


FAGOR
PROFESSIONAL

# Nouvelle Génération Fours

iKORE

# iKORE

*You make it happen*

## Index

iKORE
04

Gammes
06

Fonctionnalités et caractéristiques
10

Accessoires
20

# iKORE

## La révolution intelligente de votre cuisine.

iKORE est une série de fours intelligents, deux gammes qui s'adaptent aux besoins de chaque chef. Un four professionnel et configurable qui se distingue par la précision de ses résultats de cuisson, grâce à son système de saturation de la vapeur et à une gestion efficace du climat.

Somme toute, un avant et un après dans la manière de cuisiner. La gamme iKORE est autonome, intègre un système de recettes intelligentes, des fonctions supplémentaires de processus de cuisson qui peuvent même être contrôlées à distance.

Et quand vous avez terminé, nous vous garantissons une hygiène maximale grâce à son système de lavage innovant.



## ADVANCE

# Qualité de cuisson, efficacité et sécurité.

Écran tactile de 10”
Écran tactile de 7” dans le four 0623 et Kompact






## CONCEPT

# Puissance et robustesse.

Écran de 2,8” avec commandes de contrôle électronique manuelles



# ADVANCE

## Tableau de fonctionnalités et caractéristiques

| Fonctions | APW | AP | AW | A |
|---|---|---|---|---|
| Pure Steam. Générateur de vapeur doté d'un détecteur de calcaire. Générateur de vapeur pure avec fonction de remplissage automatique. | o | o | – | – |
| iCooking (viande, volaille, poisson, fruits de mer, légumes, riz et légumineuses, produits laitiers, pâtisserie et boulangerie). Processus de cuisson intelligente avec réglage automatique | o | o | o | o |
| Fonctions supplémentaires (régénération, cuisson sous vide, cuisson de nuit, fermentation, pasteurisation, fumage, charcuterie, déshydratation). Processus de cuisson intelligente avec réglage automatique. | o | o | o | o |
| iClima (gestion et réglage de l'humidité à 1 %) | o | o | o | o |
| Fagor Cooking Center | o | o | o | o |
| Multitray | o | o | o | o |
| Modes de cuisson : vapeur à basse température 30-98º, vapeur à 99º, super vapeur de 100-130º, mixte 30-300º et convection 30-300º | o | o | o | o |
| **Commandes** | | | | |
| Liste des recettes favorites dans le FagorCookingCenter | o | o | o | o |
| Fagor Easy (adaptation à l'utilisateur et à ses applications) | o | o | o | o |
| Écran TFT capacitif en verre de 10.1" (de 7" dans le four 0623) pour une utilisation simple et intuitive | o | o | o | o |
| Contrôle et supervision de l'appareil depuis des dispositifs mobiles par le biais d'iKonnect | o | o | o | o |
| **Nettoyage** | | | | |
| iWashing Solide (efficacité en faveur de l'environnement) | o | – | o | – |
| iWashing Liquide (efficacité en faveur de l'environnement) | En option | – | En option | – |
| Douche rétractile avec une fonction de coupure d'eau intégrée | o | o | o | o |
| **Caractéristiques de l'équipement** | | | | |
| EZ-Sensor. Sonde interne multi-points. | o | o | o | o |
| Porte de la chambre de cuisson à triple vitrage et ventilation | o | o | o | o |
| **iKonnect** | | | | |
| Connectivité | o | o | o | o |
| Port Ethernet pour connexion à iKonnect | o | o | o | o |
| Interface Wi-Fi pour connexion à iKonnect | o | o | o | o |






