Ethernet / Wifi	•	•	•	•
Port USB	•	•	•	•

Prestations	CPW	CP	CW	C
PureSteam (surchauffeur) Générateur de vapeur 100 % pure, avec détartrage programmé.	•	•	–	–
DirectSteam (Injection)	–	–	•	•
ClimaControl Gestion et régulation de l'humidité réelle de la chambre avec une précision de 10 %.	•	•	•	•
Capteur EZ Sonde de température interne multipoint à cœur.	•	•	•	•
Monosonde Possibilité d'utiliser une seule sonde par cuisson Capteur EZ ou sonde externe (SV).	○	○	○	○
Fonctions				
FagorRecipeCenter (répertoire de recettes)	•	•	•	•
mCooking - Modes de cuisson manuels : Basse et super-vapeur (30-130°C), Mixte (30-300°C) et Convection (30-300°C).	•	•	•	•
Mode de cuisson Recettes culinaires prédéfinies	•	•	•	•
Fonctions supplémentaires				
Processus de cuisson prédéfinis	•	•	•	•
–	–	–	–	–
Commande				
FagorDial Écran 2,8" avec manette poussoir rotative et boutons manuels avec affichage par segments.	•	•	•	•
–	–	–	–	–
Hygiène				
iWash SW Système de nettoyage efficace avec un détergent solide et un produit de rinçage.	•	–	•	–
iWash LW Système de nettoyage efficace avec détergent liquide et possibilité d'exécution à distance.	○	–	○	–
Douche manuelle rétractable intégrée.	○	○	○	○
HACCP disponible à distance et avec USB	•	•	•	•
FagorKonnnect				
–	–	–	–	–
–	–	–	–	–
Port USB	•	•	•	•

- De série
- En option
- Non disponible.



Explorez les nombreux avantages offerts par FagorKonnect et découvrez en détail comment il peut améliorer de façon spécifique la fonctionnalité de nos fours iKore.



Graphiques spécifiques conçus pour l'analyse des fours :

Des graphiques spécialisés permettent d'analyser l'état, les cuissons et les lavages quotidiens, la productivité et les erreurs, ce qui vous aide à obtenir une vue d'ensemble de votre entreprise.



Informations détaillées affichées en temps réel :

Vous obtiendrez des données telles que le mode de cuisson, la température ou le taux d'humidité en temps réel.

Vous pourrez également effectuer diverses fonctions à distance, telles que le lavage à distance et d'autres opérations spécifiques.



Gérez et créez vos propres recettes

Vous pourrez gérer vos recettes de manière efficace. Vous pouvez créer une recette et l'exporter vers tous vos fours, quelle que soit leur emplacement.



ADVANCE

iKORE Kompact 061

PureSteam ou DirectSteam

FagorTouch
7"

Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		⚡ ÉLECTRIQUE (E)	🔥 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	6 GN1/1	Version non disponible
	Espacement des guides	47 mm	-
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	7,4 kW	-
	Fréquence	50/60 Hz	-
	Tension standard	380-415V 3N	-
Dimensions et poids	Largeur	530 mm	-
	Fond (avec poignée)	815 mm (874 mm)	-
	Hauteur	760 mm	-
	Poids net (brut)	~87Kg (102Kg)	-

Codes et prix

	HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	⚡ CODE	€	🔥 CODE	€
	PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	-	K-APW-061-E SW R K	19103865	-	-	-
		Mode Spray	-	K-AP-061-E R K	19103864	-	-	-
	DirectSteam injection	Solid iWash	-	K-AW-061-E SW R K	19103863	-	-	-
		Mode Spray	-	K-A-061-E R K	19103862	-	-	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière de porte sur le côté gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
OPTIONS DE TENSION			CODE CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0001	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0002	-

* Four non convertible, uniquement configuré de série.

* Version marine non disponible.

Accessoires K-061

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	EXH-K	X	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	X	X	294	19103398	-
	FCA	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit d'extraction pour hotte EXH-K			19103375	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	X	850	19103319	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62 mm)	-	850	19103257	-
	SH-R K 85	9 GN1/1 (62 mm)	X	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	-
	SH-R K 103	-	X	1.030	19103555	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62 mm)	-	1.030	19103554	-
	SH-R K 103	10 GN1/1 (62 mm)	X	1.030	19103556	-
	MSH-K	Support de mise à niveau pour placer un four iKORE sur un meuble ou socle			19103258	-
KIT DOUCHE EXTERNE	MODÈLE	DESCRIPTION			CODE	€
	Kit douche	Kit douche externe (non rétractable)			19004504	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION			CODE	€
	Kit A	Kit fixation de four iKORE Kompact			19106481	-

x Inclus

- Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

ADVANCE

iKORE Kompact 101

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		⚡ ÉLECTRIQUE (E)	🔥 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	10 GN1/1	Version non disponible
	Espacement des guides	47 mm	-
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	12,4 kW	-
	Fréquence	50/60 Hz	-
	Tension standard	380-415V 3N	-
Dimensions et poids	Largeur	530 mm	-
	Fond (avec poignée)	815 mm (874 mm)	-
	Hauteur	940 mm	-
	Poids net (brut)	~100Kg (115Kg)	-

Codes et prix

	HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	⚡ CODE	€	🔥 CODE	€
	PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	-	K-APW-101-E SW R K	19103869	-	-	-
		Mode Spray	-	K-AP-101-E R K	19103868	-	-	-
	DirectSteam injection	Solid iWash	-	K-AW-101-E SW R K	19103867	-	-	-
		Mode Spray	-	K-A-101-E R K	19103866	-	-	-

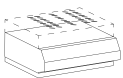
Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière de porte sur le côté gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
OPTIONS DE TENSION			CODE CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0001	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0002	-

* Four non convertible, uniquement configuré de série

* Version marine non disponible.

Accessoires K-101

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	EXH-K	X	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	X	X	294	19103398	-
	FCA	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit d'extraction pour hotte EXH-K			19103375	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	X	850	19103319	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62 mm)	-	850	19103257	-
	SH-R K 85	9 GN1/1 (62 mm)	X	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	-
	SH-R K 103	-	X	1.030	19103555	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62 mm)	-	1.030	19103554	-
	SH-R K 103	10 GN1/1 (62 mm)	X	1.030	19103556	-
	MSH-K	Support de mise à niveau pour placer un four iKORE sur un meuble ou socle			19103258	-
KIT DOUCHE EXTERNE	MODÈLE	DESCRIPTION			CODE	€
	Kit douche	Kit douche externe (non rétractable)			19004504	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION			CODE	€
	Kit A	Kit fixation de four iKORE Kompact			19106481	-

x Inclus

- Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

iKORE 0623

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version ⚡ ÉLECTRIQUE (E)	🔥 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	6 GN2/3	Version non disponible
	Espacement des guides	47 mm	-
Alimentation (de série)	Puissance électrique	5,8 kW	-
	Fréquence	50/60 Hz	-
	Tension standard	380-415V 3N	-
Dimensions et poids	Largeur	660 mm	-
	Fond (avec poignée)	564 mm (630 mm)	-
	Hauteur (avec charnière)	570 mm (600 mm)	-
	Poids net (brut)	~66,5 Kg (71,5 Kg)	-

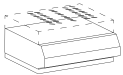
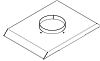
Codes et prix

HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	⚡ CODE	€	🔥 CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	●	APW-0623-E R SW S K	19079298	-	-	-
		-	APW-0623-E R SW K	19106932	-	-	-
DirectSteam injection	Solid iWash	●	AW-0623-E R SW S K	19106933	-	-	-
		-	AW-0623-E R SW K	19079299	-	-	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-
OPTIONS DE TENSION			CODE CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0062	-
⚡	Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Module externe, non intégré au four	0102-0063	-

