

Backöfen



Ein neues Zeitalter
für das intelligente
Kochen

Backöfen

Kompakte Backöfen – iKORE Compact	129
Industrielle Kombibacköfen – iKORE.....	133
— Advance.....	133
— Concept	147
Vakuum-Verpackungsmaschinen.....	161
Aufstellungen.....	163
— Säulenmontagelösungen	163
— Cook&Chill-Lösungen	164
Pflege & Wartung	167
Satz Ventildichtungen	169

 **STOCK** Dies gilt für 50-Hz-Modelle.

Funktionen und Eigenschaften

Ein neues Zeitalter für das intelligente Kochen



Benutzererfahrung

Ein Design speziell für Köche

Diese vollständig auf die Bedürfnisse von Profis abgestimmten Geräte bieten ein perfektes Gleichgewicht zwischen Qualität, Effizienz und Komfort.



Intelligentes Kochen

Das ist keine Magie, sondern digitale und technologische Intelligenz, um die kulinarischen Prozesse dank **iCooking, Zusatzfunktionen und Multitray auf effiziente Weise zu standardisieren.**



Robustes Design

Lange Lebensdauer

Die Struktur besteht zu 100 % aus rostfreiem Stahl und hat die Schutzart IPX5, um allen kulinarischen Herausforderungen und den höchsten Ansprüchen gerecht zu werden.



Lebensmittelsicherheit

Hygiene über alles

HACCP-System, Erneuerung des Wassers im inneren des Tanks alle 24 Stunden, automatische 6-stufige Reinigung und vieles mehr, um jederzeit das Wohlbefinden des Verbrauchers zu gewährleisten.



Offener Zugang über FagorKonnnect



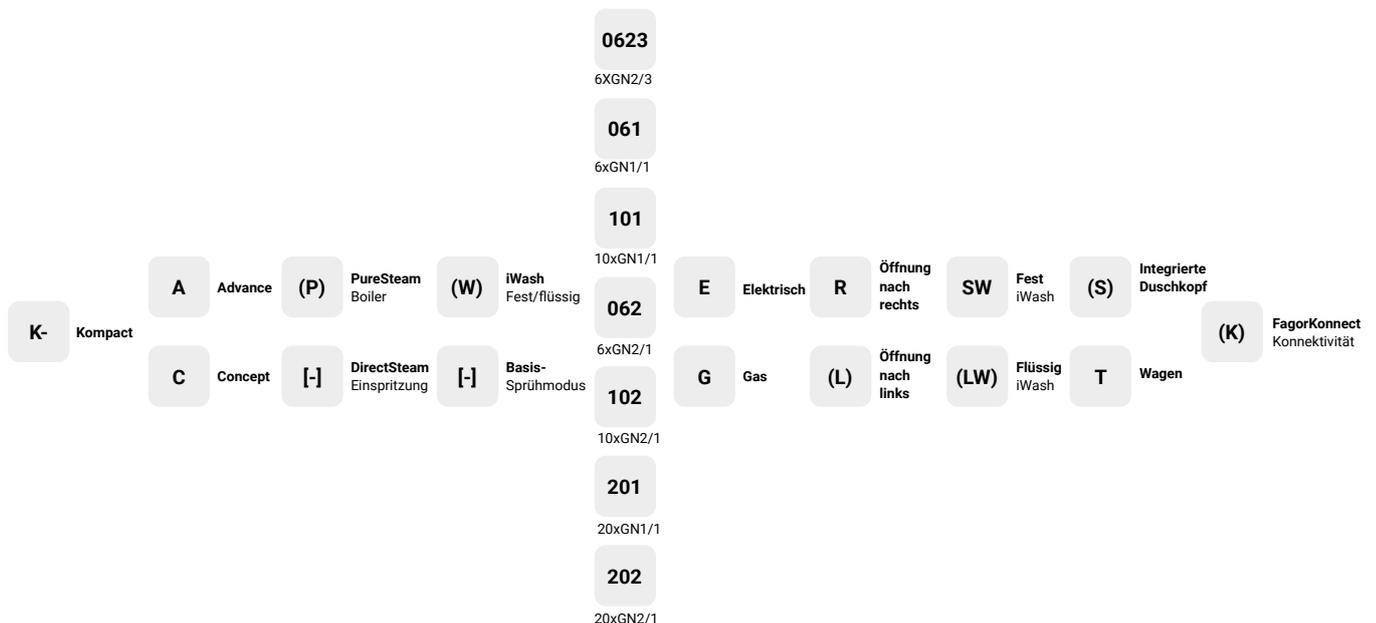
Klimasteuerung

Die von Ihnen gewünschten Kochergebnisse

Absolute Präzision im Garraum durch den Feuchtigkeitssensor und gleichmäßige Wärmeverteilung durch ein 6-stufiges Zwei-Wege-Lüftungssystem.

Zeichenerklärung

iKORE-Backöfen



Konfigurierbare Produktlinie

Ganz nach Ihren Wünschen

ADVANCE

Qualität, Effizienz und Intelligenz beim Kochen.

Für Wegbereiter, die in einer kulinarischen Welt voller Kreativität mithilfe der neuesten technologischen Errungenschaften nach Innovation streben.



Funktionen	APW	AP	AW	A
PureSteam (Boiler) Dampfgenerator mit 100 % Reinheit und programmierter Entkalkung.	•	•	-	-
DirectSteam (Einspritzung)	-	-	•	•
iClima Steuerung der tatsächlichen Luftfeuchtigkeit in der Garkammer mit einer Genauigkeit von 1 %.	•	•	•	•
EZ-Sensor Interne Mehrpunkt-Kerntemperatursonde.	•	•	•	•
Multipunkt-Sensor Möglichkeit der Verwendung von bis zu 3 Sonden im selben Kochvorgang: EZ-Sensor + 2 externe Sonden (SV/ST).	◦	◦	◦	◦
Funktionen				
FagorCookingCenter (Rezeptsammlung)	•	•	•	•
mCooking - Manuelle Garmodi: Niedertemperaturdampf und Superdampf (30–130 °C), Mischbetrieb (30–300 °C) und Konvektion (30–300 °C).	•	•	•	•
iCooking Intelligenter Garprozess mit automatischer Einstellung der Phasen und Parameter.	•	•	•	•
iFunctions Intelligenter Garprozess mit automatischer Einstellung der Phasen und Parameter.	•	•	•	•
Multitray System zur Verwaltung des Kochvorgangs nach Zeit und Tablett im gleichen Klima.	•	•	•	•
Steuerung				
FagorTouch Kapazitives 10,1"-TFT-Glasdisplay (7" bei den Versionen 0623 und Compact)	•	•	•	•
EasyCooking Anwenderdefiniertes Bedienfeld mit Benutzer- und Passwortkontrolle.	•	•	•	•
Hygiene				
iWash SW Effizientes Reinigungssystem mit festem Reiniger und Klarspüler.	•	-	•	-
iWash LW Effizientes Reinigungssystem mit Flüssigreiniger und Möglichkeit der Ausführung per Fernzugriff.	◦	-	◦	-
Integrierter, versenkbarer Handduschkopf.	◦	◦	◦	◦
HACCP verfügbar mit Fern- und USB-Zugriff	•	•	•	•
Konnektivität				
FagorKconnect	•	•	•	•
Ethernet / Wifi	•	•	•	•
USB-Anschluss	•	•	•	•

CONCEPT

Einfachheit, Leistung und Widerstandsfähigkeit.

Für eher traditionelle Köche, die herkömmliche gastronomische Methoden bevorzugen, aber auf einfache und schnelle Weise maximale Leistung suchen.



Funktionen	CPW	CP	CW	C
PureSteam (Boiler) Dampfgenerator mit 100 % Reinheit und programmierter Entkalkung.	•	•	-	-
DirectSteam (Einspritzung)	-	-	•	•
ClimaControl Steuerung der tatsächlichen Luftfeuchtigkeit in der Garkammer mit einer Genauigkeit von 10 %.	•	•	•	•
EZ-Sensor Interne Mehrpunkt-Kerntemperatursonde.	•	•	•	•
Monoprobe Möglichkeit der Verwendung einer einzigen Sonde pro Kochvorgang: EZ-Sensor oder externe Sonde (SV)	◦	◦	◦	◦
Funktionen				
FagorRecipeCenter (Rezeptsammlung)	•	•	•	•
mCooking - Manuelle Garmodi: Niedertemperaturdampf und Superdampf (30–130 °C), Mischbetrieb (30–300 °C) und Konvektion (30–300 °C).	•	•	•	•
Kochmodus Vordefinierte Kochrezepte.	•	•	•	•
Zusätzliche Funktionen Vordefinierte Kochprozesse.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Steuerung				
FagorDial 2,8"-Display mit Drehwahlschalter mit Push-Funktion und manuellen Tasten mit Segmentanzeige.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Hygiene				
iWash SW Effizientes Reinigungssystem mit festem Reiniger und Klarspüler.	•	-	•	-
iWash LW Effizientes Reinigungssystem mit Flüssigreiniger und Möglichkeit der Ausführung per Fernzugriff.	◦	-	◦	-
Integrierter, versenkbarer Handduschkopf.	◦	◦	◦	◦
HACCP verfügbar mit Fern- und USB-Zugriff	•	•	•	•
Konnektivität				
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
USB-Anschluss	•	•	•	•

◦ Optional
- Nicht verfügbar

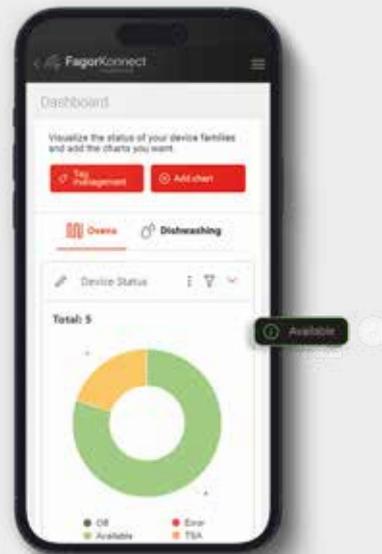


Entdecken Sie die vielen Vorteile von FagorKonnnect und erfahren Sie im Detail, wie Sie die Funktionalität unserer iKORE-Backöfen gezielt erweitern können.



