



Forni






La nuova
era della
cottura
intelligente.

Forni

Forni Compact - iKORE Kompact.....	129
Forni combinati industriali - iKORE.....	133
— Advance.....	133
— Concept.....	147
Confezionatrici sottovuoto.....	161
Set-ups.....	163
— Forni sovrapposti.....	163
— Colonna "Cook & Chill".....	164
Cura e manutenzione	167
Altri accessori	169

 **STOCK** Questo vale per i Modelli a 50 Hz.

Funzioni e caratteristiche

La nuova era della cottura intelligente



User experience

Un prodotto pensato per lo chef

Progettato dall'inizio alla fine pensando alle esigenze dei professionisti e riconosciuto come uno dei forni più intuitivi sul mercato, è il perfetto equilibrio tra qualità, efficienza e comfort.



Cottura intelligente

È intelligenza, non magia

Dotato di intelligenza digitale e tecnologica per standardizzare i processi culinari nel modo più produttivo grazie a iCooking, iFunctions e Multitray.



Design robusto

Pensato per durare a lungo

Realizzato interamente in acciaio inox (AISI 304), componenti elettrici CE e protezione dall'acqua IPX5, per resistere e affrontare qualsiasi sfida culinaria con le massime esigenze.



Sicurezza alimentare

L'igiene prima di tutto

Sistema HACCP, decalcificazione programmata del boiler, lavaggio automatico efficiente con oltre 6 programmi e molto altro ancora per garantire sempre il benessere del consumatore.



Aperto tramite FagorKconnect



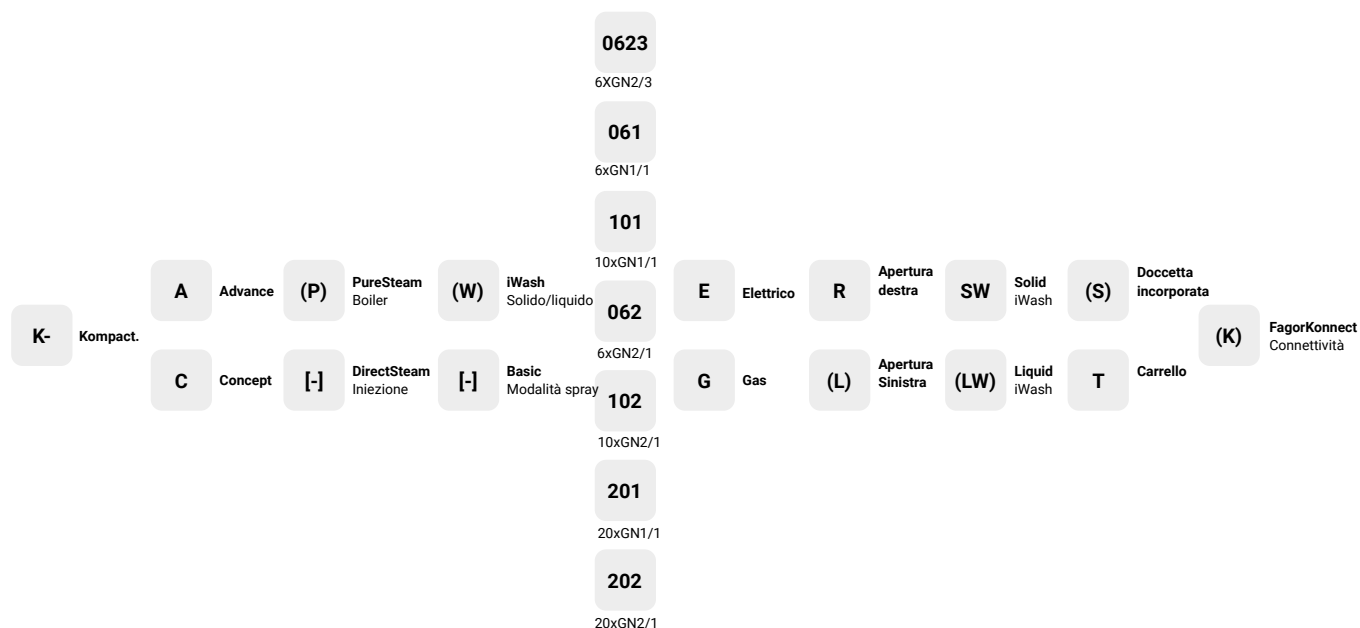
Controllo delle temperature

I tuoi risultati di cottura desiderati

Precisione totale nella camera di cottura grazie al sensore di umidità e distribuzione uniforme del calore con il sistema di ventilazione bidirezionale a 6 velocità.

Nomenclatura

Forni iKORE



Gamma configurabile

Personalizzato secondo i gusti

ADVANCE

Cottura di qualità, efficienza e intelligenza.

Per i più rivoluzionari, quelli che perseguono l'innovazione attraverso la tecnologia più avanzata in un mondo culinario pieno di creatività.



