



A sütés új
konceptiója



iKORE

— EN

iKORE

*You make
it happen*

Tartalomjegyzék

iKORE

04

Sorok

06

Jellemzők és funkciók

10

Kiegészítők

20

iKORE

Egy forradalmian okos konyha.

Az iKORE a sütők okos generációja. Két termékcsalád minden szakács igényeihez igazodva. Professzionális, konfigurálható sütő, amely gőzölési rendszerének és hatékony hőmérséklet-szabályozásnak köszönhetően a sütési eredmények pontosságával tűnik ki.

Egyértelműen egy új korszak kezdete a sütés módjában. Az iKORE generáció egyedülálló. Intelligens receptrendszert és további sütésfolyamat-funkciókat tartalmaz, és akár távolról is vezérelhető.

A sütést követően az innovatív tisztítórendszer garantálja a maximális higiénit.





ADVANCE

Minőségi sütés,
hatékonyság és biztonság.

10" érintőképernyő

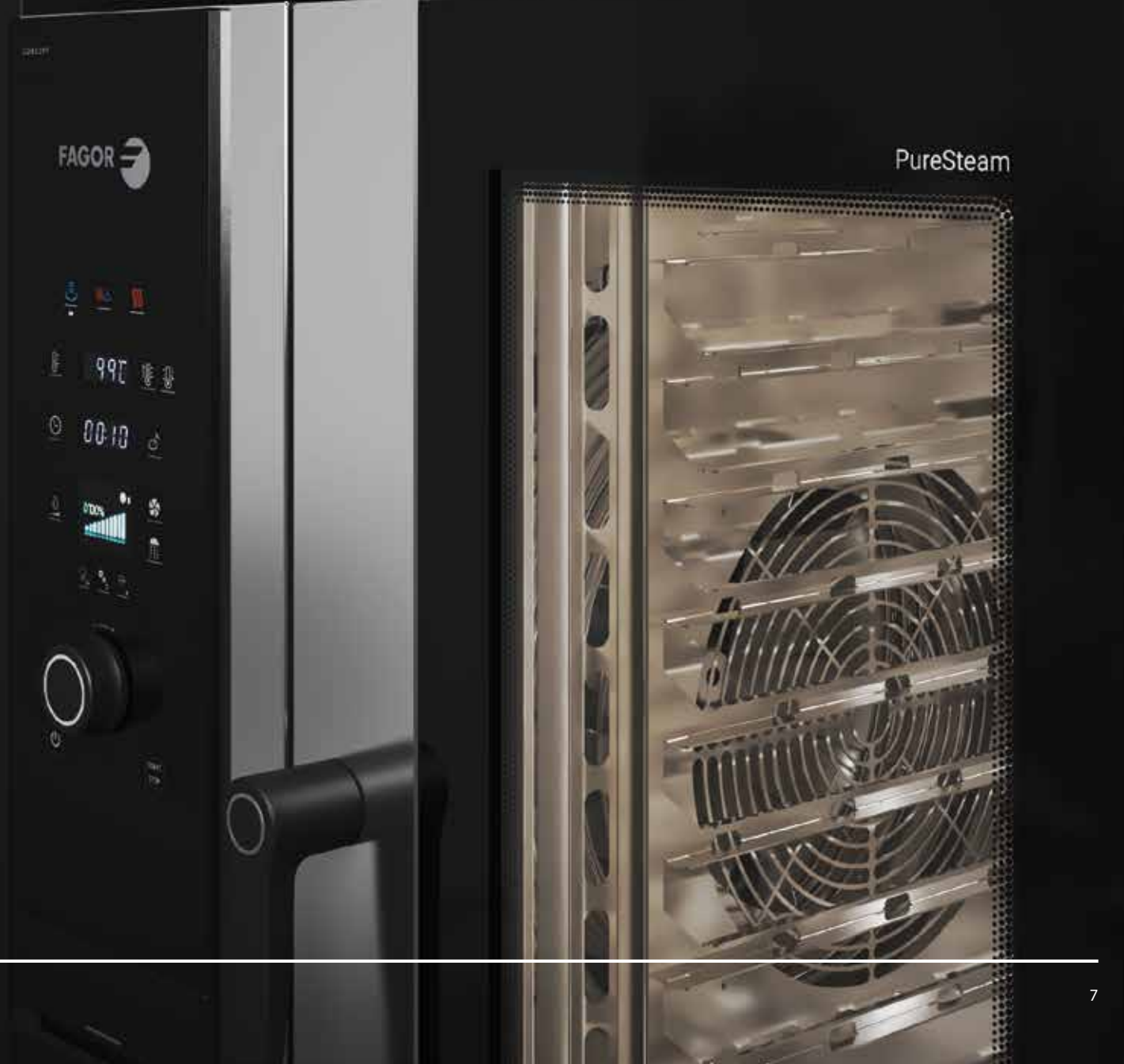
7" érintőképernyő a 0623 sütőhöz



CONCEPT

Erő és szilárdság.

2,8" képernyő tekerő gombokkal
az elektronikus vezérléshez..



ADVANCE

Jellemzők és
funkciók táblázata

Funkciók	APW	AP	AW	A
Pure Steam. Vízkőérzékelővel felszerelt gőzfejlesztő. Gőzfejlesztő automata töltés funkcióval	○	○	-	-
iCooking (hús, baromfi, hal, tenger gyümölcsei, zöldség, rizs és hüvelyesek, tojás és tejtermékek, péksütemények és kenyér). Okos sütési folyamat automata beállítással	○	○	○	○