Spezifische Diagramme für die Backofenanalyse:

Spezielle Diagramme zur Analyse des Status, der täglichen Koch- und Spülvorgänge, der Produktivität und der Fehler helfen Ihnen, einen Überblick über Ihr Unternehmen zu erhalten.



Detaillierte Informationen werden in Echtzeit angezeigt:

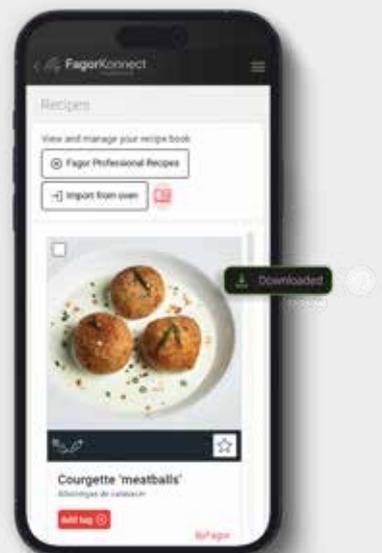
Sie erhalten Daten wie Garmodus, Temperatur oder Luftfeuchtigkeit in Echtzeit.

Sie können außerdem verschiedene Funktionen aus der Ferne ausführen, z. B. das Waschen aus der Ferne und andere spezifische Vorgänge.



Verwalten und erstellen Sie Ihre eigenen Rezepte

Sie können Ihre Rezepte effizient verwalten. Sie haben die Möglichkeit ein Rezept zu erstellen und es in alle Ihre Öfen, unabhängig von deren Standort, zu senden.



ADVANCE

iKORE Kompact 061

PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		ELEKTRISCH (E)	ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Roste und Bleche	6 GN1/1	Keine Version verfügbar
	Abstand zwischen den Schienen	47 mm	-
	Elektrische Leistung	7,4 kW	-
Energieversorgung (Standard)	Frequenz	50/60 Hz	-
	Spannung	380–415 V 3 N	-
	Breite	530 mm	-
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	815 mm (874 mm)	-
	Höhe	760 mm	-
	Nettogewicht (Brutto)	~87Kg (102Kg)	-

Artikelnummern und Preise

FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELLLLL	ARTIKELNUMMER	€	ARTIKELNUMMER	€
PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	-	K-APW-061-E SW R K	19103865	-	-	-
	Sprühmodus	-	K-AP-061-E R K	19103864	-	-	-
DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	-	K-AW-061-E SW R K	19103863	-	-	-
	Sprühmodus	-	K-A-061-E R K	19103862	-	-	-

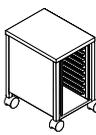
Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF.-CODE	€
Öffnung	L	Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite	0103-0001	-
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W	0104-0002	-
SPANNUNGSOPTIONEN			KONF.-CODE	€
	230 V 3~ 50/60 Hz		0102-0001	-
	230 V 1N 50/60 Hz		0102-0002	-

* Nicht umrüstbarer Ofen, nur Standardkonfiguration

* Version für Schifffahrt nicht verfügbar

Zubehör K-061

ABZUG	MODELLLLL	KONDENSATIONSHAUBE	AKTIVKOHLEFILTER	HÖHE (mm)	ARTIKELNUMMER	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	-
	FCA	Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-K CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Abzugs-Kit für EXH-K-Hauben			19103375	-
UNTERGESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)	RÄDER	HÖHE (mm)	ARTIKELNUMMER	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62 mm)	-	850	19103257	-
	SH-BR 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-BR K 103	10 GN1/1 (62 mm)	x	1.030	19103556	-
	MSH-K	Nivellierstütze zum Aufstellen eines kompakten Backofens auf einen Schrank oder ein Gestell			19103258	-
KIT FÜR EXTERNEN DUSCHKOPF	MODELLLLL	BESCHREIBUNG			ARTIKELNUMMER	€
	Duschkopf-Kit	Kit für externen Duschkopf (nicht versenkbar)			19004504	-
BEFESTIGUNGS-KIT	MODELLLLL	BESCHREIBUNG			ARTIKELNUMMER	€
	Kit A-11K	Befestigungs-Kit für iKORE Compact-Backöfen			19106481	-

x Inbegriffen

- Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

ADVANCE

iKORE Kompact 101

PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		ELEKTRISCH (E)	ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Roste und Bleche	10 GN1/1	Keine Version verfügbar
	Abstand zwischen den Schienen	47 mm	-
	Elektrische Leistung	12,8 kW	-
Energieversorgung (Standard)	Frequenz	50/60 Hz	-
	Spannung	380–415 V 3 N	-
	Breite	530 mm	-
	Tiefe (mit Griff)	815 mm (874 mm)	-
Abmessungen und Gewicht	Höhe	940 mm	-
	Nettogewicht (Brutto)	~100Kg (115Kg)	-

Artikelnummern und Preise

FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELLLLL	ARTIKELNUMMER	€	ARTIKELNUMMER	€
PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	-	K-APW-101-E SW R K	19103869	-	-	-
	Sprühmodus	-	K-AP-101-E R K	19103868	-	-	-
DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	-	K-AW-101-E SW R K	19103867	-	-	-
	Sprühmodus	-	K-A-101-E R K	19103866	-	-	-

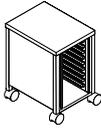
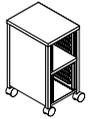
Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF.-CODE	€
Öffnung	L	Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite	0103-0001	-
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W	0104-0002	-
SPANNUNGSOPTIONEN			KONF.-CODE	€
	230 V 3~ 50/60 Hz		0102-0001	-
	230 V 1N 50/60 Hz		0102-0002	-

* Nicht umrüstbarer Ofen, nur Standardkonfiguration

* Version für Schifffahrt nicht verfügbar

Zubehör K-101

ABZUG	MODELLLLL	KONDENSATIONSHAUBE	AKTIVKOHLEFILTER	HÖHE (mm)	ARTIKELNUMMER	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	-
	FCA	Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-K CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Abzugs-Kit für EXH-K-Hauben			19103375	-
UNTERGESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)	RÄDER	HÖHE (mm)	ARTIKELNUMMER	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62 mm)	-	850	19103257	-
	SH-BR 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-BR K 103	10 GN1/1 (62 mm)	x	1.030	19103556	-
	MSH-K	Nivellierstütze zum Aufstellen eines kompakten Backofens auf einen Schrank oder ein Gestell			19103258	-
KIT FÜR EXTERNEN DUSCHKOPF	MODELLLLL	BESCHREIBUNG			ARTIKELNUMMER	€
	Duschkopf-Kit	Kit für externen Duschkopf (nicht versenkbar)			19004504	-
BEFESTIGUNGS-KIT	MODELLLLL	BESCHREIBUNG			ARTIKELNUMMER	€
	Kit A-11K	Befestigungs-Kit für iKORE Compact-Backöfen			19106481	-

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

ADVANCE

iKORE 0623

PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		ELEKTRISCH (E)	ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Roste und Bleche	6 GN2/3	Keine Version verfügbar
	Abstand zwischen den Schienen	47 mm	-
	Elektrische Leistung	5,8 kW	-
Energieversorgung (Standard)	Frequenz	50/60 Hz	-
	Spannung	380–415 V 3 N	-
	Breite	660 mm	-
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	564 mm (630 mm)	-
	Höhe	570 mm (600 mm)	-
	Nettogewicht (Brutto)	~66,5 kg (71,5 kg)	-

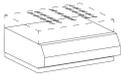
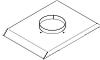
Artikelnummern und Preise

FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELLLLL	ARTIKELNUMMER	€	ARTIKELNUMMER	€
PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	•	APW-0623-E R SW S K	19079298 STOCK	-	-	-
		-	APW-0623-E R SW K	19106932	-	-	-
DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	•	AW-0623-E R SW S K	19106933	-	-	-
		-	AW-0623-E R SW K	19079299	-	-	-

Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF.-CODE	€
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W	0104-0002	-
REG4	REG4	Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved	0112-0001	-
SPANNUNGSOPTIONEN			KONF.-CODE	€
	230 V 3~ 50/60 Hz		0102-0061	-
	230 V 1N 50/60 Hz		0102-0062	-
	Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz*	*Externes Modul, nicht in den Backofen integriert	0102-0063	-

Zubehör 0623

ABZUG	MODELLLLL	KONDENSATIONSHAUBE	AKTIVKOHLEFILTER	HÖHE (mm)	ARTIKELNUMMER	€	
	EXH-23	x	-	255	19073213	-	
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-	
	FCA	Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-23 CA			19107067	-	
	Kit EXT-23	Abzugs-Kit für EXH-23-Hauben			19096418	-	
UNTERGESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)	RÄDER	HÖHE (mm)	ARTIKELNUMMER	€	
	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	Mobiler Ständer mit 2 x 15 l Flaschen für sauberes Wasser und Ablauf		x	850	19079266	-
	SHP-23	Wandhalterung für Backöfen 0623			19059282	-	
	MSH-23	Nivellierstütze zum Aufstellen eines Backofens 0623 auf einen Schrank oder ein Gestell			19059319	-	
BEFESTIGUNGS-KIT	MODELLLLL	BESCHREIBUNG			ARTIKELNUMMER	€	
	Kit A-23	Befestigungs-Kit für Backöfen 0623			19106481	-	

x Inbegriffen
- Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

ADVANCE

iKORE 061

PureSteam oder DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		ELEKTRISCH (E)	ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Roste und Bleche	6 GN1/1	6 GN1/1
	Abstand zwischen den Schienen	68 mm	68 mm
Energieversorgung (Standard)	Strom-/Gasleistung	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Frequenz	50/60 Hz	50Hz
	Spannung	380-415 V 3 N	230 V 1 N
	Breite	895 mm	895 mm
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	Gas mit Boiler-Versionen	-	922 mm (988 mm)
	Höhe (mit Scharnier)	846 mm (877 mm)	846 mm (877 mm)
	Nettogewicht (Brutto)	~118,5 kg (145 kg)	~146 kg (162,5 kg)

Artikelnummern und Preise

FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELL	ARTIKELNUMMER	€	ARTIKELNUMMER	€
PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	•	APW-061-(E/G) R SW S K	19078616	STOCK	19088205	-
		-	APW-061-(E/G) R SW K	19106934	-	19106935	-
DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	•	AW-061-(E/G) R SW S K	19103818	-	19106936	-
		-	AW-061-(E/G) R SW K	19078613	STOCK	19088204	-

Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF.-CODE	€
Öffnung	L	Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite	0103-0001	-
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modell mit W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Gestell für 5 BAKE 60/40-Bleche (Abstand zwischen den Gestellschienen = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved	0112-0001	-

SPANNUNGSOPTIONEN	KONF.-CODE	€
230 V 3~ 50/60 Hz	0102-0001	-
230 V 1N 50/60 Hz	0102-0002	-
Schifffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz	0102-0003	-
230 V 1N 60 Hz	0102-0007	-
230 V 2~ 50 Hz	0102-0008	-
230 V 2~ 60 Hz	0102-0009	-

GAS-OPTIONEN	KONF.-CODE	€
Butan-Propan LPG	0101-0001	-
Stadtgas TG	0101-0002	-

Zubehör 061

ABZUG	MODELLLLL	KONDENSATIONS-HAUBE	AKTIVKOHLEFILTER	ÖFFNUNG NACH LINKS (L)	HÖHE (mm)				ARTIKEL-NUMMER	€
	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	Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-11 CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Abzugs-Kit für EXH-11-Hauben				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Rauchgasabzugskamin für Backöfen 061				-	x	x	19095581	-
UNTERGESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)	RÄDER	TÜREN	HÖHE (mm)				ARTIKEL-NUMMER	€
	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	
GESTELL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL-NUMMER	€
	GP-061	Gestell-Kit für 5 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)				x	x	x	19011982	-
GESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)						ARTIKEL-NUMMER	€	
	EB-061*	Fahrbares Gestell für 6 GN1/1 Tablett (62 mm)				x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Fahrbares Gestell für 18 Teller Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013353	-
		* GE-11 und CP-11(-R) erforderlich								
WAGEN	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL-NUMMER	€
	GE-11	Gestell für EB-061 und EP-061				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11				x	x	x	19018752	-
SOCKEL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL-NUMMER	€
	Kit Z-11	Sockel-Kit				x	x	-	19087303	-
					-	-	x	19087305	-	
UMRÜSTSATZ (GAS)	MODELLLLL	BESCHREIBUNG						ARTIKEL-NUMMER	€	
	Kit HU-061	Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 061							19103095	-
DOPPELTE VERRIEGELUNG	MODELLLLL	BESCHREIBUNG						ARTIKEL-NUMMER	€	
	Kit DC	Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten							19069736	-

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

 Nur für elektrische Backöfen

 Nur für Gasbacköfen

 Nur für Gasbacköfen mit Boiler: APW-061-G

ADVANCE

iKORE 101

PureSteam oder DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		ELEKTRISCH (E)	ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Roste und Bleche	10 GN1/1	10 GN1/1
	Abstand zwischen den Schienen	68 mm	68 mm
Energieversorgung (Standard)	Strom-/Gasleistung	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Frequenz	50/60 Hz	50Hz
	Spannung	380–415 V 3 N	230 V 1 N
	Breite	895 mm	895 mm
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	Gas mit Boiler-Versionen	-	922 mm (988 mm)
	Höhe (mit Scharnier)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Nettogewicht (Brutto)	~139 kg (174 kg)	~162 kg (197 kg)

Artikelnummern und Preise

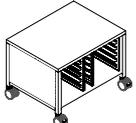
FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELL	ARTIKELNUMMER	€	ARTIKELNUMMER	€
	PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	• APW-101-(E/G) R SW S K	19078668	-	19088215	-
			- APW-101-(E/G) R SW K	19107006	-	19107007	-
	DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	• AW-101-(E/G) R SW S K	19103817	-	19107008	-
			- AW-101-(E/G) R SW K	19078671	-	19088214	-

Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF.-CODE	€
Öffnung	L	Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite	0103-0001	-
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modell III mit W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Gestell für 8 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved	0112-0001	-

SPANNUNGSOPTIONEN	KONFIG.-CODE	€	GAS-OPTIONEN	KONF.-CODE	€
230 V 3~ 50/60 Hz	0102-0021	-	Butan-Propan LPG	0101-0001	-
Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz	0102-0023	-	Stadtgas TG	0101-0002	-
230 V 1N 60 Hz	0102-0027	-			
230 V 2~ 50 Hz	0102-0028	-			
230 V 2~ 60 Hz	0102-0029	-			

Zubehör 101

ABZUG	MODELLLLL	KONDENSATIONS-HAUBE	AKTIVKOHLEFILTER	ÖFFNUNG NACH LINKS (L)	HÖHE (mm)				ARTIKEL-NUMMER	€
	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	Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-11 CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Abzugs-Kit für EXH-11-Hauben				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Rauchgasabzugskamin für Backöfen 061				-	x	x	19095581	-
UNTERGESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)	RÄDER	TÜREN	HÖHE (mm)				ARTIKEL-NUMMER	€
	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	-
GESTELL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL-NUMMER	€
	GP-101	Gestell-Kit für 8 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)				x	x	x	19011983	-
GESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)							ARTIKEL-NUMMER	€
	EB-101*	Fahrbares Gestell für 10 GN1/1 Tablett (62 mm)				x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Fahrbares Gestell für 30 Teller Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013354	-
		* GE-11 und CP-11(-R) erforderlich								
WAGEN	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL-NUMMER	€
	GE-11	Gestell für EB-061 und EP-061				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11				x	x	x	19018752	-
SOCKEL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL-NUMMER	€
	Kit Z-11	Sockel-Kit				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
UMRÜSTSATZ (GAS)	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL-NUMMER	€
	Kit HU-101	Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 101							19103096	-
DOPPELTE VERRIEGELUNG	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL-NUMMER	€
	Kit DC	Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten							19069736	-

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“



Nur für elektrische Backöfen

Nur für Gasbacköfen

Nur für Gasbacköfen mit Boiler: APW-101-G

ADVANCE

iKORE 062

PureSteam oder DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		ELEKTRISCH (E)	ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Roste und Bleche	6 GN2/1 (12 GN1/1)	Version nicht verfügbar
	Abstand zwischen den Schienen	68 mm	-
	Strom-/Gasleistung	22,2 kW	-
Energieversorgung (Standard)	Frequenz	50/60 Hz	-
	Spannung	380–415 V 3 N	-
	Breite	1.134 mm	-
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	1.066 mm (1.134 mm)	-
	Höhe (mit Scharnier)	846 mm (877 mm)	-
	Nettogewicht (Brutto)	~190 kg (220 kg)	-

Artikelnummern und Preise

FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELLLLL	ARTIKELNUMMER	€	ARTIKELNUMMER	€
PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	•	APW-062-E R SW S	19087724	-	-	-
		-	APW-062-E R SW	19107009	-	-	-
DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	•	AW-062-E R SW S	19107040	-	-	-
		-	AW-062-E R SW	19088209	-	-	-

Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF.-CODE	€
Öffnung	L	Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite	0103-0001	-
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Gestell für 5 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved	0112-0001	-
SPANNUNGSOPTIONEN			KONF.-CODE	€
	230 V 3~ 50/60 Hz		0102-0011	-
	Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz		0102-0013	-

Zubehör 062

UNTERGESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)	RÄDER	TÜREN	HÖHE (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	-
GESTELL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG				CODE	€
	GP-062	Gestell-Kit für 5 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)				19095570	-
GESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)				CODE	€
	EB-062*	Fahrbares Gestell für 6 GN2/1 Tablett (62 mm)				19095517	-
	EP-062*	Fahrbares Gestell für 28 Teller Ø31 (75 mm) * GE-21 und CP-21(-R) erforderlich				19095518	-
WAGEN	MODELLLLL	BESCHREIBUNG				CODE	€
	GE-21	Gestell für EB-062 und EP-062				19011570	-
	CP-21	Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21				19013355	-
	CP-21-R	Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21				19018751	-
SOCKEL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG				CODE	€
	Kit Z-21	Sockel-Kit				19087306	-
DOPPELTE	MODELLLLL	BESCHREIBUNG				CODE	€
	Kit DC	Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten				19069736	-

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

ADVANCE

iKORE 102

PureSteam oder DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		⚡ ELEKTRISCH (E)	🔥 ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Roste und Bleche	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Abstand zwischen den Schienen	68 mm	68 mm
Energieversorgung (Standard)	Strom-/Gasleistung	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Frequenz	50/60 Hz	50Hz
	Spannung	380–415 V 3 N	230 V 1 N
	Breite	1.134 mm	1.134 mm
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
	Höhe (mit Scharnier)	1.117mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Nettogewicht (Brutto)	~217 kg (258 kg)	~230 kg (265,5 kg)

Artikelnummern und Preise

FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELLLLL	⚡ ARTIKELNUMMER	€	🔥 ARTIKELNUMMER	€
🚰 PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	•	APW-102-(E/G) R SW S K	19079785	-	19088221	-
		-	APW-102-(E/G) R SW K	19107041	-	19107042	-
🚰 DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	•	AW-102-(E/G) R SW S K	19107043	-	19107045	-
		-	AW-102-(E/G) R SW K	19079784	-	19088220	-

Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF.-CODE	€
Öffnung	L	Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite	0103-0001	-
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für ModellIIIe mit W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Gestell für 8 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved	0112-0001	-

SPANNUNGSOPTIONEN	KONF.-CODE	€	GAS-OPTIONEN	KONF.-CODE	€
⚡ 230 V 3~ 50/60 Hz	0102-0031	-	Butan-Propan LPG	0101-0001	-
⚡ Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz	0102-0033	-	Stadtgas TG	0101-0002	-
🔥 230 V 1N 60 Hz	0102-0037	-			
🔥 230 V 2~ 50 Hz	0102-0038	-			
🔥 230 V 2~ 60 Hz	0102-0039	-			

Zubehör 102

ABZUG	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	 Kit CTG-12*	Rauchgasabzugskamin 102 * Nur für Gasbacköfen	19095590	-

UNTERGESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)	RÄDER	TÜREN	HÖHE (mm)	ARTIKELNUMMER	€
	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	-

GESTELL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	GP-102	Gestell-Kit für 8 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)	19012134	-

GESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)	ARTIKELNUMMER	€
	EB-102*	Fahrbares Gestell für 10 GN2/1 Tablett (62 mm)	19011562	-
	EP-102*	Fahrbares Gestell für 52 Teller Ø31 (75 mm) * Erforderlich GE-21 und CP-21(-R)	19013356	-

WAGEN	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	GE-21	Gestell für EB-102 und EP-102	19011570	-
	CP-21	Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21	19013355	-
	CP-21-R	Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21	19018751	-

SOCKEL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	Kit Z-21	Socket-Kit	19087306	-

UMRÜSTSATZ (GAS)	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	Kit HU-102	Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 102	19103097	-

DOPPELTE	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	Kit DC	Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten	19069736	-

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

ADVANCE

iKORE 201

PureSteam oder DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		⚡ ELEKTRISCH (E)	🔥 ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Wagen für Gestelle mit Tablett (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Abstand zwischen den Schienen	63 mm	63 mm
Energieversorgung (Standard)	Strom-/Gasleistung	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Frequenz	50/60 Hz	50Hz
	Spannung	380–415 V 3 N	230 V 1 N
	Breite	935 mm	935 mm
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	966 mm (1.032 mm)	966 mm (1.032 mm)
	Höhe (mit Scharnier)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Nettogewicht (Brutto)	~272,5 kg (331,5 kg)	~309 kg (341,5 kg)

Artikelnummern und Preise

FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELLLLL	⚡ CODE	€	🔥 CODE	€
🚰 PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	•	APW-201-(E/G) R SW S T K	19079328	Ⓢ STOCK	-	19088272
		-	APW-201-(E/G) R SW T K	19107046	-	-	19107049
🚰 DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	•	AW-201-(E/G) R SW S T K	19107048	-	-	19107060
		-	AW-201-(E/G) R SW T K	19079330	Ⓢ STOCK	-	-

Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF.-CODE	€
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W	0104-0002	-
REG4	REG4	Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved	0112-0001	-

* Für andere Wagenkonfigurationen bitte nachfragen (T)

SPANNUNGSOPTIONEN	KONF.-CODE	€	GAS-OPTIONEN	KONF.-CODE	€
⚡ 230 V 3~ 50/60 Hz	0102-0041	-	Butan-Propan LPG	0101-0001	-
⚡ Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz	0102-0043	-	Stadtgas TG	0101-0002	-
🔥 230 V 1N 60 Hz	0102-0047	-			
🔥 230 V 2~ 50 Hz	0102-0048	-			
🔥 230 V 2~ 60 Hz	0102-0049	-			

Zubehör 201

ABZUG	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	 Kit CTG-21*	Rauchgasabzugskamin für 201 * Nur für Gasbacköfen	19095591	-
WAGEN	MODELLLLL	GUÍAS (SEPARACIÓN)	ARTIKELNUMMER	€
	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	Wagen für 16 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Wagen für 15 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)	19107668	-
	CEP-201	50 Teller Ø31 (75 mm)	19013357	-
LEINWAND	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	LTE-201	Leinwand zum Schutz und zur Aufrechterhaltung der Lebensmittelwärme. Für CEB- und CEP-Fahrzeuge	19011741	-
RAMPE	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	RH-201	Nivellierrampe für Wagen 201	19044716	-
BEFESTIGUNGS-KIT	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	Kit A-20	Bodenbefestigungs-Kit für Backöfen 201	19012270	-
GRIFF-KIT	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	Kit ASA	Seitenbefestigungs-Kit für Wagengriff	19087163	-
UMRÜSTSATZ (GAS)	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	Kit HU-201	Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 201	19103098	-

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

ADVANCE

iKORE 202

PureSteam oder DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		⚡ ELEKTRISCH (E)	🔥 ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Wagen für Gestelle mit Tablett (T)*	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Abstand zwischen den Schienen	63 mm	63 mm
Energieversorgung (Standard)	Strom-/Gasleistung	67,2 kW	1,5 kW / 65 kW
	Frequenz	50/60 Hz	50Hz
	Spannung	380-415 V 3 N	230 V 1 N
	Breite	1.165mm	1.165mm
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	1.074mm (1.140mm)	1.074mm (1.140mm)
	Höhe (mit Scharnier)	1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
	Nettogewicht (Brutto)	~338 kg (403,5 kg)	~357 kg (422,5 kg)

Artikelnummern und Preise

FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELL	⚡ ARTIKELNUMMER	€	🔥 ARTIKELNUMMER	€
🚰 PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	•	APW-202-(E/G) R SW S T K	19078839	-	19088278	-
		-	APW-202-(E/G) R SW T K	19107061	-	19107062	-
🌞 DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	•	AW-202-(E/G) R SW S T K	19107063	-	19107064	-
		-	AW-202-(E/G) R SW T K	19078837	-	19091670	-

Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF.-CODE	€
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelle mit W	0104-0002	-
REG4	REG4	Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved	0112-0001	-

* Für andere Wagenkonfigurationen bitte nachfragen (T)

SPANNUNGSOPTIONEN	KONF.-CODE	€
⚡ 230 V 3~ 50/60 Hz	0102-0051	-
⚡ Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz	0102-0053	-
🔥 230 V 1N 60 Hz	0102-0057	-
🔥 230 V 2~ 50 Hz	0102-0058	-
🔥 230 V 2~ 60 Hz	0102-0059	-

GAS-OPTIONEN	KONF.-CODE	€
Butan-Propan LPG	0101-0001	-
Stadtgas TG	0101-0002	-

Zubehör 202

ABZUG	MODELLLLL	DESCRIPCIÓN	CODE	€
	 Kit CTG-22*	Rauchgasabzugskamin für 202 *Nur für Gasbacköfen	19095592	-
CARROS	MODELLLLL	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-16	Wagen für 16 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 81mm)	19107596	-
	CBK-15	Wagen für 15 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)	19107668	-
	CEP-202- 90	90 Teller Ø31 (75 mm)	19081933	-
	CEP-202	100 Teller Ø31 (75 mm)	19011552	-
LONA	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	CODE	€
	LTE-202	Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP	19011742	-
RAMPE	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	CODE	€
	RH-202	Nivellierampe für Wagen 202	19034438	-
BEFESTIGUNGS-KIT	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	CODE	€
	Kit A-20	Bodenbefestigungs-Kit für Backöfen 202	19012270	-
GRIFF-KIT	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	CODE	€
	Griff-Kit	Seitenbefestigungs-Kit für Wagengriff	19087163	-
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	CODE	€
	Kit HU-202	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 202	19103099	-

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

CONCEPT

iKORE 0623

PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		ELEKTRISCH (E)	ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Roste und Bleche	6 GN2/3	Version nicht verfügbar
	Abstand zwischen den Schienen	47 mm	-
	Elektrische Leistung	5,8 kW	-
Energieversorgung (Standard)	Frequenz	50/60 Hz	-
	Spannung	380–415 V 3N~	-
	Breite	660 mm	-
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	564 mm (630 mm)	-
	Höhe	570 mm (600 mm)	-
	Nettogewicht (Brutto)	~66,5 kg (71,5 kg)	-

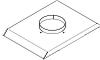
Artikelnummern und Preise

FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELLLLL		ARTIKELNUMMER	€		ARTIKELNUMMER	€
PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	●	CPW-0623-E R SW S		19073931	-	-	-	
		-	CPW-0623-E R SW		19107065	-	-	-	
	Sprühmodus	●	CP-0623-E R S		19096907	-	-	-	
		-	CP-0623-E R		19098462	-	-	-	
DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	●	CW-0623-E R SW S		19107169	-	-	-	
		-	CW-0623-E R SW		19075070	-	-	-	
	Sprühmodus	●	C-0623-E R S		19107168	-	-	-	
		-	C-0623-E R		19075013	-	-	-	

Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF.-CODE	€
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W	0104-0002	-
REG4	REG4	Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved	0112-0001	-
SPANNUNGSOPTIONEN			KONF.-CODE	€
	230 V 3~ 50/60 Hz		0102-0061	-
	230 V 1N 50/60 Hz		0102-0062	-
	Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz*	*Externes Modul, nicht in den Backofen integriert	0102-0063	-

Zubehör 0623

ABZUG	MODELLLLL	KONDENSATIONSHAUBE	AKTIVKOHLEFILTER	HÖHE (mm)	ARTIKELNUMMER	€	
	EXH-23	x	-	255	19073213	-	
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-	
	FCA	Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-23 CA			19107067	-	
	Kit EXT-23	Abzugs-Kit für EXH-23-Hauben			19096418	-	
UNTERGESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)	RÄDER	HÖHE (mm)	ARTIKELNUMMER	€	
	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	Mobiler Ständer mit 2 x 15 l Flaschen für sauberes Wasser und Ablauf		x	850	19079266	-
	SHP-23	Wandhalterung für Backöfen 0623			19059282	-	
	MSH-23	Nivellierstütze zum Aufstellen eines Backofens 0623 auf einen Schrank oder ein Gestell			19059319	-	
BEFESTIGUNGS-KIT	MODELLLLL	BESCHREIBUNG			ARTIKELNUMMER	€	
	Kit A-23	Befestigungs-Kit für Backöfen 0623			19106481	-	

x Inbegriffen
- Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

CONCEPT

iKORE 061

PureSteam oder DirectSteam

FagorDial
2.8"

Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		⚡ ELEKTRISCH (E)	🔥 ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Roste und Bleche	6 GN1/1	6 GN1/1
	Abstand zwischen den Schienen	68 mm	68 mm
Energieversorgung (Standard)	Strom-/Gasleistung	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Frequenz	50/60 Hz	50Hz
	Spannung	380–415 V 3 N	230 V 1 N
	Breite	895 mm	895 mm
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	⚠ Gas mit Boilerversionen	-	922 mm (988 mm)
	Höhe (mit Scharnier)	846 mm (877 mm)	846 mm (877 mm)
	Nettogewicht (Brutto)	~118,5 kg (145 kg)	~146 kg (162,5 kg)