Prestazioni	APW	AP	AW	A
PureSteam (boiler) Generatore di vapore puro al 100%, con decalcificazione programmata.	•	•	-	-
DirectSteam (iniezione)	-	-	•	•
iClima Gestione e regolazione dell'umidità effettiva della camera con una precisione dell'1%.	•	•	•	•
EZ Sensor Sonda al cuore di temperatura multipoint.	•	•	•	•
Multiprobe Possibilità di utilizzare fino a 3 sonde nello stesso processo di cottura: EZ sensor + 2 sonde esterne (SV/ST)	◦	◦	◦	◦
Funzioni				
FagorCookingCenter (archivio delle ricette)	•	•	•	•
mCooking - Modalità di cottura manuali: Vapore basso e ultra (30-130 °C), misto (30-300 °C) e convezione (30-300 °C)	•	•	•	•
iCooking Ricette intelligenti configurabili con regolazione automatica delle fasi e dei parametri.	•	•	•	•
iFunctions Processi di cottura intelligenti con regolazione automatica delle fasi e dei parametri.	•	•	•	•
Multitray Sistema di gestione della cottura a tempo e teglia nello stesso clima.	•	•	•	•
Controllo				
FagorTouch Display TFT capacitivo in vetro da 10,1 pollici (7" nel forno 0623 e versioni Kompact)	•	•	•	•
EasyCooking Interfaccia personalizzata dal proprietario con controllo dell'utente e password.	•	•	•	•
Igiene				
iWash SW Sistema di pulizia efficiente con detergente e brillantante solido.	•	-	•	-
iWash LW Sistema di pulizia efficiente con detergente liquido e possibilità di esecuzione a distanza.	◦	-	◦	-
Doccetta retrattile con uso manuale incorporato.	◦	◦	◦	◦
HACCP disponibile da remoto e con USB	•	•	•	•
Connettività				
FagorKonnnect	•	•	•	•
Ethernet / Wi-Fi	•	•	•	•
Porta USB	•	•	•	•

• Di serie.

◦ Optional

- Non disponibile.

CONCEPT

Per i più conservatori, fedeli ai metodi tradizionali della gastronomia, ma alla ricerca delle massime prestazioni in modo semplice e veloce.



Prestazioni	CPW	CP	CW	C
PureSteam (boiler) Generatore di vapore puro al 100%, con decalcificazione programmata.	•	•	-	-
DirectSteam (iniezione)	-	-	•	•
ClimaControl Gestione e regolazione dell'umidità effettiva della camera con una precisione dell'10%.	•	•	•	•
EZ Sensor Sonda al cuore di temperatura multipoint.	•	•	•	•
Monoprobe Possibilità di utilizzare una sola sonda a cottura: EZ sensor o sonda esterna (SV)	◦	◦	◦	◦
Funzioni				
FagorRecipeCenter (archivio delle ricette)	•	•	•	•
mCooking - Modalità di cottura manuali: Vapore basso e ultra (30-130 °C), misto (30-300 °C) e convezione (30-300 °C)	•	•	•	•
Modalità di cottura Ricette preimpostate.	•	•	•	•
Funzioni aggiuntive				
Processi di cottura preimpostati.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Controllo				
FagorDial Display da 2,8" con manopola rotante e pulsanti manuali con visualizzazione a segmenti.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Igiene				
iWash SW Sistema di pulizia efficiente con detergente e brillantante solido.	•	-	•	-
iWash LW Sistema di pulizia efficiente con detergente liquido e possibilità di esecuzione a distanza.	◦	-	◦	-
Doccetta retrattile con uso manuale incorporato.	◦	◦	◦	◦
HACCP disponibile da remoto e con USB	•	•	•	•
Connettività				
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
Porta USB	•	•	•	•



Scopri i numerosi vantaggi offerti da FagorKonnnect e come possono migliorare nello specifico le funzionalità dei nostri forni iKore.



Grafici specifici progettati per l'analisi del forno:

Grafici specializzati per analizzare stato, cotture e lavaggi giornalieri, produttività ed errori, aiutandoti a ottenere una panoramica della tua attività.



Informazioni dettagliate visualizzate in tempo reale:

Otterrai dati come la modalità di cottura, la temperatura o il livello di umidità in tempo reale. Sarai anche in grado di eseguire varie funzioni da remoto, come il lavaggio a distanza e altre operazioni specifiche.

Gestisci e crea le tue ricette

Sarai in grado di gestire i tuoi incassi in un modo efficiente. Puoi creare una ricetta ed esportarla in tutti i tuoi forni, indipendentemente dalla loro posizione.



ADVANCE

iKORE Kompact 061

PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	6 GN1/1	Versione non disponibile
	Separazione tra le guide	47 mm	-
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	7,4 kW	-
	Frequenza	50/60 Hz	-
	Tensione di serie	380-415V 3N	-
Dimensioni e peso	Larghezza	530 mm	-
	Profondità (con maniglia)	815 mm (874 mm)	-
	Altezza	760 mm	-
	Peso netto (lordo)	~87Kg (102Kg)	-

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	-	K-APW-061-E SW R K	19103865 STOCK	-	-	-
	Modalità Spray	-	K-AP-061-E R K	19103864	-	-	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	-	K-AW-061-E SW R K	19103863 STOCK	-	-	-
	Modalità Spray	-	K-A-061-E R K	19103862	-	-	-



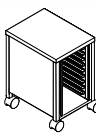
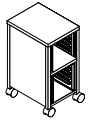


Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera della porta sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
OPZIONI DI TENSIONE			COD. CONFIG.	€
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0001	-
	230V 1N 50/60Hz		0102-0002	-

* Forno non convertibile, solo configurato di serie.