Accessoires 0623

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	EXH-23	X	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	X	X	330	19103376	-
	FCA	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit d'extraction pour hotte aspirante EXH-23			19096418	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-23	-	-	850	19058933	-
	SH-23-R	-	X	850	19058940	-
	SH-23-B	2 x 6 GN2/ 3(68 mm)	-	850	19058941	-
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/ 3(68 mm)	X	850	19058943	-
	SH-23-RBM	Support mobile avec 2 bouteilles de 15 l. d'eau potable et vidange	X	850	19079266	-
	SHP-23	Support mural pour suspendre un four 0623 au mur			19059282	-
	MSH-23	Support de mise à niveau pour placer un four 0623 sur un meuble ou socle			19059319	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION			CODE	€
	Kit A	Kit de fixation de four 0623			19106481	-

x Inclus

- Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

ADVANCE

iKORE 061

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version ÉLECTRIQUE (E)	GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	6 GN1/1	6 GN1/1
	Espacement des guides	68 mm	68 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
	Largeur	895 mm	895 mm
Dimensions et poids	Fond (avec poignée)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	⚠ Version gaz avec surchauffeur (P)	-	922 mm (988 mm)
	Hauteur (avec charnière)	846 mm (877 mm)	846 mm (877 mm)
	Poids net (brut)	~118,5 Kg (145 Kg)	~ 146 Kg (162,5 Kg)

Codes et prix

	HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	CODE	€	CODE	€
	PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	●	APW-061-(E/G) R SW S K	19078616	-	19088205 ⚠	-
			-	APW-061-(E/G) R SW K	19106934	-	19106935 ⚠	-
	DirectSteam injection	Solid iWash	●	AW-061-(E/G) R SW S K	19103818	-	19106936	-
			-	AW-061-(E/G) R SW K	19078613	-	19088204	-

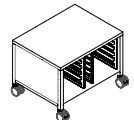
Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Grille pour 5 plaques BAKE 60/40 (espacement entre rails de grille = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglémentations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

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

OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessoires 061

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	OUVERTURE GAUCHE (L)	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	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	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-CA				X	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit d'extraction pour hotte aspirante EXH-11				X	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 061				-	X	X	19095581	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	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 (68 mm)	-	-	650	X	X	-	19082006	-
						-	-	X	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	650	X	X	-	19083238	-
						-	-	X	19083239	-
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	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 (68 mm)	-	-	850	X	X	-	19103369	-
						-	-	X	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	850	X	X	-	19103381	-
						-	-	X	19103443	-
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GP-061	Kit cadre pour 5 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)				X	X	X	19011982	-
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)							CODE	€
	EB-061*	Rack mobile pour 6 plateaux GN1/1 (62 mm)				X	X	X	19011559	-
	EP-061*	Rack mobile pour 18 assiettes Ø31 (64 mm)				X	X	X	19013353	-
		*Nécessaire GE-11 et CP-11 (-R)								
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GE-11	Guide de structure pour EB-061 et EP-061				X	X	X	19011569	-
	CP-11	Chariot porte-structure pour four sur SH-11-65				X	X	X	19013352	-
	CP-11-R	Chariot porte-structure réglable pour four sur SH-11				X	X	X	19018752	-
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit Z-11	Kit plinthes plan de travail				X	X	-	19087303	-
						-	-	X	19087305	-
KIT DE CONVERSION (GAZ)	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit HU-061	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 061							19069736	-
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps							19069736	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.



Uniquement pour les fours électriques



Uniquement fours à gaz



Uniquement pour les fours à gaz avec surchauffeur : APW-061-G

iKORE 101

PureSteam ou DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Informations générales

Version

CHAMP	DONNÉE	ÉLECTRIQUE (E)	GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	10 GN1/1	10 GN1/1
	Espacement des guides	68 mm	68 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
	Largeur	895 mm	895 mm
Dimensions et poids	Fond (avec poignée)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	⚠ Version gaz avec surchauffeur (P)	-	922 mm (988 mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Poids net (brut)	~139 Kg (174 Kg)	~162 Kg (197 Kg)

Codes et prix

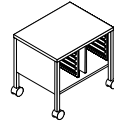
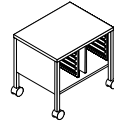
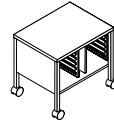
HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	CODE	€	CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	•	APW-101-(E/G) R SW S K	19078668	-	19088215 ⚠	-
		-	APW-101-(E/G) R SW K	19107006	-	19107007 ⚠	-
DirectSteam injection	Solid iWash	•	AW-101-(E/G) R SW S K	19103817	-	19107008	-
		-	AW-101-(E/G) R SW K	19078671	-	19088214	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Cadre pour 8 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglementation et conformité de l'eau - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

OPTIONS DE TENSION	CODE CONFIG.	€	OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-	Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-	Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60 Hz	0102-0027	-			
230V 2~ 50 Hz	0102-0028	-			
230V 2~ 60 Hz	0102-0029	-			

Accessoires 101

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	OUVERTURE GAUCHE (L)	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	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	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-CA				X	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit d'extraction pour hotte aspirante EXH-11				X	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 101				-	X	X	19095581	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	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 (68 mm)	-	-	650	X	X	-	19082006	-
						-	-	X	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	650	X	X	-	19083238	-
						-	-	X	19083239	-
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	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 (68 mm)	-	-	850	X	X	-	19103369	-
						-	-	X	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	850	X	X	-	19103381	-
						-	-	X	19103443	-
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GP-101	Kit cadre pour 8 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)				X	X	X	19011983	-
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)							CODE	€
	EB-101*	Rack mobile pour 10 plateaux GN1/1 (62 mm)				X	X	X	19011561	-
	EP-101*	Rack mobile pour 30 assiettes Ø31 (64 mm)				X	X	X	19013354	-
		*Nécessaire GE-11 et CP-11 (-R)								
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GE-11	Guide de structure pour EB-101 et EP-101				X	X	X	19011569	-
	CP-11	Chariot porte-structure pour four sur SH-11-65				X	X	X	19013352	-
	CP-11-R	Chariot porte-structure réglable pour four sur SH-11				X	X	X	19018752	-
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit Z-11	Kit plinthes plan de travail				X	X	-	19087303	-
						-	-	X	19087305	-
KIT DE CONVERSION (GAZ)	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit HU-101	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 101							19103096	-
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps							19069736	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.