Artikelnummern und Preise

FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELLLLL	⚡ ARTIKELNUMMER	€	🔥 ARTIKELNUMMER	€	
🚰 PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	●	CPW-061-(E/G) R SW S	19073648	📦 STOCK	-	19088202 ⚠	-
		-	CPW-061-(E/G) R SW	19107352		-	19107353 ⚠	-
	Sprühmodus	●	CP-061-(E/G) R S	19096875		-	19096877 ⚠	-
		-	CP-061-(E/G) R	19098464		-	19107350 ⚠	-
🚰 DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	●	CW-061-(E/G) R SW S	19107357		-	19107356	-
		-	CW-061-(E/G) R SW	19076322	📦 STOCK	-	19088201	-
	Sprühmodus	●	C-061-(E/G) R S	19107354		-	19107355	-
		-	C-061-(E/G) R	19074625	📦 STOCK	-	19088200	-

Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF.-CODE	€
Öffnung	L	Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite	0103-0001	-
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für ModellIII mit W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	5 adet BAKE 60/40 tepsi için çerçeve (Kilavuzlar arası mesafe = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved	0112-0001	-

SPANNUNGSOPTIONEN	KONF.-CODE	€
⚡ 230 V 3~ 50/60 Hz	0102-0001	-
⚡ 230 V 1N 50/60 Hz	0102-0002	-
⚡ Schifffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz	0102-0003	-
🔥 230 V 1N 60 Hz	0102-0007	-
🔥 230 V 2~ 50 Hz	0102-0008	-
🔥 230 V 2~ 60 Hz	0102-0009	-

GAS-OPTIONEN	KONF.-CODE	€
Butan-Propan LPG	0101-0001	-
Stadtgas TG	0101-0002	-

Zubehör 061

ABZUG	MODELLLLL	KONDENSATIONS- HAUBE	AKTIVKOHLEFILTER	ÖFFNUNG NACH LINKS (L)	HÖHE (mm)				ARTIKEL- NUMMER	€
	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	Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-11 CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Abzugs-Kit für EXH-11-Hauben				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Rauchgasabzugskamin für Backöfen 061				-	x	x	19095581	-
UNTERGESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)	RÄDER	TÜREN	HÖHE (mm)				ARTIKEL- NUMMER	€
	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	
GESTELL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL- NUMMER	€
	GP-061	Gestell-Kit für 5 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)				x	x	x	19011982	-
GESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)							ARTIKEL- NUMMER	€
	EB-061*	Fahrbares Gestell für 6 GN1/1 Tablett (62 mm)				x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Fahrbares Gestell für 18 Teller Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013353	-
		* GE-11 und CP-11(-R) erforderlich								
WAGEN	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL- NUMMER	€
	GE-11	Gestell für EB-061 und EP-061				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11				x	x	x	19018752	-
SOCKEL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL- NUMMER	€
	Kit Z-11	Sockel-Kit				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
UMRÜSTSATZ (GAS)	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL- NUMMER	€
	Kit HU-061	Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 061							19103095	-
DOPPELTE VERRIEGELUNG	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL- NUMMER	€
	Kit DC	Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten							19069736	-

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

 Nur für elektrische Backöfen

 Nur für Gasbacköfen

 Nur für Gasbacköfen mit Boiler: APW-061-G

CONCEPT

iKORE 101

PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		 ELEKTRISCH (E)	 ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Roste und Bleche	10 GN1/1	10 GN1/1
	Abstand zwischen den Schienen	68 mm	68 mm
Energieversorgung (Standard)	Strom-/Gasleistung	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Frequenz	50/60 Hz	50Hz
	Spannung	380–415 V 3 N	230 V 1 N
	Breite	895 mm	895 mm
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	 Gas mit Boilerversionen	-	922 mm (988 mm)
	Höhe (mit Scharnier)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Nettogewicht (Brutto)	~139 kg (174 kg)	~162 kg (197 kg)

Artikelnummern und Preise

FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELLLLL	 ARTIKELNUMMER		 ARTIKELNUMMER		
				€	STOCK	€	STOCK	
 PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	●	CPW-101-(E/G) R SW S	19072806	 STOCK	-	19088212 	
		-	CPW-101-(E/G) R SW	19107359	-	-	19107360 	
	Sprühmodus	●	CP-101-(E/G) R S	19096891	-	-	19096893 	
		-	CP-101-(E/G) R	19098465	-	-	19107358 	
 DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	●	CW-101-(E/G) R SW S	19107363	-	-	19107364	
		-	CW-101-(E/G) R SW	19073625	 STOCK	-	-	19088211
	Sprühmodus	●	C-101-(E/G) R S	19107361	-	-	-	19107362
		-	C-101-(E/G) R	19078439	 STOCK	-	-	19088210

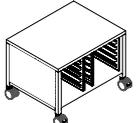
Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF.-CODE	€
Öffnung	L	Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite	0103-0001	-
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für ModellIII mit W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Gestell für 8 Backbleche 60/40(Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved	0112-0001	-

SPANNUNGSOPTIONEN	KONF.-CODE	€
 230 V 3~ 50/60 Hz	0102-0021	-
 Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz	0102-0023	-
 230 V 1N 60 Hz	0102-0027	-
 230 V 2~ 50 Hz	0102-0028	-
 230 V 2~ 60 Hz	0102-0029	-

GAS-OPTIONEN	KONF.-CODE	€
Butan-Propan LPG	0101-0001	-
Stadtgas TG	0101-0002	-

Zubehör 101

ABZUG	MODELLLLL	KONDENSATIONS- HAUBE	AKTIVKOHLEFILTER	ÖFFNUNG NACH LINKS (L)	HÖHE (mm)				ARTIKEL- NUMMER	€
	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	Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-11 CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Abzugs-Kit für EXH-11-Hauben				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Rauchgasabzugskamin für Backöfen 061				-	x	x	19095581	-
UNTERGESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)	RÄDER	TÜREN	HÖHE (mm)				ARTIKEL- NUMMER	€
	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	-
GESTELL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL- NUMMER	€
	GP-101	Gestell-Kit für 8 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)				x	x	x	19011983	-
GESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)							ARTIKEL- NUMMER	€
	EB-101*	Fahrbares Gestell für 10 GN1/1 Tablett (62 mm)				x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Fahrbares Gestell für 30 Teller Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013354	-
		* GE-11 und CP-11(-R) erforderlich								
WAGEN	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL- NUMMER	€
	GE-11	Gestell für EB-061 und EP-061				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11				x	x	x	19018752	-
SOCKEL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL- NUMMER	€
	Kit Z-11	Sockel-Kit				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
UMRÜSTSATZ (GAS)	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL- NUMMER	€
	Kit HU-101	Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 101							19103096	-
DOPPELTE VERRIEGELUNG	MODELLLLL	BESCHREIBUNG							ARTIKEL- NUMMER	€
	Kit DC	Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten							19069736	-

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

-  Nur für elektrische Backöfen
-  Nur für Gasbacköfen
-  Nur für Gasbacköfen mit Boiler: APW-101-G

CONCEPT

iKORE 062

PureSteam oder DirectSteam

FagorDial
2.8"

Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		ELEKTRISCH (E)	ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Roste und Bleche	6 GN2/1	Version nicht verfügbar
	Abstand zwischen den Schienen	68 mm	-
	Strom-/Gasleistung	22,2 kW	-
Energieversorgung (Standard)	Frequenz	50/60 Hz	-
	Spannung	380–415 V 3 N	-
	Breite	1.134mm	-
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	1.066mm (1.134mm)	-
	Höhe (mit Scharnier)	846 mm (877 mm)	-
	Nettogewicht (Brutto)	~190 kg (220 kg)	-

Artikelnummern und Preise

FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELLLLL	ARTIKELNUMMER	€	ARTIKELNUMMER	€
PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	●	CPW-062-E R SW S	19087480	-	-	-
		-	CPW-062-E R SW	19107366	-	-	-
	Sprühmodus	●	CP-062-E R S	19096879	-	-	-
		-	CP-062-E R	19107365	-	-	-
DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	●	CW-062-E R SW S	19107368	-	-	-
		-	CW-062-E R SW	19088207	-	-	-
	Sprühmodus	●	C-062-E R S	19107367	-	-	-
		-	C-062-E R	19088206	-	-	-

Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF.-CODE	€
Öffnung	L	Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite	0103-0001	-
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Gestell für 5 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved	0112-0001	-
SPANNUNGSOPTIONEN			KONF.-CODE	€
	230 V 3~ 50/60 Hz		0102-0011	-
	Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz		0102-0013	-

Zubehör 062

UNTERGESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)	RÄDER	TÜREN	HÖHE (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	-
GESTELL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG				CODE	€
	GP-062	Gestell-Kit für 5 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)				19095570	-
GESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)				CODE	€
	EB-062*	Fahrbares Gestell für 6 GN2/1 Tablett (62 mm)				19095517	-
	EP-062*	Fahrbares Gestell für 28 Teller Ø31 (75 mm) * GE-21 und CP-21(-R) erforderlich				19095518	-
WAGEN	MODELLLLL	BESCHREIBUNG				CODE	€
	GE-21	Gestell für EB-062 und EP-062				19011570	-
	CP-21	Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21				19013355	-
	CP-21-R	Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21				19018751	-
SOCKEL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG				CODE	€
	Kit Z-21	Sockel-Kit				19087306	-
DOPPELTE	MODELLLLL	BESCHREIBUNG				CODE	€
	Kit DC	Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten				19069736	-

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

CONCEPT

iKORE 102



Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		ELEKTRISCH (E)	ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Roste und Bleche	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Abstand zwischen den Schienen	68 mm	68 mm
Energieversorgung (Standard)	Strom-/Gasleistung	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Frequenz	50/60 Hz	50Hz
	Spannung	380–415 V 3 N	230 V 1 N
	Breite	1.134 mm	1.134 mm
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
	Höhe (mit Scharnier)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Nettogewicht (Brutto)	~217 kg (258 kg)	~230 kg (265,5 kg)

Artikelnummern und Preise

FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELLLLL	ARTIKELNUMMER	€	ARTIKELNUMMER	€
PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	●	CPW-102-(E/G) R SW S	19079303	-	19088218	-
		-	CPW-102-(E/G) R SW	19107371	-	19107372	-
	Sprühmodus	●	CP-102-(E/G) R S	19096895	-	19096897	-
		-	CP-102-(E/G) R	19107369	-	19107370	-
DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	●	CW-102-(E/G) R SW S	19107455	-	19107456	-
		-	CW-102-(E/G) R SW	19079564	-	19088217	-
	Sprühmodus	●	C-102-(E/G) R S	19107348	-	19107349	-
		-	C-102-(E/G) R	19079594	-	19088216	-

Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF.-CODE	€
Öffnung	L	Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite	0103-0001	-
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Gestell für 8 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved	0112-0001	-

SPANNUNGSOPTIONEN	KONFIG.-CODE	€
230 V 3~ 50/60 Hz	0102-0031	-
Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz	0102-0033	-
230 V 1N 60 Hz	0102-0037	-
230 V 2~ 50 Hz	0102-0038	-
230 V 2~ 60 Hz	0102-0039	-

SPANNUNGSOPTIONEN	KONF.-CODE	€
Butan-Propan LPG	0101-0001	-
Stadtgas TG	0101-0002	-

Zubehör 102

ABZUG	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	 Kit CTG-12*	Rauchgasabzugskamin 102 * Nur für Gasbacköfen	19095590	-

UNTERGESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)	RÄDER	TÜREN	HÖHE (mm)	ARTIKELNUMMER	€
	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	-

GESTELL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	GP-102	Gestell-Kit für 8 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)	19012134	-

GESTELLE	MODELLLLL	SCHIENEN (ABSTAND)	ARTIKELNUMMER	€
	EB-102*	Fahrbares Gestell für 10 GN2/1 Tablett (62 mm)	19011562	-
	EP-102*	Fahrbares Gestell für 52 Teller Ø31 (75 mm) * Erforderlich GE-21 und CP-21(-R)	19013356	-

WAGEN	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	GE-21	Gestell für EB-102 und EP-102	19011570	-
	CP-21	Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21	19013355	-
	CP-21-R	Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21	19018751	-

SOCKEL	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	Kit Z-21	Sockel-Kit	19087306	-

UMRÜSTSATZ (GAS)	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	Kit HU-102	Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 102	19103097	-

DOPPELTE	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	Kit DC	Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten	19069736	-

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

iKORE 201

PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		ELEKTRISCH (E)	ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Wagen für Gestelle mit Tablett (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Abstand zwischen den Schienen	63 mm	63 mm
Energieversorgung (Standard)	Strom-/Gasleistung	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Frequenz	50/60 Hz	50Hz
	Spannung	380–415 V 3 N	230 V 1 N
	Breite	935 mm	935 mm
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	966mm (1.032mm)	966mm (1.032mm)
	Höhe (mit Scharnier)	1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
	Nettogewicht (Brutto)	~272,5 kg (331,5 kg)	~309 kg (341,5 kg)

Artikelnummern und Preise

FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELLLLL	ARTIKELNUMMER	€	ARTIKELNUMMER	€
PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	●	CPW-201-(E/G) R SW S T	19078184	-	19088259	-
		-	CPW-201-(E/G) R SW T	19107458	-	19107459	-
	Sprühmodus	●	CP-201-(E/G) R S T	19096899	-	19096901	-
		-	CP-201-(E/G) R T	19098466	-	19107457	-
DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	●	CW-201-(E/G) R SW S T	19107462	-	19107463	-
		-	CW-201-(E/G) R SW T	19079085	-	19091665	-
	Sprühmodus	●	C-201-(E/G) R S T	19107460	-	19107461	-
		-	C-201-(E/G) R T	19079327	-	19088257	-

Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF-CODE	€
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W	0104-0002	-
REG4	REG4	Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved	0112-0001	-

* Für andere Wagenkonfigurationen bitte nachfragen (T)

SPANNUNGSOPTIONEN	KONF-CODE	€
230 V 3~ 50/60 Hz	0102-0041	-
Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz	0102-0043	-
230 V 1N 60 Hz	0102-0047	-
230 V 2~ 50 Hz	0102-0048	-
230 V 2~ 60 Hz	0102-0049	-

GAS-OPTIONEN	KONF-CODE	€
Butan-Propan LPG	0101-0001	-
Stadtgas TG	0101-0002	-

Zubehör 201

ABZUG	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	 Kit CTG-21*	Rauchgasabzugskamin für 201 * Nur für Gasbacköfen	19095591	-
WAGEN	MODELLLLL	GUÍAS (SEPARACIÓN)	ARTIKELNUMMER	€
	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	Wagen für 16 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 81mm)	19107596	-
	CBK-15	Wagen für 15 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)	19107668	-
	CEP-201	50 Teller Ø31 (75 mm)	19013357	-
LEINWAND	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	LTE-201	Leinwand zum Schutz und zur Aufrechterhaltung der Lebensmittelwärme. Für CEB- und CEP-Fahrzeuge	19011741	-
RAMPE	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	RH-201	Nivellierrampe für Wagen 201	19044716	-
BEFESTIGUNGS-KIT	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	Kit A-20	Bodenbefestigungs-Kit für Backöfen 201	19012270	-
GRIFF-KIT	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	Kit ASA	Seitenbefestigungs-Kit für Wagengriff	19087163	-
UMRÜSTSATZ (GAS)	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
	Kit HU-201	Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 201	19103098	-

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

iKORE 202

PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen

MERKMAL	DATEN	Version	
		ELEKTRISCH (E)	ERDGAS (G)
Fassungsvermögen (Standard)	Wagen für Gestelle mit Tablett (T)*	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Abstand zwischen den Schienen	63 mm	63 mm
Energieversorgung (Standard)	Strom-/Gasleistung	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Frequenz	50/60 Hz	50Hz
	Spannung	380–415 V 3 N	230 V 1 N
	Breite	1.165 mm	1.165 mm
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	1.074 mm (1.140 mm)	1.074 mm (1.140 mm)
	Höhe (mit Scharnier)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Nettogewicht (Brutto)	~338 kg (403,5 kg)	~357 kg (422,5 kg)

Artikelnummern und Preise

FEUCHTIGKEIT	WASCHEN	DUSCHKOPF	MODELLLL	CODE		CODE	
					€		€
PureSteam Boiler	iWash Fester Reiniger	•	CPW-202-(E/G) R SW S T	19075005	-	19088276	-
		-	CPW-202-(E/G) R SW T	19107465	-	19107466	-
	Sprühmodus	•	CP-202-(E/G) R S T	19096903	-	19096905	-
		-	CP-202-(E/G) R T	19098472	-	19107464	-
DirectSteam Einspritzung	iWash Fester Reiniger	•	CW-202-(E/G) R SW S T	19107469	-	19107480	-
		-	CW-202-(E/G) R SW T	19078517	-	19091669	-
	Sprühmodus	•	C-202-(E/G) R S T	19107467	-	19107468	-
		-	C-202-(E/G) R T	19078544	-	19088274	-

Konfigurierbare Optionen

OPTION	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	KONF.-CODE	€
Waschen	LW*	iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W	0104-0002	-
REG4	REG4	Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved	0112-0001	-

* Für andere Wagenkonfigurationen bitte nachfragen (T)

SPANNUNGSOPTIONEN	KONF.-CODE	€	GAS-OPTIONEN	KONF.-CODE	€
230 V 3~ 50/60 Hz	0102-0051	-	Butan-Propan LPG	0101-0001	-
Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz	0102-0053	-	Stadtgas TG	0101-0002	-
230 V 1N 60 Hz	0102-0057	-			
230 V 2~ 50 Hz	0102-0058	-			
230 V 2~ 60 Hz	0102-0059	-			

Zubehör 202

ABZUG	MODELLLLL	DESCRIPCIÓN	CODE	€
	 Kit CTG-22*	Rauchgasabzugskamin für 202 *Nur für Gasbacköfen	19095592	-
CARROS	MODELLLLL	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-16	Wagen für 16 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Wagen für 15 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm)	19107668	-
	CEP-202- 90	90 Teller Ø31 (75 mm)	19081933	-
	CEP-202	100 Teller Ø31 (75 mm)	19011552	-
LONA	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	CODE	€
	LTE-202	Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP	19011742	-
RAMPE	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	CODE	€
	RH-202	Nivellierrampe für Wagen 202	19034438	-
BEFESTIGUNGS-KIT	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	CODE	€
	Kit A-20	Bodenbefestigungs-Kit für Backöfen 202	19012270	-
GRIFF-KIT	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	CODE	€
	Griff-Kit	Seitenbefestigungs-Kit für Wagengriff	19087163	-
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELLLLL	BESCHREIBUNG	CODE	€
	Kit HU-202	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 202	19103099	-

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINEN

Allgemeine Produktmerkmale

Konstruktion:

- AISI 304
- Busch-Pumpen
- 2 Füllplatten aus hochwertigem Polycarbonat
- Schutz gegen Wasser
- Drahtlose Schweißleisten mit Pneumatikkolben

Steuerung:

- Hochpräziser Mikroprozessor zur Steuerung des in der Kammer gewünschten Vakuumanteils.
- Digitales Bedienfeld mit Display
- Alarmer für Vakuumanteil und Ölwechsel
- Anzeige der Gesamtzyklen
- Ölstandsanzeige.

Funktionen und Programme:

- Automatischer Start des Vakuumzyklus
- Kolben mit zwei Positionen (Betrieb und Leerlauf)
- Leicht zu programmierender Speicher für 10 Programme
- Möglichkeit 60" lang ein zusätzliches Vakuum zu erzeugen
- Möglichkeit zum Verpacken von Flüssigkeiten
- H₂O-Out-Programm zur Entfeuchtung der Pumpe
- Programm zum externen Verpacken in Beuteln oder Behältnissen
- Das Modell III G ist für das Verpacken von empfindlichen oder weichen Produkte geeignet.