További funkciók (regenerálás, vákuumsütés, éjszakai sütés, fermentáció, pasztörözés, füstölés, pácolt húсок, szárítás). Okos sütési folyamat automata beállítással.	○	○	○	○
iClima (páratartalom kezelése és szabályozása 1%-os arányban)	○	○	○	○
Fagor Cooking Center	○	○	○	○
Multitry főzési idő tálcánként beállítva	○	○	○	○
Sütési módok: alacsony hőmérsékletű gőz 30-98°, 99 °-os gőz, szuper gőz 100-130° kombinált 30-300° és légkeveréses 30-300°	○	○	○	○
Használat				
Kedvenc receptek listája a Fagor Cooking Centerben	○	○	○	○
Fagor Easy (alkalmazkodik a felhasználóhoz és alkalmazásaihoz)	○	○	○	○
10,1" üveg kapacitív TFT képernyő (7" a 0623 sütőhöz) az egyszerű és intuitív használathoz.	○	○	○	○
A készülék vezérlése és felügyelete mobil eszközökről az iKonnecttel	○	○	○	○
Tisztítás				
iWashing Por vagy tableta (környezetkímélő)	○	-	○	-
iWashing Folyékony vegyszer (környezetkímélő)	Opcionális	-	Opcionális	-
Behúzható zuhany beépített vízelzáró funkcióval	○	○	Opcionális	Opcionális
A berendezés jellemzői				
EZ-Sensor. Többpontos belső maghőmérő	○	○	○	○
Sütőajtó tripla üvegezéssel és szellőzőrendszerrel	○	○	○	○
iKonnect				
Konnectivity - csatlakozás	○	○	○	○
Ethernet port az iKonnect csatlakozáshoz	○	○	○	○