Uniquement pour les fours électriques



Uniquement fours à gaz



Uniquement pour les fours à gaz avec surchauffeur : APW-101-G

ADVANCE

iKORE 062

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		ÉLECTRIQUE (E)	GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	6 GN2/1 (12 GN1/1)	Version non disponible
	Espacement des guides	68 mm	-
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	22,2 kW	-
	Fréquence	50/60 Hz	-
	Tension standard	380-415V 3N	-
Dimensions et poids	Largeur	1.134 mm	-
	Fond (avec poignée)	1.066 mm (1.134 mm)	-
	Hauteur (avec charnière)	846 mm (877 mm)	-
	Poids net (brut)	~190 Kg (220 Kg)	-

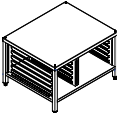
Codes et prix

	HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	CODE	€	CODE	€
	PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	•	APW-062-E R SW S	19087724	-	-	-
			-	APW-062-E R SW	19107009	-	-	-
	DirectSteam injection	Solid iWash	•	AW-062-E R SW S	19107040	-	-	-
			-	AW-062-E R SW	19088209	-	-	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Cadre pour 5 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-
OPTIONS DE TENSION			CODE CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz			0102-0011	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz			0102-0013	-

Accessoires 062

SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	X	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	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 (68 mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	850	19103385	-
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	GP-062	Kit cadre pour 5 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)				19095570	-
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)				CODE	€
	EB-062*	Rack mobile pour 6 plateaux GN2/1 (62mm)				19095517	-
	EP-062*	Rack mobile pour 28 assiettes Ø31 (75 mm) *Nécessaire GE-21 et CP-21 (-R)				19095518	-
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	GE-21	Guide de structure pour EB-062 et EP-062				19011570	-
	CP-21	Chariot porte-structure pour fours sur SH-21-65				19013355	-
	CP-21-R	Chariot porte-structure réglable pour fours sur SH-21				19018751	-
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	Kit Z-21	Kit plinthes plan de travail				19087306	-
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps				19069736	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

iKORE 102

PureSteam ou DirectSteam

Fagor
Konnect FagorTouch
10.1"

Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		 ÉLECTRIQUE (E)	 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Espacement des guides	68 mm	68 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
Dimensions et poids	Largeur	1.134 mm	1.134 mm
	Fond (avec poignée)	1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.117mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Poids net (brut)	~217 Kg (258 Kg)	~ 230 Kg (265,5 Kg)

Codes et prix

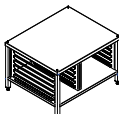
	HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	 CODE	€	 CODE	€
 PureSteam Surchauffeur		Solid iWash	•	APW-102-(E/G) R SW S K	19079785	-	19088221	-
			-	APW-102-(E/G) R SW K	19107041	-	19107042	-
 DirectSteam injection		Solid iWash	•	AW-102-(E/G) R SW S K	19107043	-	19107045	-
			-	AW-102-(E/G) R SW K	19079784	-	19088220	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Cadre pour 8 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

OPTIONS DE TENSION		CODE CONFIG.	€	OPTIONS DE GAZ		CODE CONFIG.	€
	230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-		Butane-Propane LPG	0101-0001	-
	Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-		Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-
	230V 1N 60 Hz	0102-0037	-				
	230V 2~ 50 Hz	0102-0038	-				
	230V 2~ 60 Hz	0102-0039	-				

Accessoires 102

EXTRACTION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	 Kit CTG-12*	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 102 *Seulement pour les fours à gaz	19095590	-			
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	X	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	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 (68 mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	850	19103385	-
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	GP-102	Kit cadre pour 8 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)	19012134	-			
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	CODE	€			
	EB-102*	Rack mobile pour 10 plateaux GN2/1 (62mm)	19011562	-			
	EP-102*	Rack mobile pour 28 assiettes Ø31 (75 mm) *Nécessaire GE-21 et CP-21 (-R)	19013356	-			
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	GE-21	Guide de structure pour EB-102 et EP-102	19011570	-			
	CP-21	Chariot porte-structure pour fours sur SH-21-65	19013355	-			
	CP-21-R	Chariot porte-structure réglable pour fours sur SH-21	19018751	-			
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	Kit Z-21	Kit plinthes plan de travail	19087306	-			
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	Kit HU-102	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 102	19103097	-			
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps	19069736	-			

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

iKORE 201

PureSteam ou DirectSteam

Fagor
Konnect FagorTouch
10.1"

Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		 ÉLECTRIQUE (E)	 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau du chariot (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Espacement des guides	63 mm	63 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
	Largeur	935 mm	935 mm
Dimensions et poids	Fond (avec poignée)	966 mm (1.032 mm)	966 mm (1.032 mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Poids net (brut)	~ 272,5 kg (331,5 Kg)	~ 309 Kg (341,5 Kg)

Codes et prix

	HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	 CODE	€	 CODE	€
	PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	•	APW-201-(E/G) R SW S T K	19079328	-	19088272	-
			-	APW-201-(E/G) R SW T K	19107046	-	19107049	-
	DirectSteam injection	Solid iWash	•	AW-201-(E/G) R SW S T K	19107048	-	19107060	-
			-	AW-201-(E/G) R SW T K	19079330	-	19091667	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

* Consulter autres configurations de chariots sur demande (T)

OPTIONS DE TENSION			OPTIONS DE GAZ		
	CODE CONFIG.	€		CODE CONFIG.	€
 230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-	Butane-Propane LPG	0101-0001	-
 Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-	Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-
 230V 1N 60 Hz	0102-0047	-			
 230V 2~ 50 Hz	0102-0048	-			
 230V 2~ 60 Hz	0102-0049	-			

Accessoires 201

EXTRACTION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	 Kit CTG-21*	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 201 *Seulement pour les fours à gaz	19095591	-
CHARIOTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	CODE	€
	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	Chariot pour 16 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Chariot pour 15 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)	19107668	-
	CEP-201	50 assiettes Ø31 (75 mm)	19013357	-
TOILE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	LTE-201	Toile pour la protection et le maintien de la chaleur des aliments. Pour les voitures CEB et CEP	19011741	-
RAMPE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	RH-201	Rampe de mise à niveau pour chariots 201	19044716	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit A-20	Kit de pièces pour fixer le four au sol.	19012270	-
KIT POIGNÉE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit ASA	Kit de support latéral pour poignée de chariot	19087163	-
KIT POIGNÉE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double verrouillage pour ouverture en deux étapes par commande au pied.	19114638	-
KIT DE CONVERSION (GAZ)	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit HU-201	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 201	19103098	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

iKORE 202

PureSteam ou DirectSteam

Fagor
Konnect FagorTouch
10.1"

Informations générales

Version

CHAMP	DONNÉE	 ÉLECTRIQUE (E)	 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau du chariot (T)*	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Espacement des guides	63 mm	63 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
Dimensions et poids	Largeur	1.165mm	1.165mm
	Fond (avec poignée)	1.074mm (1.140mm)	1.074mm (1.140mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
	Poids net (brut)	~ 338 Kg (403,5 Kg)	~ 357 Kg (422,5 Kg)

Codes et prix

	HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	 CODE	€	 CODE	€
 PureSteam Surchauffeur	Solid iWash		•	APW-202-(E/G) R SW S T K	19078839	-	19088278	-
			-	APW-202-(E/G) R SW T K	19107061	-	19107062	-
 DirectSteam injection	Solid iWash		•	AW-202-(E/G) R SW S T K	19107063	-	19107064	-
			-	AW-202-(E/G) R SW T K	19078837	-	19091670	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

* Consulter autres configurations de chariots sur demande (T)

OPTIONS DE TENSION	CODE CONFIG.	€
 230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-
 Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-
 230V 1N 60 Hz	0102-0057	-
 230V 2~ 50 Hz	0102-0058	-
 230V 2~ 60 Hz	0102-0059	-

OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessoires 202

EXTRACTION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	 Kit CTG-22*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 202 iKORE *Solo para hornos de gas	19095592	-
CHARIOTS	MODÈLE	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CODE	€
	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-32	Chariot pour 32 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 81 mm)	19107620	-
	CBK-30	Chariot pour 30 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)	19107669	-
	CEP-202- 90	90 assiettes Ø31 (75 mm)	19081933	-
	CEP-202	100 assiettes Ø31 (75 mm)	19011552	-
TOILE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	LTE-202	Toile pour la protection et le maintien de la chaleur des aliments. Pour les voitures CEB et CEP	19011742	-
RAMPE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	RH-202	Rampe mise à niveau pour chariots 202	19034438	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit A-20	Kit de pièces pour fixer le four au sol.	19012270	-
KIT POIGNÉE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit POIGNÉE	Kit de support latéral pour poignée de chariot	19087163	-
KIT DC	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double verrouillage pour ouverture en deux étapes par commande au pied.	19114638	-
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit HU-202	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 202	19103099	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