Tisch-Vakuum-Verpackungsmaschinen

POSITION DER SCHWEISSLEISTE	MODELLLLL	ARTIKEL-NUMMER	LÄNGE DER SCHWEISSLEISTE (mm)	PUMPENLEISTUNG (m ³ /h ⁹)	VAKUUMKAMMER (mm)	LEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
	SVS-1-310/8	19107730	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
	SVS-1-310/8 G	19107731	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
	SVS-1-410/10	19107732	410	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/10 G	19107733	410	10	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20	19107734	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20 G	19107735	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20	19107736	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20 G	19107737	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-

Boden-Vakuum-Verpackungsmaschinen

POSITION DER SCHWEISSLEISTE	MODELLLLL	ARTIKEL-NUMMER	LÄNGE DER SCHWEISSLEISTE (mm)	PUMPENLEISTUNG (m ³ /h ⁹)	VAKUUMKAMMER (mm)	LEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
	SVP-2-620/63	19107745	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	-
	SVP-2-620/63 G	19107746	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	-
	SVP-2-950/100	19107751	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	-
	SVP-2-950/100 G	19107752	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	-
	SVP-2-520/25	19107741	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1.035	-
	SVP-2-520/25 G	19107742	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1.035	-
	SVP-2-505/63	19107743	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	-
	SVP-2-505/63 G	19107744	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	-
	SVP-2-560/100	19107747	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	-
	SVP-2-560/100 G	19107750	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	-

G: Modelllle mit Inertgaseinlass

-

-

Zubehör für Vakuum-Verpackungsmaschinen

Wagen für TischModelle

ARTIKELNUMMER	GEEIGNET FÜR MODELLE	BESCHREIBUNG	€
19076888	SVS-1-310/8	Wagen mit 4 Rädern 590x550x610 mm	-
19076889	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Wagen mit 4 Rädern 690x730x610 mm	-

Flache, abgeschrägte Regale zum Abfüllen von Flüssigkeiten

ARTIKELNUMMER	GEEIGNET FÜR MODELLE	BESCHREIBUNG	€
19076890	SVS-1-310/8	Flache, abgeschrägte Edelstahlregale zum Abfüllen von Flüssigkeiten	-
19076891	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Flache, abgeschrägte Edelstahlregale zum Abfüllen von Flüssigkeiten	-
19076892	SVP-2-520/25	Flache, abgeschrägte Edelstahlregale zum Abfüllen von Flüssigkeiten	-
19076893	SVP-2-620/63	Flache, abgeschrägte Edelstahlregale zum Abfüllen von Flüssigkeiten	-
19076897		Edelstahlfilter für Flüssigkeiten	-

Saugrohr zur Erzeugung von Vakuum in Behältnissen

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	€
19076894	Saugrohr zur Erzeugung von Vakuum in externen Behältnissen	-

SYV-Ventil für Kerntemperatursonde

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	€
19076895	Inox-Kerntemperatursonde für das Vakuumgaren inox.	-
19076896	Satz Ventildichtungen (10 Stück)	-

SÄULENMONTAGELÖSUNGEN

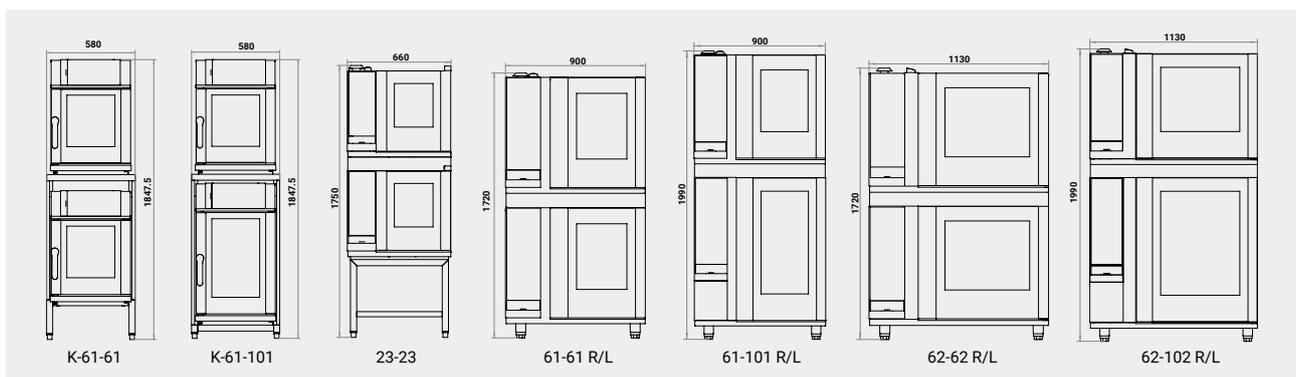


Allgemeine Produktmerkmale

- Die Kits für die Säulenmontage von Backöfen bestehen aus einer Reihe von Teilen, die es ermöglichen, die Öfen übereinander zu stellen.
- Diese Art der Montage erfolgt mit Backöfen für 1/1-Bleche aus einem der drei elektrischen Sortimente.
- Die Artikelnummern der beiden Backöfen sowie die Artikelnummer des Kits für die Säulenmontage müssen bei der Bestellung angegeben werden.
- **Fagor Professional liefert die Backofensäule fertig montiert ab Werk.**

MODELL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
K-61-61	Kit für die Säulenmontage von 2 iKORE Compact-Backöfen 061	19107453	-
K-61-101	Kit für die Säulenmontage von 1 iKORE Compact-Backöfen 061 + 1 iKORE Compact-Backöfen 101	19108677	-
23-23	Kit für die Säulenmontage von 2 iKORE 0623	19059364	-
61-61 R	Kit für die Säulenmontage von 2 iKORE-Backöfen 061 mit Tür rechts	19087274	-
61-61 L	Kit für die Säulenmontage von 2 iKORE-Backöfen 061 mit Tür links	19087275	-
61-101 R	Kit für die Säulenmontage von 1 iKORE-Backöfen 061 + 1 iKORE-Backöfen 101 mit Tür rechts	19087272	-
61-101 L	Kit für die Säulenmontage von 1 iKORE-Backöfen 061 + 1 iKORE-Backöfen 101 mit Tür links	19087273	-
62-62 R	Kit für die Säulenmontage von 2 iKORE-Backöfen 062 mit Tür rechts	19087551	-
62-62 L	Kit für die Säulenmontage von 2 iKORE-Backöfen 062 mit Tür links	19088030	-
62-102 R	Kit für die Säulenmontage von 1 iKORE-Backöfen 062 + 1 iKORE-Backöfen 102 mit Tür rechts	19088031	-
62-102 L	Kit für die Säulenmontage von 1 iKORE-Backöfen 062 + 1 iKORE-Backöfen 102 mit Tür links	19088032	-

 * Nur für elektrische Backöfen erhältlich



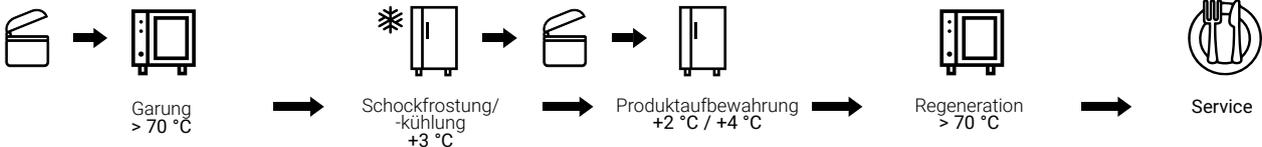
AUFSTELLUNGEN

COOK&CHILL-LÖSUNGEN



Allgemeine Produktmerkmale

- Kit für ein „Cook&Chill“-Säulenmontagesystem mit einem Backofen und einem Schockfroster/-kühler.
- Bei der Bestellung einer „Cook&Chill“-Säule müssen die Artikelnummer des Backofens, die Artikelnummer des Kühlgeräts und die Artikelnummer des Kits für die Säulenmontage bzw. die entsprechende Artikelnummer für die gängigsten Aufstellungen angegeben werden.
- Fagor Professional liefert die Backofensäule fertig montiert ab Werk.



MODELLLLL	BESCHREIBUNG	ARTIKELNUMMER	€
KIT C&C-0623	Cook&Chill-Kit für iKORE-Backofen 0623 + ABCO-Schockfroster/-kühler 0623	19087772	-
KIT C&C-061	Cook&Chill-Kit für iKORE-Backofen 061 + ABCO-Schockfroster/-kühler 061	19088139	-
KIT C&C-061 G	Cook&Chill-Kit für iKORE-Gasbackofen 061 mit Boiler + ABCO-Schockfroster/-kühler 061	19095521	-



Die Bedeutung der Verwendung von Schockfroster/-kühlern

Schockfroster/-kühler sind Geräte, die die Temperatur von Lebensmitteln nach dem Kochen innerhalb von 90 Minuten von 90 °C auf eine Kühltemperatur von +3 °C absenken und so die Vermehrung von Bakterien verhindern.

Unsere verschiedenen Baureihen gemischter Schockfroster/-kühler mit integriertem Gefrierzyklus können die Temperatur des Produkts in einer Zeit von 4 Stunden auf -18 °C absenken, wodurch man ein sehr schnelles Einfrieren der Lebensmittel erreicht und neben der Vermehrung der bakteriellen Flora auch die Bildung von Makrokristallen vermeidet.

UNSER COOK&CHILL-SORTIMENT

Der kombinierte Einsatz von Backöfen und Schockfroster/-kühlern steigert Ihre Effizienz, da Sie Ihre Arbeit in der Küche besser planen können.



Der richtige Einsatz von Schockfroster/-kühlern mit Kombi-Öfen vermeidet Abfall, spart Zeit und ermöglicht das Servieren des Produkts zum richtigen Zeitpunkt.

Cook & Chill 0623

30–60 Gerichte pro Tag



Ofen + Schockfroster/-kühler

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

C&C-Lösung 0623

Cook & Chill 061

50–100 Gerichte pro Tag



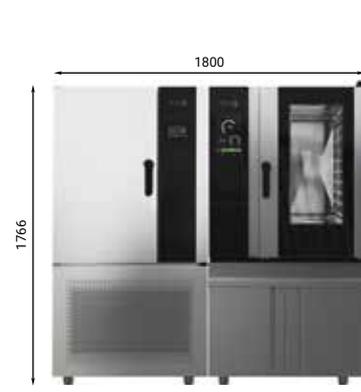
Horno + Abatidor

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

C&C-Lösung 061

Cook & Chill 101

80–150 Gerichte pro Tag



Horno + Soporte + Abatidor

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

C&C-Lösung 101

· Vervollständigen Sie Ihre ideale Lösung mit unseren Verpackungsmaschinen und Backofenzubehör: Hauben, Wagen und Gestelle, Tablett.

· Weitere Modelle von Schockfroster/-kühlern finden Sie auf der Seite „Gewerbekälte“.

(*) Ohne Kondensations-Kit.

Cook & Chill 102

150–250 Gerichte pro Tag



Horno + Soporte + Abatidor

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

C&C 102 Einzigartige Lösung

· Vervollständigen Sie Ihre ideale Lösung mit unseren Verpackungsmaschinen und Backofenzubehör: Hauben, Wagen und Gestelle, Tablettts.