* Versione marittima non disponibile

Accessori K-061

ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CONDENSA	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	-
	FCA	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit aspiratore per cappa EXH-K			19103375	-
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	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	Supporto regolabile per collocare un forno iKORE Kompact su un mobile o pedana			19103258	-
KIT DOCCIA ESTERNA	MODELLI	DESCRIZIONE			CODICE	€
	Kit doccia	Kit doccia esterna (non retrattile)			19004504	-
FISSAGGIO	MODELLI	DESCRIZIONE			CODICE	€
	Kit A-11K	Kit fissaggio forno iKORE Kompact			19106481	-

x Incluso

- Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

ADVANCE

iKORE Kompact 101

PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali	CAMPO	DATO	Versione	
			ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)		Guide e tipo di teglia	10 GN1/1	Versione non disponibile
		Separazione tra le guide	47 mm	-
Alimentazione (di serie)		Potenza elettrica / gas	12,8 kW	-
		Frequenza	50/60 Hz	-
		Tensione di serie	380-415V 3N	-
		Larghezza	530 mm	-
Dimensioni e peso		Profondità (con maniglia)	815 mm (874 mm)	-
		Altezza	940 mm	-
		Peso netto (lordo)	~100Kg (115Kg)	-

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	-	K-APW-101-E SW R K	19103869	-	-	-
	Modalità Spray	-	K-AP-101-E R K	19103868	-	-	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	-	K-AW-101-E SW R K	19103867	-	-	-
	Modalità Spray	-	K-A-101-E R K	19103866	-	-	-

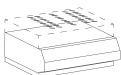

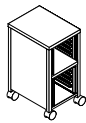


Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera della porta sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
OPZIONI DI TENSIONE			COD. CONFIG.	€
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0001	-
	230V 1N 50/60Hz		0102-0002	-

* Forno non convertibile, solo configurato di serie

* Versione marittima non disponibile

Accessori K-101

ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CONDENSA	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	-
	FCA	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit aspiratore per cappa EXH-K			19103375	-
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	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	Supporto regolabile per collocare un forno iKORE Kompact su un mobile o pedana			19103258	-
KIT DOCCIA ESTERNA	MODELLI	DESCRIZIONE			CODICE	€
	Kit doccia	Kit doccia esterna (non retrattile)			19004504	-
FISSAGGIO	MODELLI	DESCRIZIONE			CODICE	€
	Kit A-11K	Kit fissaggio forno iKORE Kompact			19106481	-

x Incluso

- Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

ADVANCE

iKORE 0623

PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	6 GN2/3	Versione non disponibile
	Separazione tra le guide	47 mm	-
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica	5,8 kW	-
	Frequenza	50/60 Hz	-
	Tensione di serie	380-415V 3N	-
Dimensioni e peso	Larghezza	660 mm	-
	Profondità (con maniglia)	564 mm (630 mm)	-
	Altezza (con cerniera)	570 mm (600 mm)	-
	Peso netto (lordo)	~66,5 Kg (71,5 Kg)	-


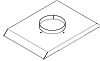




Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	APW-0623-E R SW S K	19079298 STOCK	-	-	-
		-	APW-0623-E R SW K	19106932	-	-	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	AW-0623-E R SW S K	19106933	-	-	-
		-	AW-0623-E R SW K	19079299	-	-	-

Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-
OPZIONI DI TENSIONE			COD. CONFIG.	€
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	-
	230V 1N 50/60Hz		0102-0062	-
	Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Modulo esterno, non incorporato nel forno	0102-0063	-

Accessori 0623

ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CONDENSA	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-
	FCA	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit aspiratore per cappa EXH-23			19096418	-
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	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	Supporto mobile con 2 taniche da 15 L per acqua potabile e scarico		850	19079266	-
	SHP-23	Supporto a muro per attacco forno 0623			19059282	-
	MSH-23	Supporto regolabile per collocare un forno 0623 su un mobile o pedana			19059319	-
FISSAGGIO	MODELLI	DESCRIZIONE			CODICE	€
	Kit A-23	Kit fissaggio forno 0623			19106481	-

x Incluso

- Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

ADVANCE

iKORE 061

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	6 GN1/1	6 GN1/1
	Separazione tra le guide	68 mm	68 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
	Larghezza	895 mm	895 mm
Dimensioni e peso	Profondità (con maniglia)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	Versione gas con boiler (P)	-	922 mm (988 mm)
	Altezza (con cerniera)	846 mm (877 mm)	846 mm (877 mm)
	Peso netto (lordo)	~118,5 Kg (145 Kg)	~146 Kg (162,5 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€	
PureSteam boiler	Solid iWash	●	APW-061-(E/G) R SW S K	19078616	STOCK	-	19088205	-
		-	APW-061-(E/G) R SW K	19106934	-	-	19106935	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	AW-061-(E/G) R SW S K	19103818	-	-	19106936	-
		-	AW-061-(E/G) R SW K	19078613	STOCK	-	19088204	-

Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Griglia per 5 teglie BAKE 60/40 (distanza tra le guide della griglia = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-

OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€	OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-	Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-			
230V 1N 60 Hz	0102-0007	-			
230V 2~ 50 Hz	0102-0008	-			
230V 2~ 60 Hz	0102-0009	-			

Accessori 061

ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CON- DENZA	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	APERTURA SINISTRA (L)	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	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	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit aspiratore per cappa EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Canna di scarico dei gas di combustione 061				-	x	x	19095581	-
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	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	
STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GP-061	Kit struttura per 5 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)				x	x	x	19011982	-
STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)							CODICE	€
	EB-061*	Telaio mobile per 6 teglie GN1/1 (62 mm)				x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Telaio mobile per 18 piatti Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013353	-
		* Necessario GE-11 e CP-11(-R)								
CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GE-11	Guida struttura per EB-061 e EP-061				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrello portastruttura per forno su SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrello portastruttura regolabile per forno su SH-11				x	x	x	19018752	-
ZOCCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit Z-11	Kit zoccolo ripiano				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit HU-061	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 061							19103095	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi							19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