CONCEPT

iKORE 0623

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		⚡ ÉLECTRIQUE (E)	🔥 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	6 GN2/3	Version non disponible
	Espacement des guides	47 mm	-
Alimentation (de série)	Puissance de connexion	5,8 kW	-
	Fréquence	50/60 Hz	-
	Tension standard	380-415V 3N~	-
Dimensions et poids	Largeur	660 mm	-
	Fond (avec poignée)	564 mm (630 mm)	-
	Hauteur (avec charnière)	570 mm (600 mm)	-
	Poids net (brut)	~66,5 Kg (71,5 Kg)	-

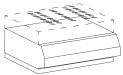
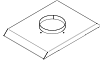
Codes et prix

HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	⚡ CODE	€	🔥 CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	●	CPW-0623-E R SW S	19073931	-	-	-
		-	CPW-0623-E R SW	19107065	-	-	-
	Mode spray	●	CP-0623-E R S	19096907	-	-	-
		-	CP-0623-E R	19098462	-	-	-
DirectSteam injection	Solid iWash	●	CW-0623-E R SW S	19107169	-	-	-
		-	CW-0623-E R SW	19075070	-	-	-
	Mode spray	●	C-0623-E R S	19107168	-	-	-
		-	C-0623-E R	19075013	-	-	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-
OPTIONS DE TENSION			CODE CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0062	-
⚡	Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Module externe, non intégré au four	0102-0063	-

Accessoires 0623

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-
	FCA	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit d'extraction pour hotte aspirante EXH-23			19096418	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-23	-	-	850	19058933	-
	SH-23-R	-	x	850	19058940	-
	SH-23-B	2 x 6 GN2/ 3(68 mm)	-	850	19058941	-
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/ 3(68 mm)	x	850	19058943	-
	SH-23-RBM	Support mobile avec 2 bouteilles de 15 l. d'eau potable et vidange	x	850	19079266	-
	SHP-23	Support mural pour suspendre un four 0623 au mur			19059282	-
	MSH-23	Support de mise à niveau pour placer un four 0623 sur un meuble ou socle			19059319	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION			CODE	€
	Kit A	Kit de fixation de four 0623			19106481	-

x Inclus

- Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

CONCEPT

iKORE 061

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

Version

CHAMP	DONNÉE	ÉLECTRIQUE (E)	GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	6 GN1/1	6 GN1/1
	Espacement des guides	68 mm	68 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
	Largeur	895 mm	895 mm
Dimensions et poids	Fond (avec poignée)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	⚠ Version gaz avec surchauffeur (P)	-	922 mm (988 mm)
	Hauteur (avec charnière)	846 mm (877 mm)	846 mm (877 mm)
	Poids net (brut)	~118,5 Kg (145 Kg)	~ 146 Kg (162,5 Kg)

Codes et prix

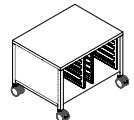
HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	CODE	€	CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	•	CPW-061-(E/G) R SW S	19073648	-	19088202 ⚠	-
		-	CPW-061-(E/G) R SW	19107352	-	19107353 ⚠	-
	Mode spray	•	CP-061-(E/G) R S	19096875	-	19096877 ⚠	-
		-	CP-061-(E/G) R	19098464	-	19107350 ⚠	-
DirectSteam injection	Solid iWash	•	CW-061-(E/G) R SW S	19107357	-	19107356	-
		-	CW-061-(E/G) R SW	19076322	-	19088201	-
	Mode spray	•	C-061-(E/G) R S	19107354	-	19107355	-
		-	C-061-(E/G) R	19074625	-	19088200	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Cadre pour 5 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

OPTIONS DE TENSION	CODE CONFIG.	€	OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-	Butane-Propane LPG	0101-0001	-
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-	Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-			
230V 1N 60 Hz	0102-0007	-			
230V 2~ 50 Hz	0102-0008	-			
230V 2~ 60 Hz	0102-0009	-			

Accessoires 061

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	OUVERTURE GAUCHE (L)	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	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	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-CA				X	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit d'extraction pour hotte aspirante EXH-11				X	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 061				-	X	X	19095581	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	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 (68 mm)	-	-	650	X	X	-	19082006	-
						-	-	X	19082005	
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	650	X	X	-	19083238	-
						-	-	X	19083239	
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	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 (68 mm)	-	-	850	X	X	-	19103369	-
						-	-	X	19103442	
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	850	X	X	-	19103381	-
						-	-	X	19103443	
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GP-061	Kit cadre pour 5 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)				X	X	X	19011982	-
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)							CODE	€
	EB-061*	Rack mobile pour 6 plateaux GN1/1 (62 mm)				X	X	X	19011559	-
	EP-061*	Rack mobile pour 18 assiettes Ø31 (64 mm)				X	X	X	19013353	-
		*Nécessaire GE-11 et CP-11 (-R)								
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GE-11	Guide de structure pour EB-061 et EP-061				X	X	X	19011569	-
	CP-11	Chariot porte-structure pour four sur SH-11-65				X	X	X	19013352	-
	CP-11-R	Chariot porte-structure réglable pour four sur SH-11				X	X	X	19018752	-
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit Z-11	Kit plinthes plan de travail				X	X	-	19087303	-
						-	-	X	19087305	-
KIT DE CONVERSION (GAZ)	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit HU-061	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 061							19069736	-
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps							19069736	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.



Uniquement pour les fours électriques



Uniquement fours à gaz



Uniquement pour les fours à gaz avec surchauffeur : APW-061-G

CONCEPT

iKORE 101

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		ÉLECTRIQUE (E)	GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	10 GN1/1	10 GN1/1
	Espacement des guides	68 mm	68 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
	Largeur	895 mm	895 mm
Dimensions et poids	Fond (avec poignée)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	⚠ Version gaz avec surchauffeur (P)	-	922 mm (988 mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Poids net (brut)	~139 Kg (174 Kg)	~162 Kg (197 Kg)

Codes et prix

HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	CODE	€	CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	●	CPW-101-(E/G) R SW S	19072806	-	19088212 ⚠	-
		-	CPW-101-(E/G) R SW	19107359	-	19107360 ⚠	-
	Mode spray	●	CP-101-(E/G) R S	19096891	-	19096893 ⚠	-
		-	CP-101-(E/G) R	19098465	-	19107358 ⚠	-
DirectSteam injection	Solid iWash	●	CW-101-(E/G) R SW S	19107363	-	19107364	-
		-	CW-101-(E/G) R SW	19073625	-	19088211	-
	Mode spray	●	C-101-(E/G) R S	19107361	-	19107362	-
		-	C-101-(E/G) R	19078439	-	19088210	-

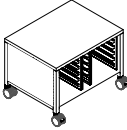
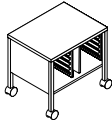
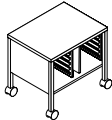
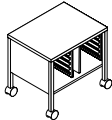
Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Cadre pour 8 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