# CONCEPT

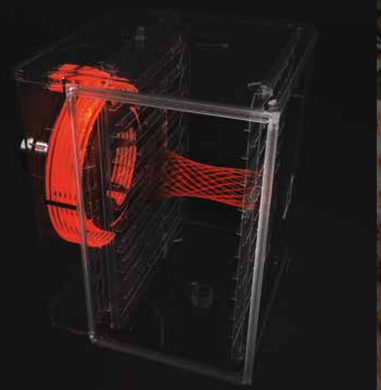
## Tableau de fonctionnalités et caractéristiques

| Fonctions | CPW | CP | CW | C |
|---|---|---|---|---|
| Pure Steam. Générateur de vapeur doté d'un détecteur de calcaire. Générateur de vapeur pure avec fonction de remplissage automatique | o | o | – | – |
| iCooking (viande, volaille, poisson, fruits de mer, légumes, riz et légumineuses, produits laitiers, pâtisserie et boulangerie). | o | o | o | o |
| iFunction (régénération, cuisson sous vide, cuisson de nuit, fermentation, pasteurisation, fumage, charcuterie, déshydratation) | o | o | o | o |
| iClima (gestion et réglage de l'humidité à 10%) | o | o | o | o |
| Fagor Recipie Center | o | o | o | o |
| Modes de cuisson : vapeur à basse température 30-98º, vapeur à 99º, super vapeur de 100-130º, mixte 30-300º et convection 30-300º | o | o | o | o |
| **Commandes** | | | | |
| Liste des recettes favorites dans le Fagor Recipie Center | o | o | o | o |
| Écran 2,8" avec commande rotative doté d'une fonction push pour configurer et confirmer les entrées | o | o | o | o |
| **Nettoyage** | | | | |
| iWashing Solide (efficacité en faveur de l'environnement) | o | – | o | – |
| iWashing Liquide (efficacité en faveur de l'environnement) | En option | – | En option | – |
| Douche rétractile avec une fonction de coupure d'eau intégrée | o | o | o | o |
| **Caractéristiques de l'équipement** | | | | |
| EZ-Sensor. Sonde interne multi-points | o | o | o | o |
| Porte de la chambre de cuisson à triple vitrage et ventilation | o | o | o | o |
| **iKonnect** | | | | |
| Connectivité | En option | En option | En option | En option |
| Port Ethernet pour connexion à iKonnect | En option | En option | En option | En option |
| Interface Wi-Fi pour connexion à iKonnect | En option | En option | En option | En option |



## Contrôle de la cuisson

Vos souhaits de cuisson respectés.



## iCooking

Nouvelle technologie
de cuisson intelligente.

## Expérience utilisateur

Fagor Touch, plus intuitif que jamais.




## Sécurité alimentaire

L'hygiène, par-dessus tout.

## Design robuste

Construit pour durer.



## FagorKonnect

Connecté pour une
performance maximale.



# Cooking Control

## Vos souhaits de cuisson respectés.

Faire la différence est essentiel pour nous, c'est pourquoi nous garantissons la plus grande précision lors de la cuisson pour obtenir un résultat optimal. Nous mesurons l'humidité et la teneur en oxygène avec iClima, garantissons la pureté de la vapeur avec Pure Steam et une répartition uniforme de la chaleur avec HA control. Et nous le certifions, en utilisant la gamme EZ Sensor, plusieurs sondes ergonomiques avec lesquelles nous mesurons la température à cœur des aliments pour nous assurer qu'ils cuisent à la chaleur requise. L'exactitude garantit les meilleurs résultats.

### iCLIMA

Gestion de l'atmosphère à l'aide du capteur d'humidité. Une mesure, un réglage et une régulation de l'atmosphère avec la plus grande exactitude en pourcentage.