Solo per forni elettrici

Solo per forni a gas

Solo per forni a gas con boiler: APW-061-G

ADVANCE

iKORE 101

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	10 GN1/1	10 GN1/1
	Separazione tra le guide	68 mm	68 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
	Larghezza	895 mm	895 mm
Dimensioni e peso	Profondità (con maniglia)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	Versione gas con boiler (P)	-	922 mm (988 mm)
	Altezza (con cerniera)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Peso netto (lordo)	~139 Kg (174 Kg)	~162 Kg (197 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	•	APW-101-(E/G) R SW S K	19078668	-	19088215	-
		-	APW-101-(E/G) R SW K	19107006	-	19107007	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	•	AW-101-(E/G) R SW S K	19103817	-	19107008	-
		-	AW-101-(E/G) R SW K	19078671	-	19088214	-

Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Struttura per 8 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-




OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€	OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-	Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60 Hz	0102-0027	-			
230V 2~ 50 Hz	0102-0028	-			
230V 2~ 60 Hz	0102-0029	-			

Accessori 101

ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CON-DENSA	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	APERTURA SINISTRA (L)	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	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	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit aspiratore per cappa EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Canna di scarico dei gas di combustione 101				-	x	x	19095581	-
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	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	-
STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GP-101	Kit struttura per 8 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)				x	x	x	19011983	-
STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)							CODICE	€
	EB-101*	Telaio mobile per 10 teglie GN1/1 (62 mm)				x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Telaio mobile per 30 piatti Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013354	-
		* Necessario GE-11 e CP-11(-R)								
CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GE-11	Guida struttura per EB-101 e EP-101				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrello portastruttura per forno su SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrello portastruttura regolabile per forno su SH-11				x	x	x	19018752	-
ZOCCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit Z-11	Kit zoccolo ripiano				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit HU-101	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 101							19103096	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi							19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

 Solo per forni elettrici Solo per forni a gas Solo per forni a gas con boiler: APW-101-G

ADVANCE

iKORE 062

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	6 GN2/1 (12 GN1/1)	Versione non disponibile
	Separazione tra le guide	68 mm	-
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	22,2 kW	-
	Frequenza	50/60 Hz	-
	Tensione di serie	380-415V 3N	-
	Larghezza	1.134 mm	-
Dimensioni e peso	Profondità (con maniglia)	1.066 mm (1.134 mm)	-
	Altezza (con cerniera)	846 mm (877 mm)	-
	Peso netto (lordo)	~190 Kg (220 Kg)	-

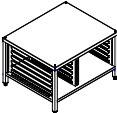



Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	•	APW-062-E R SW S	19087724	-	-	-
		-	APW-062-E R SW	19107009	-	-	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	•	AW-062-E R SW S	19107040	-	-	-
		-	AW-062-E R SW	19088209	-	-	-

Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Struttura per 5 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-
OPZIONI DI TENSIONE			COD. CONFIG.	€
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0011	-
	Marine 440V 3~ 50/60Hz		0102-0013	-

Accessori 062

SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	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	-
STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	GP-062	Kit struttura per 5 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)				19095570	-
STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)				CODICE	€
	EB-062*	Telaio mobile per 6 teglie GN2/1 (62 mm)				19095517	-
	EP-062*	Telaio mobile per 28 piatti Ø31 (75 mm) *Necessario GE-21 e CP-21(-R)				19095518	-
CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	GE-21	Guida struttura per EB-062 e EP-062				19011570	-
	CP-21	Carrello portastruttura per forni su SH-21-65				19013355	-
	CP-21-R	Carrello portastruttura regolabile per forni su SH-21				19018751	-
ZOCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	Kit Z-21	Kit zoccolo ripiano				19087306	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi				19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

ADVANCE

iKORE 102

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Separazione tra le guide	68 mm	68 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
Dimensioni e peso	Larghezza	1.134 mm	1.134 mm
	Profondità (con maniglia)	1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
	Altezza (con cerniera)	1.117mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Peso netto (lordo)	~217 Kg (258 Kg)	~230 Kg (265,5 Kg)

Codici e prezzi


UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	APW-102-(E/G) R SW S K	19079785	-	19088221	-
		-	APW-102-(E/G) R SW K	19107041	-	19107042	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	AW-102-(E/G) R SW S K	19107043	-	19107045	-
		-	AW-102-(E/G) R SW K	19079784	-	19088220	-

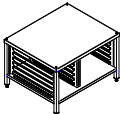


Opzioni configurabili


OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Struttura per 8 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-



OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€	OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-	Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60 Hz	0102-0037	-			
230V 2~ 50 Hz	0102-0038	-			
230V 2~ 60 Hz	0102-0039	-			



Accessori 102


ASPIRAZIONE	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	 Kit CTG-12*	Canna di scarico dei gas di combustione 102 *Solo per forni a gas	19095590	-

SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	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	-


STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	GP-102	Kit struttura per 8 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)	19012134	-

STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	CODICE	€
	EB-102*	Telaio mobile per 6 teglie GN2/1 (62 mm)	19011562	-
	EP-102*	Telaio mobile per 28 piatti Ø31 (75 mm) *Necessario GE-21 e CP-21(-R)	19013356	-

CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	GE-21	Guida struttura per EB-102 e EP-102	19011570	-
	CP-21	Carrello portastruttura per forni su SH-21-65	19013355	-
	CP-21-R	Carrello portastruttura regolabile per forni su SH-21	19018751	-

ZOCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit Z-21	Kit zoccolo ripiano	19087306	-

KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit HU-102	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 102	19103097	-

KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi	19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

ADVANCE

iKORE 201

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		⚡ ELETTRICO (E)	🔥 GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia del carrello (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Separazione tra le guide	63 mm	63 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
	Larghezza	935 mm	935 mm
Dimensioni e peso	Profondità (con maniglia)	966 mm (1.032 mm)	966 mm (1.032 mm)
	Altezza (con cerniera)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Peso netto (lordo)	~272,5 Kg (331,5 Kg)	~309 Kg (341,5 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	⚡ CODICE	€	🔥 CODICE	€	
🚰 PureSteam boiler	Solid iWash	●	APW-201-(E/G) R SW S T K	19079328	Ⓢ STOCK	-	19088272	-
		-	APW-201-(E/G) R SW T K	19107046	-	-	19107049	-
🚰 DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	AW-201-(E/G) R SW S T K	19107048	-	-	19107060	-
		-	AW-201-(E/G) R SW T K	19079330	Ⓢ STOCK	-	19091667	-







Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-

* Consultare per altre configurazioni del carrello (T)

OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€	OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-	Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-
🔥 230V 1N 60 Hz	0102-0047	-			
🔥 230V 2~ 50 Hz	0102-0048	-			
🔥 230V 2~ 60 Hz	0102-0049	-			

Accessori 201

ASPIRAZIONE	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	 Kit CTG-21*	Canna di scarico dei gas di combustione 201 *Solo per forni a gas	19095591	-
CARRELLI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	CODICE	€
	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	Carrello per 16 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Carrello per 15 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)	19107668	-
	CEP-201	50 piatti Ø31 (75 mm)	19013357	-
TELA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	LTE-201	Telo per la protezione e il mantenimento del calore degli alimenti. Per vetture CEB e CEP	19011741	-
RAMPA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	RH-201	Rampa livellamento per carrelli 201	19044716	-
AMARRE	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit A-20	Kit di fissaggio del forno al pavimento.	19012270	-
KIT MANIGLIA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit ASA	Kit supporto laterale per maniglia del carrello	19087163	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit HU-201	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 201	19103098	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

ADVANCE

iKORE 202

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia del carrello (T)*	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Separazione tra le guide	63 mm	63 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
Dimensioni e peso	Larghezza	1.165mm	1.165mm
	Profondità (con maniglia)	1.074mm (1.140mm)	1.074mm (1.140mm)
	Altezza (con cerniera)	1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
	Peso netto (lordo)	~338 Kg (403,5 Kg)	~357 Kg (422,5 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	•	APW-202-(E/G) R SW S T K	19078839	-	19088278	-
		-	APW-202-(E/G) R SW T K	19107061	-	19107062	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	•	AW-202-(E/G) R SW S T K	19107063	-	19107064	-
		-	AW-202-(E/G) R SW T K	19078837	-	19091670	-







Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-

* Consultare per altre configurazioni del carrello (T)

OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€	OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-	Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60 Hz	0102-0057	-			
230V 2~ 50 Hz	0102-0058	-			
230V 2~ 60 Hz	0102-0059	-			

Accessori 202

ASPIRAZIONE	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	 Kit CTG-22*	Canna di scarico dei gas di combustione 202 iKORE *Solo per forni a gas	19095592	-
CARROS	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	CÓDIGO	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-
	CBK-16	Carrello per 16 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Carrello per 15 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)	19107668	-
	CEP-202- 90	90 piatti Ø31 (75 mm)	19081933	-
	CEP-202	100 piatti Ø31 (75 mm)	19011552	-
TELO	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	LTE-202	Telo per la protezione e il mantenimento del calore degli alimenti. Per vetture CEB e CEP	19011742	-
RAMPA	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	RH-202	Rampa livellamento per carrelli 202	19034438	-
FISSAGGIO	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit di fissaggio del forno al pavimento.	19012270	-
KIT MANIGLIA	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	Kit MANIGLIA	Kit supporto laterale per maniglia del carrello	19087163	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	Kit HU-202	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 202	19103099	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

CONCEPT

iKORE 0623

PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	6 GN2/3	Versione non disponibile
	Separazione tra le guide	47 mm	-
Alimentazione (di serie)	Potenza di collegamento	5,8 kW	-
	Frequenza	50/60 Hz	-
	Tensione di serie	380-415V 3N~	-
Dimensioni e peso	Larghezza	660 mm	-
	Profondità (con maniglia)	564 mm (630 mm)	-
	Altezza (con cerniera)	570 mm (600 mm)	-
	Peso netto (lordo)	~66,5 Kg (71,5 Kg)	-


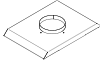




Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	CPW-0623-E R SW S	19073931	-	-	-
		-	CPW-0623-E R SW	19107065	-	-	-
	Modalità spray	●	CP-0623-E R S	19096907	-	-	-
		-	CP-0623-E R	19098462	-	-	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	CW-0623-E R SW S	19107169	-	-	-
		-	CW-0623-E R SW	19075070	-	-	-
	Modalità spray	●	C-0623-E R S	19107168	-	-	-
		-	C-0623-E R	19075013	-	-	-

Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-
OPZIONI DI TENSIONE			COD. CONFIG.	€
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	-
	230V 1N 50/60Hz		0102-0062	-
	Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Modulo esterno, non incorporato nel forno	0102-0063	-