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

OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessoires 101

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	OUVERTURE GAUCHE (L)	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	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	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-CA				X	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit d'extraction pour hotte aspirante EXH-11				X	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 101				-	X	X	19095581	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	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 (68 mm)	-	-	650	X	X	-	19082006	-
						-	-	X	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	650	X	X	-	19083238	-
						-	-	X	19083239	-
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	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 (68 mm)	-	-	850	X	X	-	19103369	-
						-	-	X	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	850	X	X	-	19103381	-
						-	-	X	19103443	-
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GP-101	Kit cadre pour 8 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)				X	X	X	19011983	-
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)							CODE	€
	EB-101*	Rack mobile pour 10 plateaux GN1/1 (62 mm)				X	X	X	19011561	-
	EP-101*	Rack mobile pour 30 assiettes Ø31 (64 mm)				X	X	X	19013354	-
		*Nécessaire GE-11 et CP-11 (-R)								
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GE-11	Guide de structure pour EB-101 et EP-101				X	X	X	19011569	-
	CP-11	Chariot porte-structure pour four sur SH-11-65				X	X	X	19013352	-
	CP-11-R	Chariot porte-structure réglable pour four sur SH-11				X	X	X	19018752	-
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit Z-11	Kit plinthes plan de travail				X	X	-	19087303	-
						-	-	X	19087305	-
KIT DE CONVERSION (GAZ)	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit HU-101	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 101							19103096	-
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps							19069736	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

-  Uniquement pour les fours électriques
-  Uniquement fours à gaz
-  Uniquement pour les fours à gaz avec surchauffeur : APW-101-G

CONCEPT

iKORE 062

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		⚡ ÉLECTRIQUE (E)	🔥 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	6 GN2/1	Version non disponible
	Espacement des guides	68 mm	-
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	22,2 kW	-
	Fréquence	50/60 Hz	-
	Tension standard	380-415V 3N	-
Dimensions et poids	Largeur	1.134mm	-
	Fond (avec poignée)	1.066mm (1.134mm)	-
	Hauteur (avec charnière)	846 mm (877 mm)	-
	Poids net (brut)	~190 Kg (220 Kg)	-

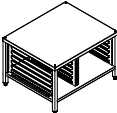
Codes et prix

	HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	⚡ CODE	€	🔥 CODE	€
	PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	●	CPW-062-E R SW S	19087480	-	-	-
			-	CPW-062-E R SW	19107366	-	-	-
		Mode spray	●	CP-062-E R S	19096879	-	-	-
			-	CP-062-E R	19107365	-	-	-
	DirectSteam injection	Solid iWash	●	CW-062-E R SW S	19107368	-	-	-
			-	CW-062-E R SW	19088207	-	-	-
		Mode spray	●	C-062-E R S	19107367	-	-	-
			-	C-062-E R	19088206	-	-	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Cadre pour 5 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-
OPTIONS DE TENSION			CODE CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0011	-
⚡	Marine 440V 3~ 50/60Hz		0102-0013	-

Accessoires 062

SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	X	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	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 (68 mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	850	19103385	-
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	GP-062	Kit cadre pour 5 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)				19095570	-
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)				CODE	€
	EB-062*	Rack mobile pour 6 plateaux GN2/1 (62mm)				19095517	-
	EP-062*	Rack mobile pour 28 assiettes Ø31 (75 mm) *Nécessaire GE-21 et CP-21 (-R)				19095518	-
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	GE-21	Guide de structure pour EB-062 et EP-062				19011570	-
	CP-21	Chariot porte-structure pour fours sur SH-21-65				19013355	-
	CP-21-R	Chariot porte-structure réglable pour fours sur SH-21				19018751	-
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	Kit Z-21	Kit plinthes plan de travail				19087306	-
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps				19069736	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

CONCEPT

iKORE 102

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		ÉLECTRIQUE (E)	GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Espacement des guides	68 mm	68 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
Dimensions et poids	Largeur	1.134 mm	1.134 mm
	Fond (avec poignée)	1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Poids net (brut)	~217 Kg (258 Kg)	~ 230 Kg (265,5 Kg)

Codes et prix

HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	CODE	€	CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	•	CPW-102-(E/G) R SW S	19079303	-	19088218	-
		-	CPW-102-(E/G) R SW	19107371	-	19107372	-
	Mode spray	•	CP-102-(E/G) R S	19096895	-	19096897	-
		-	CP-102-(E/G) R	19107369	-	19107370	-
DirectSteam injection	Solid iWash	•	CW-102-(E/G) R SW S	19107455	-	19107456	-
		-	CW-102-(E/G) R SW	19079564	-	19088217	-
	Mode spray	•	C-102-(E/G) R S	19107348	-	19107349	-
		-	C-102-(E/G) R	19079594	-	19088216	-

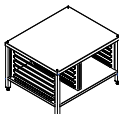
Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Cadre pour 8 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

OPTIONS DE TENSION	CODE CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-
230V 1N 60 Hz	0102-0037	-
230V 2~ 50 Hz	0102-0038	-
230V 2~ 60 Hz	0102-0039	-

OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessoires 102

EXTRACTION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	 Kit CTG-12*	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 102 *Seulement pour les fours à gaz	19095590	-			
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	X	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	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 (68 mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	850	19103385	-
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	GP-102	Kit cadre pour 8 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)	19012134	-			
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	CODE	€			
	EB-102*	Rack mobile pour 10 plateaux GN2/1 (62mm)	19011562	-			
	EP-102*	Rack mobile pour 28 assiettes Ø31 (75 mm) *Nécessaire GE-21 et CP-21 (-R)	19013356	-			
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	GE-21	Guide de structure pour EB-102 et EP-102	19011570	-			
	CP-21	Chariot porte-structure pour fours sur SH-21-65	19013355	-			
	CP-21-R	Chariot porte-structure réglable pour fours sur SH-21	19018751	-			
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	Kit Z-21	Kit plinthes plan de travail	19087306	-			
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	Kit HU-102	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 102	19103097	-			
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps	19069736	-			

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

iKORE 201

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		ÉLECTRIQUE (E)	GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau du chariot(T)	20 GN1/1	20 GN1/1
	Espacement des guides	63 mm	63 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
	Largeur	935 mm	935 mm
Dimensions et poids	Fond (avec poignée)	966mm (1.032mm)	966mm (1.032mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
	Poids net (brut)	~ 272,5 kg (331,5 Kg)	~ 309 Kg (341,5 Kg)

Codes et prix

HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	CODE	€	CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	•	CPW-201-(E/G) R SW S T	19078184	-	19088259	-
		-	CPW-201-(E/G) R SW T	19107458	-	19107459	-
	Mode spray	•	CP-201-(E/G) R S T	19096899	-	19096901	-
		-	CP-201-(E/G) R T	19098466	-	19107457	-
DirectSteam injection	Solid iWash	•	CW-201-(E/G) R SW S T	19107462	-	19107463	-
		-	CW-201-(E/G) R SW T	19079085	-	19091665	-
	Mode spray	•	C-201-(E/G) R S T	19107460	-	19107461	-
		-	C-201-(E/G) R T	19079327	-	19088257	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

* Consulter autres configurations de chariots sur demande (T)

OPTIONS DE TENSION	CODE CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-
230V 1N 60 Hz	0102-0047	-
230V 2~ 50 Hz	0102-0048	-
230V 2~ 60 Hz	0102-0049	-

OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessoires 201

EXTRACTION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	 Kit CTG-21*	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 201 *Seulement pour les fours à gaz	19095591	-
CHARIOTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	CODE	€
	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	Chariot pour 16 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Chariot pour 15 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)	19107668	-
	CEP-201	50 assiettes Ø31 (75 mm)	19013357	-
TOILE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	LTE-201	Toile pour la protection et le maintien de la chaleur des aliments. Pour les voitures CEB et CEP	19011741	-
RAMPE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	RH-201	Rampe de mise à niveau pour chariots 201	19044716	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit A-20	Kit de pièces pour fixer le four au sol.	19012270	-
KIT POIGNÉE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit ASA	Kit de support latéral pour poignée de chariot	19087163	-
KIT DC	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double verrouillage pour ouverture en deux étapes par commande au pied.	19114638	-
KIT DE CONVERSION (GAZ)	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit HU-201	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 201	19103098	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