CONCEPT

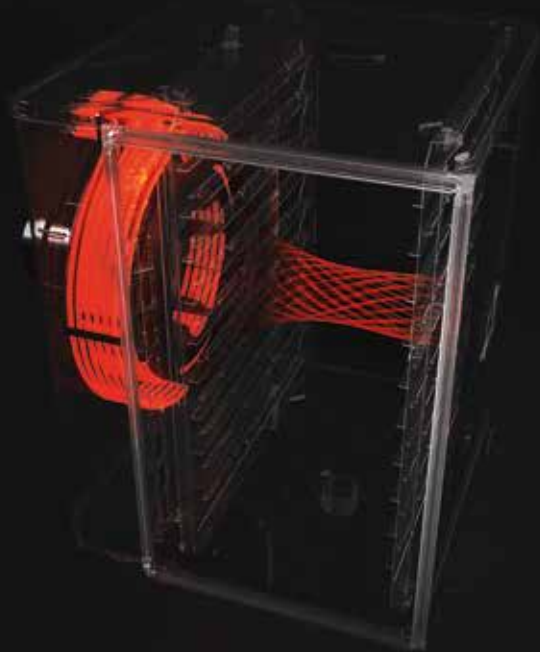
Jellemzők és funkciók táblázata

Funkciók	CPW	CP	CW	C
Pure Steam. Vízkőérzékelővel felszerelt gőzfejlesztő. Gőzfejlesztő automata töltés funkcióval.	o	o	-	-
iCooking (hús, baromfi, hal, tenger gyümölcsei, zöldség, rizs és hüvelyesek, tojás és tejtermékek, péksütemények és kenyér). Okos sütési folyamat automata beállítással.	o	o	o	o
iFunction (regenerálás, vákuumsütés, éjszakai sütés, fermentáció, pasztórozás, füstölés, pácolt húсок, szárítás).	o	o	o	o
iClima (páratartalom kezelése és szabályozása 1%-os arányban)	o	o	o	o
Fagor Recipe Center	o	o	o	o
Sütési módok: alacsony hőmérsékletű gőz 30-98°, 99°-os gőz, 100-130°-os szupergőz, kombinált 30-300° és légkeveréses 30-300°	o	o	o	o
Használat				
Kedvenc receptek listája a Fagor Cooking Centerben	o	o	o	o
2,8" képernyő forgatható gombbal, nyomó funkcióval a bevitelhez és megerősítéséhez	o	o	o	o
Tisztítás				
iWashing Por vagy tableta (környezetkímélő)	o	-	o	-
iWashing Folyékony vegyszer (környezetkímélő)	Opcionális	-	Opcionális	-
Behúzható zuhany beépített vízelzáró funkcióval	o	o	Opcionális	Opcionális
A berendezés jellemzői				
EZ-Sensor. Többpontos belső maghőmérő	o	o	o	o
Sütőajtó tripla üvegezéssel és szellőzőrendszerrel	o	o	o	o
Ikonnnect				
Konnectivity	Opcionális	Opcionális	Opcionális	Opcionális
Konnectivity - csatlakozás	Opcionális	Opcionális	Opcionális	Opcionális
Ethernet port az iKonnect csatlakozáshoz	Opcionális	Opcionális	Opcionális	Opcionális



Cooking Control

A kívánt sütési eredmények.



iCooking

Új okos
sütési technológia.



Felhasználói élmény

Fagor Touch, még
könnyebb használat.

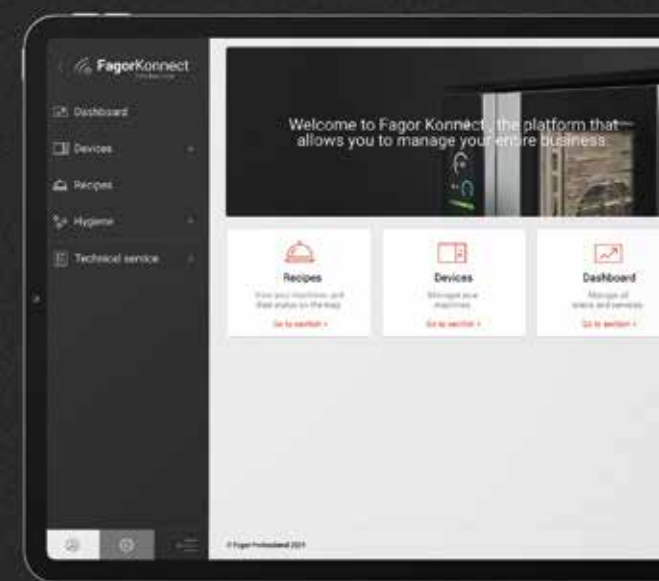


Élelmiszer-biztonság
Higiénia mindenk felett.

Robosztus design
Hosszantartó.



FagorKonnnect
Kapcsolat a maximális
teljesítményért.



Cooking Control

A kívánt eredmények.