Accessori 0623

ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CONDENZA	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	ALTEZZA (mm)	CODICE	€	
	EXH-23	x	-	255	19073213	-	
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-	
	FCA	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-23-CA			19107067	-	
	Kit EXT-23	Kit aspiratore per cappa EXH-23			19096418	-	
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€	
	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	Supporto mobile con 2 taniche da 15 L per acqua potabile e scarico		x	850	19079266	-
	SHP-23	Supporto a muro per attacco forno 0623			19059282	-	
	MSH-23	Supporto regolabile per collocare un forno 0623 su un mobile o pedana			19059319	-	
FISSAGGIO	MODELLI	DESCRIZIONE			CODICE	€	
	Kit A-23	Kit fissaggio forno 0623			19106481	-	

x Incluso

- Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

CONCEPT

iKORE 061

PureSteam o DirectSteam

FagorDial
2.8"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	6 GN1/1	6 GN1/1
	Separazione tra le guide	68 mm	68 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
	Larghezza	895 mm	895 mm
Dimensioni e peso	Profondità (con maniglia)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	⚠ Versione gas con boiler (P)	-	922 mm (988 mm)
	Altezza (con cerniera)	846 mm (877 mm)	846 mm (877 mm)
	Peso netto (lordo)	~118,5 Kg (145 Kg)	~146 Kg (162,5 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	CPW-061-(E/G) R SW S	19073648	STOCK	-	19088202
		-	CPW-061-(E/G) R SW	19107352	-	19107353	-
	Modalità spray	●	CP-061-(E/G) R S	19096875	-	19096877	-
		-	CP-061-(E/G) R	19098464	-	19107350	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	CW-061-(E/G) R SW S	19107357	-	19107356	-
		-	CW-061-(E/G) R SW	19076322	STOCK	-	19088201
	Modalità spray	●	C-061-(E/G) R S	19107354	-	19107355	-
		-	C-061-(E/G) R	19074625	STOCK	-	19088200






Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Struttura per 5 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-

OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-
⚡ 230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-
🔥 230V 1N 60 Hz	0102-0007	-
🔥 230V 2~ 50 Hz	0102-0008	-
🔥 230V 2~ 60 Hz	0102-0009	-

OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-


Accessori 061


ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CON- DENZA	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	APERTURA SINISTRA (L)	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	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	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit aspiratore per cappa EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Canna di scarico dei gas di combustione 061				-	x	x	19095581	-
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	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	
STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GP-061	Kit struttura per 5 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)				x	x	x	19011982	-
STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)							CODICE	€
	EB-061*	Telaio mobile per 6 teglie GN1/1 (62 mm)				x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Telaio mobile per 18 piatti Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013353	-
		* Necessario GE-11 e CP-11(-R)								
CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GE-11	Guida struttura per EB-061 e EP-061				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrello portastruttura per forno su SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrello portastruttura regolabile per forno su SH-11				x	x	x	19018752	-
ZOCCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit Z-11	Kit zoccolo ripiano				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit HU-061	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 061							19103095	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi							19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

 Solo per forni elettrici

 Solo per forni a gas

 Solo per forni a gas con boiler: APW-061-G

CONCEPT

iKORE 101

PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	10 GN1/1	10 GN1/1
	Separazione tra le guide	68 mm	68 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
	Larghezza	895 mm	895 mm
Dimensioni e peso	Profondità (con maniglia)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	Versione gas con boiler (P)	-	922 mm (988 mm)
	Altezza (con cerniera)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Peso netto (lordo)	~139 Kg (174 Kg)	~162 Kg (197 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	CPW-101-(E/G) R SW S	19072806	-	19088212	-
		-	CPW-101-(E/G) R SW	19107359	-	19107360	-
	Modalità spray	●	CP-101-(E/G) R S	19096891	-	19096893	-
		-	CP-101-(E/G) R	19098465	-	19107358	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	CW-101-(E/G) R SW S	19107363	-	19107364	-
		-	CW-101-(E/G) R SW	19073625	-	19088211	-
	Modalità spray	●	C-101-(E/G) R S	19107361	-	19107362	-
		-	C-101-(E/G) R	19078439	-	19088210	-

Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Struttura per 8 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-

OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-
230V 1N 60 Hz	0102-0027	-
230V 2~ 50 Hz	0102-0028	-
230V 2~ 60 Hz	0102-0029	-




OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessori 101

ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CON- DENSE	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	APERTURA SINISTRA (L)	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	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	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit aspiratore per cappa EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Canna di scarico dei gas di combustione 101				-	x	x	19095581	-
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	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	-
STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GP-101	Kit struttura per 8 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)				x	x	x	19011983	-
STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)							CODICE	€
	EB-101*	Telaio mobile per 10 teglie GN1/1 (62 mm)				x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Telaio mobile per 30 piatti Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013354	-
		* Necessario GE-11 e CP-11(-R)								
CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GE-11	Guida struttura per EB-101 e EP-101				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrello portastruttura per forno su SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrello portastruttura regolabile per forno su SH-11				x	x	x	19018752	-
ZOCCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit Z-11	Kit zoccolo ripiano				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit HU-101	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 101							19103096	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi							19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

-  Solo per forni elettrici
-  Solo per forni a gas
-  Solo per forni a gas con boiler: APW-101-G

CONCEPT

iKORE 062

PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	6 GN2/1	Versione non disponibile
	Separazione tra le guide	68 mm	-
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	22,2 kW	-
	Frequenza	50/60 Hz	-
	Tensione di serie	380-415V 3N	-
Dimensioni e peso	Larghezza	1.134mm	-
	Profondità (con maniglia)	1.066mm (1.134mm)	-
	Altezza (con cerniera)	846 mm (877 mm)	-
	Peso netto (lordo)	~190 Kg (220 Kg)	-