CONCEPT

iKORE 202

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		ÉLECTRIQUE (E)	GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau du chariot (T)	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Espacement des guides	63 mm	63 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
Dimensions et poids	Largeur	1.165 mm	1.165 mm
	Fond (avec poignée)	1.074 mm (1.140 mm)	1.074 mm (1.140 mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Poids net (brut)	~ 338 Kg (403,5 Kg)	~ 357 Kg (422,5 Kg)

Codes et prix

HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	CODE	€	CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	•	CPW-202-(E/G) R SW S T	19075005	-	19088276	-
		-	CPW-202-(E/G) R SW T	19107465	-	19107466	-
	Mode spray	•	CP-202-(E/G) R S T	19096903	-	19096905	-
		-	CP-202-(E/G) R T	19098472	-	19107464	-
DirectSteam injection	Solid iWash	•	CW-202-(E/G) R SW S T	19107469	-	19107480	-
		-	CW-202-(E/G) R SW T	19078517	-	19091669	-
	Mode spray	•	C-202-(E/G) R S T	19107467	-	19107468	-
		-	C-202-(E/G) R T	19078544	-	19088274	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

* Consulter autres configurations de chariots sur demande (T)

OPTIONS DE TENSION	CODE CONFIG.	€	OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-	Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-	Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60 Hz	0102-0057	-			
230V 2~ 50 Hz	0102-0058	-			
230V 2~ 60 Hz	0102-0059	-			

Accessoires 202

EXTRACTION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	 Kit CTG-22*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 202 iKORE *Solo para hornos de gas	19095592	-
CHARIOTS	MODÈLE	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CODE	€
	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-32	Chariot pour 32 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 81 mm)	19107620	-
	CBK-30	Chariot pour 30 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)	19107669	-
	CEP-202- 90	90 assiettes Ø31 (75 mm)	19081933	-
	CEP-202	100 assiettes Ø31 (75 mm)	19011552	-
TOILE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	LTE-202	Toile pour la protection et le maintien de la chaleur des aliments. Pour les voitures CEB et CEP	19011742	-
RAMPE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	RH-202	Rampe mise à niveau pour chariots 202	19034438	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit A-20	Kit de pièces pour fixer le four au sol.	19012270	-
KIT POIGNÉE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit POIGNÉE	Kit de support latéral pour poignée de chariot	19087163	-
KIT DC	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double verrouillage pour ouverture en deux étapes par commande au pied.	19114638	-
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit HU-202	Kit d'ancrage à double verrouillage pour ouverture en deux étapes par commande au pied.	19103099	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

Machines à emballage sous vide



Caractéristiques générales

Fabrication :

- AISI 304
- Pompes Busch
- 2 plaques de remplissage en polycarbonate
- Protection contre l'eau
- Barres d'étanchéité sans câbles avec pistons pneumatiques

Commande :

- Microprocesseur pour contrôler le pourcentage de vide dans la chambre.
- Panneau de commande numérique avec affichage.
- Alarmes pour le niveau de vide configuré et vidange d'huile.
- Affichage du nombre total de cycles de la machine.
- Indicateur du niveau d'huile.

Fonctions et programmes :

- Démarrage automatique du cycle de vide
- Piston à double position(fonctionnement et arrêt).
- Mémoire facile à programmer pour 10 programmes.
- Possibilité de réaliser un programme extra vide de 60".
- Possibilité de conditionner des liquides.
- Programme H2O out pour la déshumidification de la pompe.
- Programme pour emballage externe dans des sacs ou des récipients
- Les modèles G conviennent aux produits délicats et mous.

Emballuseuse sous vide de table

POSITION DE BARRE DE SOUDURE	MODÈLE	CODE	LONGUEUR DE LA BARRE (mm)	CAPACITÉ DE LA POMPE (m3/h)	CHAMBRE (mm)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	SVS-1-310/8	19115426	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
	SVS-1-410/10	19115428	410	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20	19115429	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20 G	19115430	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20	19115431	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20 G	19115432	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-

Emballuseuse sous vide au sol

POSITION DE BARRE DE SOUDURE	MODÈLE	CODE	LONGUEUR DE LA BARRE (mm)	CAPACITÉ DE LA POMPE (m3/h)	CHAMBRE (mm)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	SVP-2-455/25 G	19115434	455 + 455	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
	SVP-2-620/63 G	19115436	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	-
	SVP-2-950/100 G	19115438	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	-

G : Modèles avec entrée de gaz inerte

Accessoires pour emballeuses sous vide

Chariots pour modèles à poser

CODE	COMPATIBLES	DESCRIPTION	€
19076888	SVS-1-310/8	Chariot à 4 roulettes 590x550x610h mm	-
19076889	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Chariot à 4 roulettes 690x730x610h mm	-

Étagères plates inclinées pour le conditionnement de liquides

CODE	COMPATIBLES	DESCRIPTION	€
19076890	SVS-1-310/8	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	-
19076891	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	-
19076892	SVP-2-520/25	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	-
19076893	SVP-2-620/63	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	-
19076897		Embout en acier inoxydable pour liquides	-

Tuyau d'aspiration pour le vide dans des contenants

CODE	DESCRIPTION	€
19076894	Tuyau d'aspiration pour le vide dans des contenants externes	-

Vanne SYV pour sonde de température à cœur

CODE	DESCRIPTION	€
19076895	Vanne pour sonde de température à cœur pour cuisson sous vide en inox.	-
19076896	Jeu de joints pour vanne (10 pièces).	-

Solutions Stacking



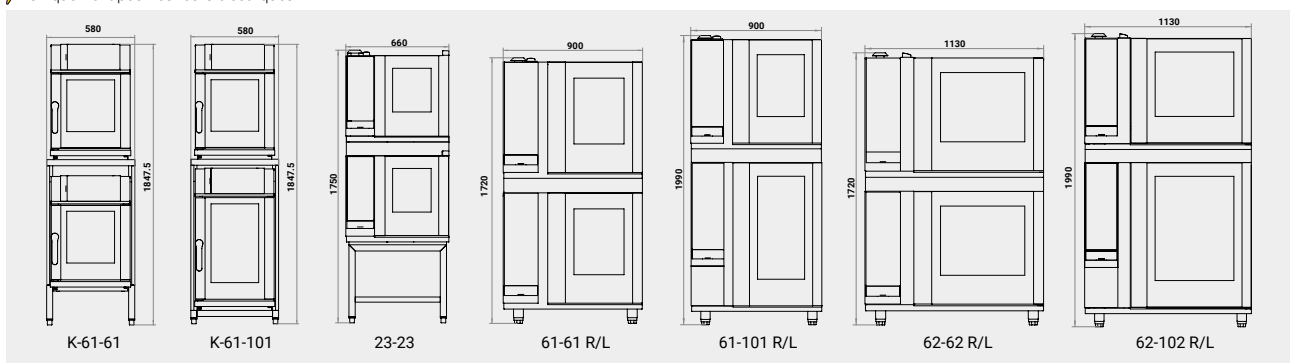
Caractéristiques générales

- Les kits pour fours en colonne sont constitués d'un ensemble d'éléments qui permettent de placer deux fours superposés.
- Ce type de montage s'effectue avec des fours à plateaux 1/1, de n'importe laquelle des trois gammes électriques.
- Lors de la commande, les codes des deux fours doivent être spécifiés, ainsi que le code du kit d'éléments pour le montage sur colonne.