### EZ SENSOR

Simple et très facile à utiliser, la sonde EZ Sensor permet de contrôler la température au cœur des aliments pour garantir la précision tout au long du processus de cuisson. Elle assure un contrôle permanent de la cuisson. Elle est ergonomique, plus facile à manipuler, garantit la sécurité du chef et, surtout, permet de gagner du temps et de ménager ses efforts : **plus grande précision, moins de pertes.**



** Possibilité d'installer deux sondes externes dans les fours ADVANCE (sonde SOUS VIDE ou sonde multi-points)*
** Possibilité d'installer une sonde externe dans les fours CONCEPT (sonde SOUS VIDE ou sonde multi-points)*

### PURE STEAM

**Vapeur pure et fraîche.** Pure Steam est générée par un surchauffeur de conception unique situé à l'extérieur de la cabine. Nous produisons ainsi une vapeur pure, fraîche et sans impuretés, en obtenant une saturation rapide de celle-ci. Grâce à ce système, nous parvenons à déposer les minéraux de l'eau dans le propre surchauffeur, en évitant leur transmission aux aliments. La programmation automatique de la vidange/du remplissage du surchauffeur garantit son excellent entretien. Cela signifie une plus grande durée de vie de l'équipement.



### HA CONTROL

Une conception unique de la turbine. Sa bidirectionnalité permet une répartition de la chaleur uniforme. 6 vitesses.

**Hygiène / sécurité :**
La combustion se produit en dehors de la chambre de cuisson.



# iCooking

## Nouvelle technologie de cuisson intelligente.

De manière rapide et intuitive, il permet de sélectionner le produit et les finitions que vous souhaitez obtenir, et le four règle les phases et les paramètres appropriés.

Pendant le processus, le four recalcule automatiquement et en permanence la température, l'humidité, la vitesse de l'air et le temps nécessaire pour obtenir le produit avec une finition optimale et une consommation d'énergie minimale.

En outre, la finition peut être modifiée pendant le processus de cuisson. iCooking réajuste rapidement les paramètres pour obtenir le résultat souhaité.








### Multitray

**Augmenter la productivité**

Système de gestion de la production qui permet de contrôler la cuisson par plateaux. Cette fonction utilise un seul climat et réalise autant d'opérations de cuisson que le four en a la capacité, avec deux modes de travail : mode manuel ou mode recettes avec des processus préalablement conçus à cet effet (FagorCookingCenter). L'accès à chacun de ces modes est très facile grâce à la possibilité de navigation entre eux.

Il est possible de choisir entre le contrôle de la durée ou par sonde (EZ Sensor) (jusqu'à 3 plateaux peuvent être gérés avec le contrôle de la sonde).

Fonction de programmation différée : vous pouvez choisir si vous préférez lancer la production en même temps ou si vous voulez que les plats soient prêts en parallèle (dans ce cas, la commande par sonde n'est pas possible).



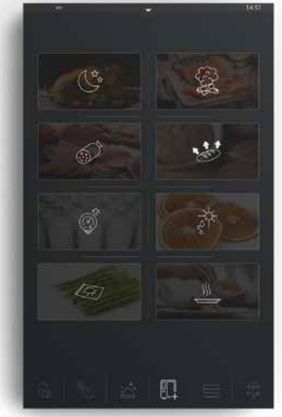

### Fonctions supplémentaires

**Processus culinaires**

Nous avons simplifié les processus culinaires en étudiant les paramètres optimaux.

Il en résulte huit nouvelles fonctions supplémentaires qui permettent au chef d'aborder des processus culinaires intelligents de manière simple et intuitive. La productivité et la polyvalence de nos appareils au plus haut niveau.

- Cuisson pendant la nuit
- Fumage
- Charcuterie
- Mode fermentation
- Processus de pasteurisation
- Déshydratation
- Cuisson sous vide
- Remise en température