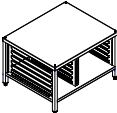





Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	CPW-062-E R SW S	19087480	-	-	-
		-	CPW-062-E R SW	19107366	-	-	-
	Modalità spray	●	CP-062-E R S	19096879	-	-	-
		-	CP-062-E R	19107365	-	-	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	CW-062-E R SW S	19107368	-	-	-
		-	CW-062-E R SW	19088207	-	-	-
	Modalità spray	●	C-062-E R S	19107367	-	-	-
		-	C-062-E R	19088206	-	-	-

Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Struttura per 5 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-
OPZIONI DI TENSIONE			COD. CONFIG.	€
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0011	-
	Marine 440V 3~ 50/60Hz		0102-0013	-

Accessori 062

SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	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	-
STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	GP-062	Kit struttura per 5 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)				19095570	-
STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)				CODICE	€
	EB-062*	Telaio mobile per 6 teglie GN2/1 (62 mm)				19095517	-
	EP-062*	Telaio mobile per 28 piatti Ø31 (75 mm) *Necessario GE-21 e CP-21(-R)				19095518	-
CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	GE-21	Guida struttura per EB-062 e EP-062				19011570	-
	CP-21	Carrello portastruttura per forni su SH-21-65				19013355	-
	CP-21-R	Carrello portastruttura regolabile per forni su SH-21				19018751	-
ZOCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	Kit Z-21	Kit zoccolo ripiano				19087306	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi				19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

CONCEPT

iKORE 102

PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Separazione tra le guide	68 mm	68 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
Dimensioni e peso	Larghezza	1.134 mm	1.134 mm
	Profondità (con maniglia)	1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
	Altezza (con cerniera)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Peso netto (lordo)	~217 Kg (258 Kg)	~230 Kg (265,5 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	CPW-102-(E/G) R SW S	19079303	-	19088218	-
		-	CPW-102-(E/G) R SW	19107371	-	19107372	-
	Modalità spray	●	CP-102-(E/G) R S	19096895	-	19096897	-
		-	CP-102-(E/G) R	19107369	-	19107370	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	CW-102-(E/G) R SW S	19107455	-	19107456	-
		-	CW-102-(E/G) R SW	19079564	-	19088217	-
	Modalità spray	●	C-102-(E/G) R S	19107348	-	19107349	-
		-	C-102-(E/G) R	19079594	-	19088216	-


Opzioni configurabili

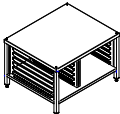


OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Struttura per 8 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-


OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-
230V 1N 60 Hz	0102-0037	-
230V 2~ 50 Hz	0102-0038	-
230V 2~ 60 Hz	0102-0039	-



OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-



Accessori 102


ASPIRAZIONE	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	 Kit CTG-12*	Canna di scarico dei gas di combustione 102 *Solo per forni a gas	19095590	-

SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	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	-


STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	GP-102	Kit struttura per 8 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)	19012134	-

STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	CODICE	€
	EB-102*	Telaio mobile per 6 teglie GN2/1 (62 mm)	19011562	-
	EP-102*	Telaio mobile per 28 piatti Ø31 (75 mm) *Necessario GE-21 e CP-21(-R)	19013356	-

CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	GE-21	Guida struttura per EB-102 e EP-102	19011570	-
	CP-21	Carrello portastruttura per forni su SH-21-65	19013355	-
	CP-21-R	Carrello portastruttura regolabile per forni su SH-21	19018751	-

ZOCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit Z-21	Kit zoccolo ripiano	19087306	-

KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit HU-102	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 102	19103097	-

KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi	19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

CONCEPT

iKORE 201

PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia del carrello (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Separazione tra le guide	63 mm	63 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
Dimensioni e peso	Larghezza	935 mm	935 mm
	Profondità (con maniglia)	966mm (1.032mm)	966mm (1.032mm)
	Altezza (con cerniera)	1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
	Peso netto (lordo)	~272,5 Kg (331,5 Kg)	~309 Kg (341,5 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	CPW-201-(E/G) R SW S T	19078184	-	19088259	-
		-	CPW-201-(E/G) R SW T	19107458	-	19107459	-
	Modalità spray	●	CP-201-(E/G) R S T	19096899	-	19096901	-
		-	CP-201-(E/G) R T	19098466	-	19107457	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	CW-201-(E/G) R SW S T	19107462	-	19107463	-
		-	CW-201-(E/G) R SW T	19079085	-	19091665	-
	Modalità spray	●	C-201-(E/G) R S T	19107460	-	19107461	-
		-	C-201-(E/G) R T	19079327	-	19088257	-

Opzioni configurabili







OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-

* Consultare per altre configurazioni del carrello (T)

OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-
230V 1N 60 Hz	0102-0047	-
230V 2~ 50 Hz	0102-0048	-
230V 2~ 60 Hz	0102-0049	-

OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessori 201

ASPIRAZIONE	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	 Kit CTG-21*	Canna di scarico dei gas di combustione 201 *Solo per forni a gas	19095591	-
CARRELLI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	CODICE	€
	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	Carrello per 16 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Carrello per 15 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)	19107668	-
	CEP-201	50 piatti Ø31 (75 mm)	19013357	-
TELA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	LTE-201	Telo per la protezione e il mantenimento del calore degli alimenti. Per vetture CEB e CEP	19011741	-
RAMPA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	RH-201	Rampa livellamento per carrelli 201	19044716	-
AMARRE	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit A-20	Kit di fissaggio del forno al pavimento.	19012270	-
KIT MANIGLIA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit ASA	Kit supporto laterale per maniglia del carrello	19087163	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit HU-201	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 201	19103098	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