 Monté en usine
 Kit d'expédition

MODÈLE		DESCRIPTION	CODE	€
K-61-61		Kit stacking pour 2 fours iKORE Kompact 061	19107453	-
		Kit de livraison stacking pour 2 fours iKORE Kompact 061	19114363	-
K-61-101		Kit stacking para 1 four iKORE Kompact 061 + 1 four iKORE Kompact 101	19108677	-
		Kit de livraison stacking para 1 four iKORE Kompact 061 + 1 four iKORE Kompact 101	19114364	-
23-23		Kit stacking pour 2 fours iKORE 0623	19059364	-
		Kit de livraison stacking pour 2 fours iKORE 0623	19114359	-
61-61 R		Kit stacking pour 2 fours iKORE 061 porte droite	19087274	-
		Kit de livraison stacking pour 2 fours iKORE 061 porte droite	19114354	-
61-61 L		Kit stacking pour 2 fours iKORE 061 porte gauche	19087275	-
		Kit de livraison stacking pour 2 fours iKORE 061 porte gauche	19114355	-
61-101 R		Kit stacking para 1 four 061 + 1 four iKORE 101 porte droite	19087272	-
		Kit de livraison stacking para 1 four 061 + 1 four iKORE 101 porte droite	19114354	-
61-101 L		Kit stacking pour 1 four iKORE 061 + 1 four iKORE 101 porte gauche	19087273	-
		Kit de livraison stacking pour 1 four iKORE 061 + 1 four iKORE 101 porte gauche	19114355	-
62-62 R		Kit stacking pour 2 fours iKORE 062 porte droite	19087551	-
		Kit de livraison stacking pour 2 fours iKORE 062 porte droite	19114812	-
62-62 L		Kit stacking pour 2 fours iKORE 062 porte gauche	19088030	-
		Kit de livraison stacking pour 2 fours iKORE 062 porte gauche	19114813	-
62-102 R		Kit stacking para 1 four 062 + 1 four iKORE 102 porte droite	19088031	-
		Kit de livraison stacking para 1 four 062 + 1 four iKORE 102 porte droite	19114812	-
62-102 L		Kit stacking pour 1 four iKORE 062 + 1 four iKORE 102 porte gauche	19088032	-
		Kit de livraison stacking pour 1 four iKORE 062 + 1 four iKORE 102 porte gauche	19114813	-

 Uniquement pour les fours électriques



Solutions Cook&Chill



Caractéristiques générales

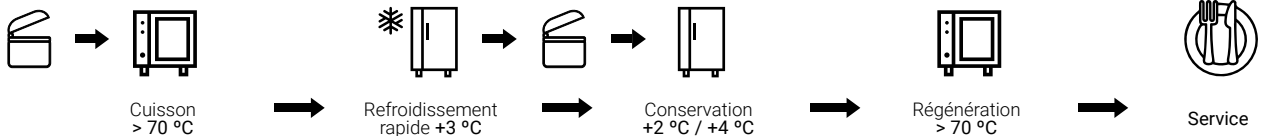
- Le kit "Cook & Chill" est composé d'un ensemble d'éléments qui permet de placer un four sur une cellule de refroidissement.
- Lors de la commande d'une colonne "Cook & Chill", le code du four, le code de la cellule de refroidissement et le code du kit d'éléments correspondant pour l'assemblage en colonne, ou le code correspondant pour les assemblages les plus courants, doivent être spécifiés.



Monté en usine



Kit d'expédition



MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
⚡ KIT C&C-0623	Kit de montage Cook&Chill pour four iKORE 0623 + Cellule de refroidissement ABCO 0623	19087772	-
	Kit de livraison Cook&Chill pour four iKORE 0623 + Cellule de refroidissement ABCO 0623	19114362	-
⚡ KIT C&C-061	Kit de montage Cook&Chill pour four iKORE 061 + Cellule de refroidissement ABCO 061	19088139	-
	Kit de livraison Cook&Chill pour four iKORE 061 + Cellule de refroidissement ABCO 061	19114360	-
⚠ KIT C&C-061 G	Kit de montage Cook&Chill pour four à gaz avec surchauffeur iKORE 061 + cellule de refroidissement ABCO 061	19095521	-
	Kit de livraison Cook&Chill pour four à gaz avec surchauffeur iKORE 061 + cellule de refroidissement ABCO 061	19114361	-



L'importance de l'utilisation des cellules de refroidissement

Les cellules de refroidissement de température sont des machines conçues pour abaisser rapidement la température des aliments de 90°C après la cuisson à une température de réfrigération de +3°C en moins de 90 minutes, empêchant ainsi la prolifération des bactéries.

Nos différentes gammes de cellules de refroidissement mixtes, avec cycle de congélation intégré, peuvent abaisser la température du produit à -18 °C en 4 heures, réalisant ainsi une congélation très rapide de l'aliment, évitant, outre l'augmentation de la flore bactérienne, la formation de macrocristaux.

Notre sélection Cook&Chill

L'utilisation combinée de fours et de cellules de refroidissement vous permet d'être plus efficace, car elle facilite la programmation de votre travail en cuisine.



L'utilisation correcte des cellules de refroidissement avec les fours combinés permet de réduire les pertes, de gagner du temps et de servir un produit au bon moment.

Cook & Chill 0623

30 - 60 repas par jour



Cook & Chill 061

50 - 100 repas par jour



Cook & Chill 101

80 - 150 repas par jour



Four + Cellule de refroidissement

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

Solution C&C 0623

Four + Cellule de refroidissement

MODÈLE	CODE	€
APW-061-E R S SW K	19078616	-
Kit C&C-061	19088139	-
ABCO-061	50Hz	19105609 -
	60Hz	19111029 -

Solution C&C 061

Four + Support + Cellule de refroidissement

MODÈLE	CODE	€
APW-101-E R S SW K	19078668	-
SH-11-65 BCP	19079211	-
ABCO-101 HC	50Hz	19105605 -
	60Hz	19111030 -

Solution C&C 101

- Complétez votre solution idéale avec nos emballeuses et nos accessoires pour fours : Hottes, chariots et structures, plateaux...

- Consulter d'autres modèles de cellules de refroidissement dans la partie réfrigération.

(*) Sans unité de condensation

Cook & Chill 102

150 - 250 repas par jour



Cook & Chill 201

150 - 250 repas par jour



Cook & Chill 202

200 - 400 repas par jour



Four + Support + Cellule de refroidissement

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

Solution C&C 102

Four + Cellule de refroidissement*

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

Solution C&C 201

Four + Cellule de refroidissement*

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

Solution C&C 202

- Complétez votre solution idéale avec nos emballeuses et nos accessoires pour fours : Hottes, chariots et structures, plateaux...

- Consulter d'autres modèles de cellules de refroidissement dans la partie réfrigération.

(*) Sans unité de condensation

Nettoyage du four

Lavage solide SW

MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	OVENCLEAN: Seau de tablettes de détergent - 75 unités	19086761	-
	Détergent pour le dégraissage et le nettoyage des fours avec le système de nettoyage solide iWash (SW) : - Nettoyage puissant : Dissout et élimine les salissures organiques les plus tenaces, telles que les graisses. - Formule ultra-concentrée : Assure un nettoyage en profondeur et fiable avec de faibles doses. - Sans phosphates ni substances dangereuses : Sûr et respectueux de l'environnement, idéal pour l'industrie alimentaire. - Compatible avec Ovenbrite : l'agent de polissage complémentaire pour une finition parfaite.		
	OVENBRITE: Seau de tablettes de produit de rinçage - 75 unités	19086763	-
	Tablettes de produit de rinçage pour les fours équipés du système de nettoyage solide iWash (SW) : - Effet anti-calcaire : Protection active contre les dépôts de calcaire. - Prolonge la durée de vie : Des ingrédients innovants préservent les performances du four. - Des résultats exceptionnels : Un four propre, hygiénique et brillant après chaque cycle de nettoyage, prêt à être utilisé dans des conditions optimales.		