Élen kell járnunk, ezért garantáljuk a legnagyobb pontosságot a sütés során az optimális eredmény érdekében. Az iClimával mérjük a páratartalmat és az oxigén mennyiségét, a Pure Steam-mel garantáljuk a gőz tisztaságát, a HA szabályozással pedig az egyenletes hőeloszlást. Biztosítjuk mindezt továbbá az EZ Sensor termékcsaláddal, számos ergonomikus szondával, amelyek mérik az ételek maghőmérsékletét, hogy az ételek biztosan a kívánt hővel készüljenek. A pontosság biztosítja a legjobb eredményt.

iCLIMA

Páraszabályozás páratartalom-érzékelőn keresztül. Az páratartalom százalékos mérése, beállítása és szabályozása maximális pontossággal.



EZ
SENSOR

Az egyszerű és könnyen használható EZ Sensor lehetővé teszi a hőmérséklet szabályozását az étel magjában, és garantálja a pontosságot a sütési folyamat során. Folyamatos sütési ellenőrzést biztosít. Ergonomikus kialakítású, így könnyen kezelhető. Garantálja a szakács biztonságát, és



* Két külső maghőmérő beépítése az ADVANCE sütőkbe (SOUS VIDE maghőmérő vagy többpontos maghőmérő)

* Egy külső maghőmérő beépítése a CONCEPT sütőkbe (SOUS VIDE maghőmérő vagy többpontos maghőmérő)

PURE
STEAM

Tiszta, friss gőz. A tiszta gőzt a szekrényen kívül elhelyezett, exkluzív kialakítású kazán állítja elő. Ily módon friss, tiszta, szennyeződésektől mentes gőz keletkezik, amely gyorsan eléri a telítettséget. A rendszer magába a kazánba rakja le a víz ásványi anyagait, így azok nem kerülnek át az ételmszerbe. Az automatikus programozás üríti/tölti a kazánt, garantálva a kiváló karbantartást. Ez nagyobb tartósságot biztosít a berendezésnek.



HA
CONTROL

Az egyedülálló kétirányú turbina kialakítás egyenletes hőelosztást biztosít. 6 sebesség. Higiénia/ biztonság:

Az égés a sütőkamrán kívül történik.



iCooking

Új okos sütési technológia.

Lehetővé teszi a termék és a kívánt felület gyors és intuitív kiválasztását, a sütő ennek megfelelően állítja be a fázisokat és paramétereket.

A folyamat során a sütő automatikusan és folyamatosan újraszámolja a hőmérsékletet, a páratartalmat, a levegő sebességét és az időt, amely ahhoz szükséges, hogy az optimálisan elkészült terméket kapjon minimális energiafogyasztással.

Sőt, a program módosítható a folyamat során. Az iCooking gyorsan átállítja a paramétereket, hogy elérje a kívánt eredményt.



Multitray

Maximális produktivitás

Folyamatirányító rendszer, amely lehetővé teszi a sütés tepsinnkénti vezérlését. Ez a funkció egyetlen klímát használ, és annyi sütési folyamatot tud végrehajtani, ahány tepsit a sütő kapacitása elfoglal. Ezen a funkción belül kétféleképpen dolgozhat: kézi üzemmódban vagy recept módban, korábban megtervezett folyamatokkal (FagorCookingCenter). Az egyes munkamenetekhez való hozzáférés nagyon könnyű, köszönhetően az egyszerű böngészésnek.

Választhat az idő szerinti vagy a maghőmérővel (EZ Sensor) történő vezérlés között (akár 3 tálca kezelhető maghőmérős vezérléssel).

Késleltetés funkció: kiválaszthatja, hogy a programot egyszerre kívánja-e elindítani, az egyes tepsiknél (ilyenkor a maghőmérővel történő vezérlés nem lehetséges).



Kiegészítő funkciók

Kulináris folyamatok

Az optimális paraméterek kutatása után néhány kulináris folyamatot leegyszerűsítettünk.

Ez a kutatás nyolc további új funkciót eredményezett, amelyek segítségével a séf egyszerűen és intuitív módon használhatja az intelligens kulináris folyamatokat. Berendezéseink produktivitása és sokoldalúsága a lehető legmagasabb szintű.