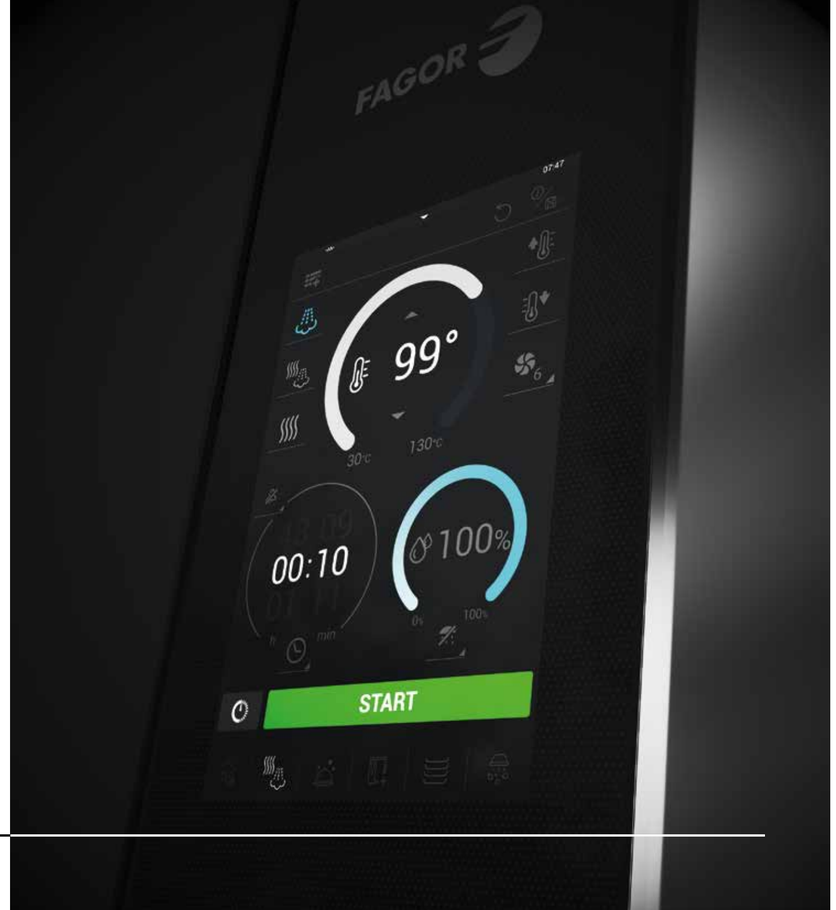


# Expérience utilisateur

## Fagor Touch, plus intuitif

Intuitif, simple et clair. Notre four est le guide parfait pour vous aider dans votre cuisine. Il contient un livre de recettes complet avec tous les niveaux de cuisson et les résultats possibles pour votre plat. Un aide-cuisinier exceptionnel qui deviendra un incontournable gastronomique de tous les chefs. Il permet de faciliter et de promouvoir les recettes les plus élaborées, cuites à point et avec la plus grande précision grâce aux programmes automatiques « Fagor Easy » et « Fagor Cooking ».

La génération Advance est dotée du système Fagor Touch, un écran tactile entièrement scellé dans le verre, très facile à nettoyer, qui repousse les taches d'eau et de graisse et résiste parfaitement aux rayures. Une technologie conçue afin que le four pense à votre place et pour faciliter votre quotidien.






# Sécurité alimentaire

## L'hygiène, par-dessus tout.

Rehausser la forme pour assurer la propreté des fours, et l'enregistrement des processus de cuisson par le contrôle du système HACCP. Le four est conçu de manière à garantir une hygiène maximale ainsi qu'un bon fonctionnement et une bonne cuisson. De plus, grâce à son système de nettoyage intelligent iWashing, vous pourrez nettoyer toutes les surfaces du four. Une méthode automatique, avec différents programmes de lavage, qui assure la sécurité du consommateur. Le cycle de lavage s'effectue au moyen d'un système hydraulique complet qui s'adapte aux besoins du professionnel. En d'autres termes, une désinfection maximale pour une performance unique.

### iWashing

**Nouveau système de nettoyage automatique**

Système de lavage automatique de la chambre de cuisson.

Utilisation facile et intuitive.

6 niveaux de nettoyage.

Fonctionnement sans surveillance possible, y compris de nuit.

Système de service de diagnostic avec affichage automatique des messages de service.




### HACCP

Le système HACCP enregistre et décrit toutes les mesures pour un contrôle systématique de la qualité, en tenant compte des risques à tous les stades de la production.

En outre, avec FagorKonnect, ces informations sont accessibles à distance, à tout moment et de n'importe où.