· Weitere Modelllle von Schockfroster/-kühlern finden Sie auf der Seite „Gewerbekälte“.

(*) Ohne Kondensations-Kit.

Cook & Chill 201

150–250 Gerichte pro Tag



Backofen + fahrbare Schockfroster/-kühler

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

C&C 201 Einzigartige Lösung

Cook & Chill 202

200–400 Gerichte pro Tag



Backofen + fahrbare Schockfroster/-kühler

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

C&C 202 Einzigartige Lösung

OFENREINIGUNG

Intelligentes iWash SW

MODELL	BESCHREIBUNG	CODE	€
	OVENCLEAN: Eimer mit Waschmitteltabletten - 75 Einheiten	19086761	-
	<p>Reinigungsmittel zum Entfetten und Reinigen von Öfen mit intelligentem iWash-Reinigungssystem (SW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kraftvolle Reinigung: Löst und entfernt hartnäckigste organische Verschmutzungen wie Fett. - Ultrakonzentrierte Formel: Gewährleistet eine gründliche und zuverlässige Reinigung mit kleinen Dosierungen. - Keine Phosphate oder Gefahrstoffe: Sicher und umweltfreundlich, ideal für die Lebensmittelindustrie - Kompatibel mit Ovenbrite: das ergänzende Poliermittel für ein perfektes Finish. 		
	OVENBRITE: Eimer mit Klarspültabletten - 75 Einheiten	19086763	-
	<p>Wasserlöslicher Klarspüler für Backöfen mit intelligentem iWash-Reinigungssystem (SW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anti-Kalk-Wirkung: Aktiver Schutz vor Kalkablagerungen. - Verlängert die Lebensdauer: Fortschrittliche Inhaltsstoffe pflegen und bewahren die Leistung des Ofens. - Außergewöhnliche Ergebnisse: Sauberer, hygienischer und glänzender Garkammer nach jedem Reinigungszyklus, betriebsbereit unter optimalen Bedingungen. 		

Flüssiges iWash LW

MODELL	BESCHREIBUNG	CODE	€
	DECAFORN: Flüssigwaschmittel 10l Kanister (Außenanschluss)	19086053	-
	<p>Entfettendes Flüssigwaschmittel für Backöfen mit flüssigem iWash-Reinigungssystem (LW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fortschrittliche Formel: wirksame Entfettung und Entfernung von Kalkablagerungen. - Überlegene Leistung: starke Wirkung bei geringer Dosierung. - Schützt Oberflächen: Hält Edelstahl in einwandfreiem Zustand, ohne dass die Gefahr von Kratzern oder Mattwerden besteht. 		
	HIDROFORN: Flüssigklarspülmittel 10l Kanister (Außenanschluss)	19086054	-
	<p>Wasserabweisender und trocknender Flüssigklarspüler für Backöfen mit flüssigem iWash-Reinigungssystem (LW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - High performance: acts as a brightener, drier, neutraliser and water repellent protector. - Limescale removal: removes limescale deposits and prevents redeposition of lime particles. - Long-lasting shine: ensures a glossy, residue-free finish. - Odour and flavour free: guarantees a clean and neutral process, without altering the food. 		

Grundwäsche (manual)

MODELL	BESCHREIBUNG	CODE	€
	KOI PLUS: Entfetter - 4 x 6-kg-Flaschen (Sprühmodus)	19086765	-
	<p>Ofenentfetterkanister für Backöfen mit Grundreinigungssystem (ohne W), zur manuellen Anwendung.</p>		

WASSERAUFBEREITUNG

Kartuschenfiltersysteme:

Durch die Verwendung von ordnungsgemäß aufbereitetem Wasser an jeder Koch-Station wird sichergestellt, dass Wasserausfälle auf ein Minimum beschränkt werden und Rezepte mit der von den Kunden geforderten Qualität hergestellt werden können. Backofenfilter sorgen für Schutz vor Kalkablagerungen, der Einwirkung von Chlor und Partikeln im Wasser sowie Korrosion. Dies spart Reparaturkosten und sorgt für ein sauberes und hygienisches Image des Backofens, das den Branchenanforderungen entspricht.

Durch die Messung zweier Parameter, der Härte und der Chloride, können wir bestimmen, welchen Filter der Ofen benötigt:

PARAMETER	EMPFEHLUNG	SCHUTZ	FILTER
Wasserhärte	<p>> 6 dH*: Anti-limescale filter</p> <p>* Auch wenn die Härte weniger als 6 dH° beträgt, wird die Verwendung des Filters immer empfohlen, um Probleme mit Chlor und Partikeln aus dem Leitungswasser zu vermeiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hält Partikel zurück - Entfernt Chlor - Verhindert Kalkbildung 	<p>Ovens until 6 x GN1/1: C500 (K-061, K-101, 0623, 061)</p> <p>Ovens from 10 x GN1/1 : C1100 (062, 101, 102, 201, 202)</p>
Chloride	<p>> 150 mg/l : Anti-limescale + anti-corrosion filter</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hält Partikel zurück - Entfernt Chlor - Verhindert Kalkbildung - Verhindert die Bildung von Schleim - Verhindert Korrosion 	X1100

Anti-Kalk-Filterung

MODELL	BESCHREIBUNG	CODE	€
 Kit C500	Erstinstallationssatz - Wasserfiltersystem für Öfen. Anti-Kalk-Behandlung, Standardkapazität. Inklusive: Kopf + Kartusche C500 + Durchflussmesser + 3/8 - 3/4 Adapter zum Filtern von kalkhaltigem Wasser	19111541	-
 Kit C1100	Erstinstallationssatz - Wasserfiltersystem für Öfen. Anti-Kalk-Behandlung, großes Fassungsvermögen. Inklusive: Head + cartridge C1100 + flowmeter + 3/8 - 3/4 adapter for filtering water containing lime scale	19111542	-
 C500	Ersatzkartusche für Filterset C500	19111544	-
 C1100	Ersatzkartusche für Filterset C1100	19111547	-

* Die Kartusche muss ausgetauscht werden, wenn der Wasserverbrauch des Ofens die Literkapazität des Filters erreicht hat. Der Austauschzeitraum beträgt maximal ein Jahr.

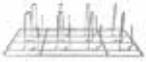
Antikale Filtrierung + Korrosionsschutz

MODELL	BESCHREIBUNG	CODE	€
 Kit X1100	Erstinstallationssatz - Wasserfiltersystem für Öfen. Antikalk- und Korrosionsschutzbehandlung. Inklusive: Filter Kopf + Filter X1100 + Durchflussmesser + 3/8 - 3/4 Adapter zum Filtern von kalk- und chlorhaltigem Wasser.	19111543	-
 X1100	Ersatzkartusche für Filterset X1100	19111548	-

* Die Kartusche muss ausgetauscht werden, wenn der Wasserverbrauch des Ofens die Literkapazität des Filters erreicht hat. Der Austauschzeitraum beträgt maximal ein Jahr.

SATZ VENTILDICHTUNGEN

GASTRONORM-SCHALEN

	MODELL	FASSUNGSVER- MÖGEN	ABMESSUNGEN (WxL)	TIEFE (mm)	CODE	€
Rost – AISI-304 1 mm (EN631)						
	GRID 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058664	-
	GRID 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19085067	-
	GRID 2/1	-	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19085068	-
Grills und Fettauffangwannen						
	PO 1/1-8	8 Hühnchen	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19001496	-
	CO 1/1	Ribs	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000545	-
Fettsammler						
	BRG 1/1	5l	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107594	-
	BRG 2/1	10l	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19107615	-
Frittierschalen						
	FRI 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058655	-
	FRI 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19012415	-
Flache Bleche						
	GN 2/3-20	1,70l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058658	-
	GN 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058659	-
	GN 1/1-20	2,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19001669	-
	GN 1/1-40	5,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19048493	-
	GN 1/1-65	9,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19048494	-
	GN 1/1-100	14,00l	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19048495	-
	GN 2/1-20	3,00l	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19001673	-
	GN 2/1-40	10,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001674	-
	GN 2/1-65	18,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001675	-
	GN 2/1-100	28,00l	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19001672	-
Gelochte Bleche						
	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	-

	MODELL	FASSUNGSVERMÖGEN	ABMESSUNGEN (WxL)	TIEFE (mm)	CODE	€
Baguette-Bleche						
	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	-
Konditoreibleche						
	BPA 2/3 Flat	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058657	-
	BPA 1/1 Flat	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000313	-
	BPP 2/3 Perforated	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058656	-
	BPP 1/1 Perforated	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000314	-
	BB 1/1 Baguettes	4 Vertiefungen	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107820	-
	BB 60/40 Baguettes	5 Vertiefungen	BAKE 60/40 (600x400)	-	19107822	-
	BP 60/40 Perforated	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111321	-
	BP 60/40 Flat	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111322	-
Formschalen						
	MT 2/3 6	6 Vertiefungen	GN-2/3 (325x354 mm)	10 Ø x 15H	19107800	-
	MT 1/1 11	11 Vertiefungen	GN-1/1 (325x530 mm)	10 Ø x 15H	19107811	-
Grillroste zum Braten oder Anbraten						
	MG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058654	-
	MG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19001460	-
	GRILL 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	(Gelocht)	19002844	-
	FG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19059568	-
	FG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19076583	-

KOCHZUBEHÖR

Smoker

	MODELL	LEISTUNG (W)	SPANNUNG	HZ	ABMESSUNGEN (mm)	CODE	€
	SMOKER	250	230V 1N	50/60	95 x 268 x 54	19059112	-

Additional external probe

	MODELL	BESCHREIBUNG	CODE	€
	Kit SV*	SousVide-Kit für externe Temperaturkontrolle beim Vakuumgaren	19087745	-
	Kit ST*	Kit für externe Einpunkt-Sonde zur Temperaturregelung.	19087746	-
	Kit SS	Externe Halterung für ST- und SV-Sonden	19107627	-

***ADVANCE:** Möglichkeit der gleichzeitigen Verwendung von einer internen und bis zu 2 externen Sonden (insgesamt 3 Sonden gleichzeitig) Multitray

***CONCEPT:** Möglichkeit der Verwendung einer internen oder einer externen Sonde (jeweils 1 einzige Sonde).