- Éjszakai sütés
- Füstölés
- Hentespult
- Fermentáló
- Pasztórozási folyamat
- Dehidratáló sarok
- Sous Vide Sütés
- Újramelegítés



Felhasználói élmény Fagor Touch, még könnyebb használat

Intuitív, egyszerű és átlátható. Sütőnk tökéletes útmutató a sütéshez. Receptek széles választékát tartalmazza, minden lehetséges sütési szinttel és eredménnyel az Ön ételéhez. Egy kivételes konyhai segítő kéz, amely minden szakács számára a gasztronómia elengedhetetlen kelléke lesz. A „Fagor Easy” és a „Fagor Cooking” automata programoknak köszönhetően a legbonyolultabb recepteket is megkönnyítheti és fejlesztheti, a legnagyobb pontossággal, tökéletesre sütve.

Az Advance generáció része a Fagor Touch rendszer, a teljesen üvegbe zárt érintőképernyő, könnyen tisztítható, víz- és zsírlépergető, valamint rendkívül karcálló. Egy technológia ahhoz, hogy sütője ön helyett gondolkodjon, megkönnyítve mindennapi munkáját.



Élelmiszerbiztonság Higiénia mindenek felett.

Nagy hangsúlyt fektettünk a sütő tisztaságának biztosítására, a sütési folyamatokat a HACCP vezérlőrendszer rögzíti. A sütő kialakítását úgy tervezték, hogy garantálja a maximális higiéniát, valamint a megfelelő működést és sütést. Ráadásul az iWashing okos tisztítórendszerrel a sütő összes felületét elérheti tisztítás céljából. Automatikus működés, különböző tisztítási programokkal, amelyek biztosítják a fogyasztók biztonságát. A tisztítási ciklus egy komplett hidraulikus rendszeren keresztül történik, amely alkalmazkodik a szakember igényeihez. Röviden, maximális fertőtlenítés az egyedi teljesítmény érdekében.

iWashing

Új automata tisztítás

A sütőkamra automatikus tisztító rendszere.

Könnyű és intuitív használat.

6 tisztítási szint.

Felügyelet nélkül is használható, beleértve az éjszakai üzemet is.

Diagnosztikai szervizrendszer a szervizüzenetek automatikus megtekintésével.



HACCP

A HACCP rendszer rögzíti és leírja az összes intézkedést a kockázatok szisztematikus és tudatos ellenőrzéséhez a használat minden szakaszában.

Sőt mi több, a FagorKconnect segítségével távolról, bármikor, bárhol elérheti ezeket az információkat.

Robusztus design Hosszantartó.

A részletekre odafigyelve, a legjobb minőségű rozsdamentes acélból készült. A robusztus kialakításnak köszönhetően a hosszú tartósság érdekében a gép a folyamatos használat ellenére sem romlik el. Szilárd és ergonomikus sütőink rendkívül ellenállóak.

A kamra belseje kiváló minőségű AISI-304 auszteni rozsdamentes acélból készült, tükörfényes felülettel.

A sütő külseje auszteni rozsdamentes acélból, szatén polírozással készül.

Speciális kialakítás az egyenletes hőeloszlás biztosítására az egész kamrában, a HA vezérléssel együtt.



FagorKonnnect

Kapcsolat a maximális teljesítményért.