# Design robuste

## Construit pour durer.

Fabriqués minutieusement en acier inoxydable de la plus haute qualité. Une conception robuste faite pour durer dans le temps, sans que la machine ne se détériore malgré une utilisation continue. Solides et ergonomiques, nos fours sont très résistants.

Intérieur de la chambre en acier inoxydable austénitique avec une finition polie miroir AISI-304 de haute qualité.

Extérieur du four en acier inoxydable austénitique avec une finition polie satinée.

Conception spéciale pour garantir une distribution de la chaleur uniforme dans toute la chambre avec le HA control.





# FagorKonnect

## Connecté pour une performance maximale.

FagorKonnect

FagorKonnect offre une connexion unique entre votre four et vous. Elle permet de rester connecté avec votre cuisine, de la superviser et de la gérer où que vous soyez, à tout moment. Grâce à elle, vous pourrez gérer et surveiller vos processus de cuisson à distance. Vous pourrez également accéder aux panneaux de commande, vérifier les données historiques et optimiser l'utilisation de vos fours iKORE. En définitive, l'avancée dont vous aviez besoin pour être plus efficace et libre.

Cette application permet à tout distributeur d'avoir connaissance instantanément des alarmes générées par les fours, en analysant les causes et les solutions possibles grâce à des vidéos de résolution, afin de fournir un service après-vente rapide et efficace à ses clients. De même, elle offre la possibilité d'inspecter le four en temps réel de n'importe où, ce qui permet d'identifier la pièce de rechange nécessaire. Grâce à FagorKonnect, le distributeur économise sur les coûts et les processus. Moins de visites chez les clients, une plus grande probabilité de trouver la bonne pièce de rechange, la possibilité d'établir une maintenance préventive et la possibilité d'offrir la base technologique pour fournir de nouveaux services à vos clients tels que la location ou les services de maintenance à distance, sont quelques-uns des avantages que FagorKonnect offre au distributeur.

Le propriétaire de l'entreprise, quant à lui, disposera d'un panneau de commande entièrement personnalisé qui lui permettra de contrôler, d'un seul coup d'œil et en temps réel, tout ce qui concerne sa machine : visualiser à quel moment se trouvent les fours pendant le processus, analyser les cycles exécutés pour voir quelles sont les recettes les plus utilisées et valider que les différents processus de cuisson sont effectués correctement pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire.

FagorKonnect est synonyme de commodité et a été conçu pour vous offrir un outil d'optimisation afin de faciliter et d'augmenter votre productivité et votre efficacité au quotidien.



# Accessoires

Hotte + four 101 + table fermée



Fumoir



Bac GN-1/1 40

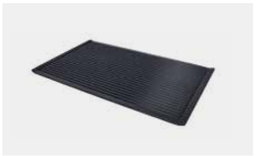




Bac perforé GNP-11-65



Plaque gril pour rôtir ou marquer
fry grill 1/1



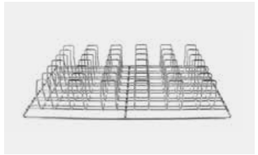
Grilles de rôtissage pour poulets
PO-GN-2/3



Baguettes – pain



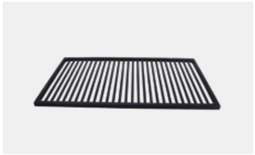
Grilles de rôtissage pour côtelettes
CO-GN-1/1



Plateaux pour œufs, omelettes ou crêpes
moule-11



Plaque « gril » pour rôtir ou marquer
GRILL-1/1



Plateau pour frites ou autres fritures
FRI-11



Fours | iKORE
FAGOR PROFESSIONAL

12158863-2021-1

ONNERA GROUP

HUMANITY AT WORK | MONDRAGON

ACTIVELY SUPPORTING

FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

**Fagor Industrial S. Coop.**

Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (España)

T. (+34) 943 71 80 30
info@fagorprofessional.com

**www.fagorprofessional.com**