Lavage liquide LW

MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	DECAFORN: Détergent liquide en bidon de 10 litres (raccord externe)	19086053	-
	Détergent liquide dégraissant pour les fours équipés du système de nettoyage liquide iWash (LW) : - Formule perfectionnée : dégraissage et détartrage efficaces. - Performance supérieure : action puissante avec un faible dosage. - Protège les surfaces : maintient l'acier inoxydable en parfait état, sans risque de rayures ou de ternissement.		
	HIDROFORN: Liquide de rinçage bidon 10l (raccord externe)	19086054	-
	Liquide de rinçage hydrofuge et séchant pour les fours équipés du système de nettoyage liquide iWash (LW) : - Haute performance : agit comme un agent de brillance, de séchage, de neutralisation et de protection hydrofuge. - Élimination du calcaire : élimine les dépôts de calcaire et empêche les particules de calcaire de se redéposer. - Brillance durable : assure une finition brillante et sans résidus. - Sans odeur ni saveur : garantit un processus propre et neutre, sans altérer les aliments.		

Lavage de base (manual)

MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	KOI PLUS: Dégraissant - pack de 4 bouteilles de 6 kg (mode spray)	19086765	-
	Bidons de dégraissant pour fours pour le système de nettoyage de base (sans W), pour application manuelle.		

Traitement de l'eau

Systèmes de filtration à cartouches :

L'utilisation d'une eau correctement traitée à chaque point de distribution permet de réduire au minimum les pannes d'eau et de produire des recettes avec la qualité exigée par les clients. Les filtres pour fours assurent une protection contre les dépôts de calcaire, les effets du chlore et des particules présentes dans l'eau, ainsi que contre la corrosion. Cela permet d'économiser sur les coûts de réparation et de donner une image de four propre et hygiénique répondant aux normes de l'entreprise.

En mesurant deux paramètres : la dureté et les chlorures, nous pouvons déterminer le filtre dont le four a besoin :

PARAMÈTRE	RECOMMANDATION	PROTECTION	FILTRE
Dureté de l'eau	> 6 dH*: Anti-limescale filter *Même si la dureté est inférieure à 6 dH°, l'utilisation du filtre est toujours recommandée pour éviter les problèmes de chlore et de particules provenant de l'eau du robinet.	- Retient les particules - Élimine le chlore - Préviend la formation de calcaire	Ovens until 6 x GN1/1 : C500 (K-061, K-101, 0623, 061) Ovens from 10 x GN1/1 : C1100 (062, 101, 102, 201, 202)
Chlorures	> 150 mg/l : Anti-limescale + anti-corrosion filter	- Retient les particules - Élimine le chlore - Préviend la formation de calcaire - Préviend la formation de gypse - Préviend la corrosion	X1100

Filtration antique

	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit C500	Kit de première installation - Système de filtration d'eau pour fours. Traitement anticalcaire, contenance standard. Comprend: Tête + cartouche C500 + débitmètre + adaptateur 3/8 - 3/4 pour la filtration d'eau calcaire	19111541	-
	Kit C1100	Kit de première installation - Système de filtration d'eau pour quatre. Traitement anticalcaire, norme de contenance. Comprend: Tête + cartouche C1100 + débitmètre + adaptateur 3/8 - 3/4 pour la filtration d'eau calcaire	19111542	-
	C500	Cartouche de remplacement pour le kit de filtration C500	19111544	-
	C1100	Cartouche de remplacement pour le kit de filtration C1100	19111547	-

* La cartouche doit être remplacée lorsque la consommation d'eau du four a atteint la capacité en litres du filtre, avec une période de remplacement maximale d'un an.

Filtration anti-calcaire + anti-corrosion

	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit X1100	First installation kit - Water filtration system for ovens. Anti-limescale and anti-corrosion treatment. Includes: Tête de filtre + filtre X1100 + débitmètre + adaptateur 3/8 - 3/4 pour la filtration d'eau contenant du calcaire et du chlore.	19111543	-
	X1100	Cartouche de remplacement pour le kit de filtration X1100	19111548	-

* La cartouche doit être remplacée lorsque la consommation d'eau du four a atteint la capacité en litres du filtre, avec une période de remplacement maximale d'un an.

AUTRES ACCESSOIRES

Plateaux Gastronorm

	MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (WxL)	FOND (mm)	CODE	€
Grille - AISI-304 1mm (EN631)						
	GRID 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058664	-
	GRID 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115550	-
	GRID 2/1	-	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19115551	-
Grilles de rôtissage pour poulets et côtelettes						
	PO 1/1-8	8 chickens	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115521	-
	CO 1/1	Ribs	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115538	-
Récupérateur de graisse						
	BRG 1/1	5l	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107594	-
	BRG 2/1	10l	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19107615	-
Plateaux pour fritures						
	FRI 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058655	-
	FRI 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19115537	-
Plateaux simples						
	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	19115536	-
	GN 1/1-40	5,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19115553	-
	GN 1/1-65	9,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19115555	-
	GN 1/1-100	14,00l	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19115556	-
	GN 2/1-20	3,00l	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19115558	-
	GN 2/1-40	10,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19115559	-
	GN 2/1-65	18,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19115560	-
	GN 2/1-100	28,00l	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19115535	-
Plateaux perforés						
	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	-

	MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (WxL)	FOND (mm)	CODE	€
Plateaux en granit						
	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	-
Plateaux à pâtisserie/à boulangerie						
	BPA 2/3 Plat	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058657	-
	BPA 1/1 Plat	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115540	-
	BPP 2/3 Perforé	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058656	-
	BPP 1/1 Perforé	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115539	-
	BB 1/1 Baguettes	4 cavités	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107820	-
	BB 60/40 Baguettes	5 cavités	BAKE 60/40 (600x400)	-	19107822	-
	BP 60/40 Perforé	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111321	-
	BP 60/40 Plat	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111322	-
Plateau avec moules						
	MT 2/3 6	6 cavités	GN-2/3 (325x354 mm)	10 Ø x 15H	19107800	-
	MT 1/1 11	11 cavités	GN-1/1 (325x530 mm)	10 Ø x 15H	19107811	-
Plaques GRILLE « grill » pour rôtir ou saisir						
	MG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058654	-
	MG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115522	-
	GRILL 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	(Perforé)	19115534	-
	FG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19115541	-
	FG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115542	-

Accessoires de cuisine

Fumoir - Smoker

	MODÈLE	PUISSANCE (W)	TENSION	HZ	DIMENSIONS (mm)	CODE	€
	SMOKER	250	230V 1N	50/60	95 x 268 x 54	19059112	-

Sonde supplémentaire externe

	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit SV*	Kit de sonde de commande de température externe SousVide pour la cuisson sous vide	19087745	-
	Kit ST*	Kit de sonde de commande de température externe monopoint.	19087746	-
	Kit SS	Support externe pour sondes ST et SV	19107627	-

***ADVANCE:** Possibilité d'utiliser jusqu'à 3 sondes dans le même processus de cuisson : Capteur de température multipoint interne EZ + 2 sondes externes (ST et SV)

***CONCEPT:** Possibilité de travailler avec une seule sonde à la fois : Capteur de température interne multipoint EZ ; ou une seule sonde externe SousVide (SV).