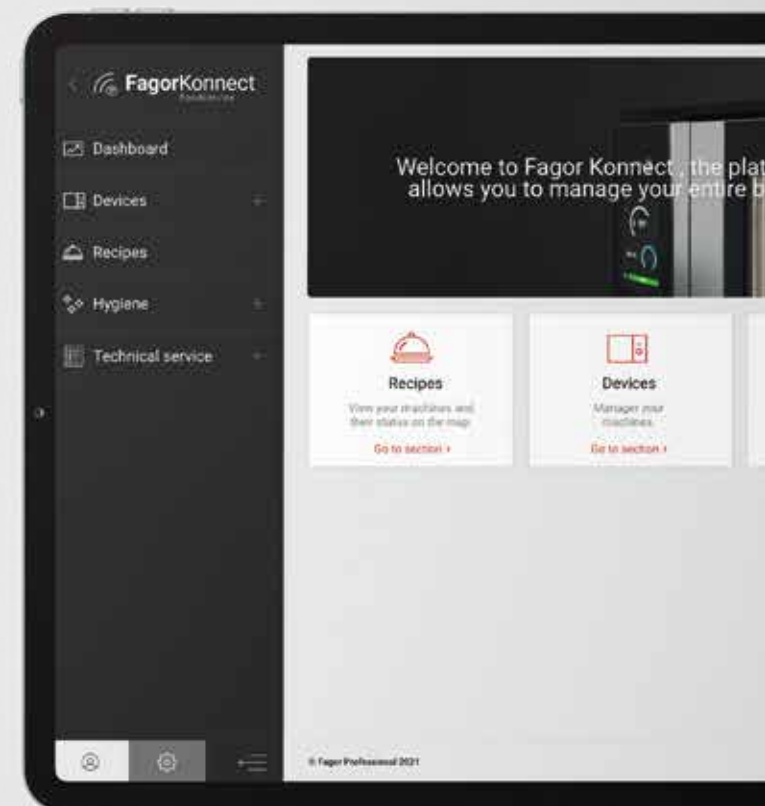


A FagorKonnnect egyedülálló kapcsolatot biztosít Ön és sütője között. Lehetővé teszi, hogy kapcsolódjon konyhájához, felügyelje és kezelje, bárhol és bármikor. Segítségével távolról kezelheti és figyelemmel kísérheti sütési folyamatait. Hozzáférhet a vezérlőpanelekhez, áttekintheti az adatelőzményeket, és optimalizálhatja iKORE sütőinek használatát. Éppen erre van szüksége, hogy szabadabb és hatékonyabb legyen.

Ez az alkalmazás azonnal értesíti bármely forgalmazót a sütő által generált riasztásokról, hibaelhárítási videókkal elemzi az okokat és a lehetséges megoldásokat, hogy gyors és hatékony értékesítés utáni szolgáltatást nyújthasson ügyfeleknek. Lehetővé teszi továbbá a sütő valós időben történő ellenőrzését bárholonnan, így azonosítható a megfelelő megoldás. A FagorKonnnect segítségével a forgalmazó költségeket és folyamatokat takaríthat meg. Kevesebb ügyféllátogatás, nagyobb valószínűségű megfelelő megoldás, a megelőző karbantartás elvégzésének lehetősége, új szolgáltatások technológiai alapjainak kínálása az ügyfelek számára, mint például bérleti vagy távoli karbantartási szolgáltatások: ezek a Fagor Konnect előnyei a forgalmazó számára.

A cégtulajdonos eközben egy teljesen személyre szabható Vezérlőpulttal rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy egy pillantással valós időben nyomon követhessen mindent, ami a géppel kapcsolatos. Ez magában foglalja annak megtekintését, hogy a sütők jelenleg hol tartanak egy adott folyamatban, valamint a végrehajtott ciklusok elemzését, hogy láthassa, melyek a leggyakrabban használt receptek, és ellenőrizhesse, megfelelően haladnak-e a különböző sütési folyamatok az élelmiszer-biztonság és -higiéncia érdekében.

A FagorKonnnect a kényelmet jelenti, és kialakításával olyan optimalizáló eszközt kínál Önnek, amely segíti és növeli napi munkájának produktivitását és hatékonyságát.



Kiegészítők

Elszívó + sütő101 + zárt alátét szekrény



Füstölő



Vákuumsomagoló



GN-1/1 40 edény



GNP-11-65 perforált edény



Fry grill 1/1 grillrács grillezéshez vagy jelöléshez



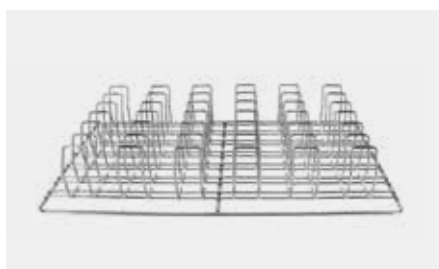
PO-GN-2/3 grillcsirke-sütő rács



Baguettek – kenyerek



CO-GN-1/1 bordasütő rácss



Molde-11 tepsi tojáshoz, omletthez és palacsintához



GRILL-1/1 grillrács grillezéshez, jelöléshez



FRI-11 rács krumpli- és egyéb oljasütéshez





ONNERA GROUP