CONCEPT

iKORE 202

PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia del carrello (T)*	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Separazione tra le guide	63 mm	63 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
	Larghezza	1.165 mm	1.165 mm
Dimensioni e peso	Profondità (con maniglia)	1.074 mm (1.140 mm)	1.074 mm (1.140 mm)
	Altezza (con cerniera)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Peso netto (lordo)	~338 Kg (403,5 Kg)	~357 Kg (422,5 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	CPW-202-(E/G) R SW S T	19075005	-	19088276	-
		-	CPW-202-(E/G) R SW T	19107465	-	19107466	-
	Modalità spray	●	CP-202-(E/G) R S T	19096903	-	19096905	-
		-	CP-202-(E/G) R T	19098472	-	19107464	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	CW-202-(E/G) R SW S T	19107469	-	19107480	-
		-	CW-202-(E/G) R SW T	19078517	-	19091669	-
	Modalità spray	●	C-202-(E/G) R S T	19107467	-	19107468	-
		-	C-202-(E/G) R T	19078544	-	19088274	-







Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-

* Consultare per altre configurazioni del carrello (T)

OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€	OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-	Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60 Hz	0102-0057	-			
230V 2~ 50 Hz	0102-0058	-			
230V 2~ 60 Hz	0102-0059	-			

Accessori 202

ASPIRAZIONE	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	 Kit CTG-22*	Canna di scarico dei gas di combustione 202 iKORE *Solo per forni a gas	19095592	-
CARROS	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	CÓDIGO	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-
	CBK-16	Carrello per 16 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Carrello per 15 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)	19107668	-
	CEP-202- 90	90 piatti Ø31 (75 mm)	19081933	-
	CEP-202	100 piatti Ø31 (75 mm)	19011552	-
TELO	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	LTE-202	Telo per la protezione e il mantenimento del calore degli alimenti. Per vetture CEB e CEP	19011742	-
RAMPA	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	RH-202	Rampa livellamento per carrelli 202	19034438	-
FISSAGGIO	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit di fissaggio del forno al pavimento.	19012270	-
KIT MANIGLIA	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	Kit MANIGLIA	Kit supporto laterale per maniglia del carrello	19087163	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	Kit HU-202	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 202	19103099	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

Confezionatrici sottovuoto



Caratteristiche generali

Struttura:

- AISI 304
- Pompe Busch
- 2 piastre di riempimento in policarbonato
- Protezione dall'acqua
- Barre di sigillatura senza cavi con pistoni pneumatici

Controllo:

- Microprocessore per il controllo della percentuale di vuoto nella camera.
- Pannello di controllo digitale con display.
- Allarmi per il livello di vuoto impostato e il cambio dell'olio.
- Visualizzazione dei cicli totali della macchina.
- Visualizzazione del livello dell'olio.

Funzioni e programmi:

- Avvio automatico del ciclo di vuoto.
- Pistone con doppia posizione (funzionamento e stand by).
- Memoria di programmazione facile per 10 programmi.
- Possibilità di vuoto extra di 60".
- Possibilità di confezionare liquidi.
- Programma H2O out per la deumidificazione della pompa.
- Programma per il confezionamento esterno sia in sacchetti che in contenitori.
- I Modelli G consentono di confezionare prodotti delicati/morbidi.

Confezionatrice sottovuoto da banco

POSIZIONE DELLA BARRA DI SIGILLATURA	MODELLI	CODICE	LUNGHEZZA DELLA BARRA (mm)	CAPACITÀ DELLA POMPA (m ³ /h)	CAMERA (mm)	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (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	-

Confezionatrice sottovuoto da appoggio

POSIZIONE DELLA BARRA DI SIGILLATURA	MODELLI	CODICE	LUNGHEZZA DELLA BARRA (mm)	CAPACITÀ DELLA POMPA (m ³ /h)	CAMERA (mm)	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (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: Modelli con ingresso di gas inerte

-

-

Accessori per confezionatrici sottovuoto

Carrelli per Modelli da banco

CODICE	COMPATIBILI	DESCRIZIONE	€
19076888	SVS-1-310/8	Carrello con 4 ruote 590x550x610h mm	-
19076889	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Carrello con 4 ruote 690x730x610h mm	-

Ripiani piani inclinati per il confezionamento dei liquidi

CODICE	COMPATIBILI	DESCRIZIONE	€
19076890	SVS-1-310/8	Ripiano piano inclinato in acciaio inossidabile per il confezionamento dei liquidi	-
19076891	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Ripiano piano inclinato in acciaio inossidabile per il confezionamento dei liquidi	-
19076892	SVP-2-520/25	Ripiano piano inclinato in acciaio inossidabile per il confezionamento dei liquidi	-
19076893	SVP-2-620/63	Ripiano piano inclinato in acciaio inossidabile per il confezionamento dei liquidi	-
19076897		Imbuto in acciaio inossidabile per liquidi	-

Tubo di aspirazione per il vuoto nei recipienti

CODICE	DESCRIZIONE	€
19076894	Tubo di aspirazione per il vuoto nei recipienti esterni	-

Valvola SYV per sonda al cuore

CODICE	DESCRIZIONE	€
19076895	Valvola per sonda al cuore per cottura sottovuoto inox.	-
19076896	Kit di giunti per valvola (10 pezzi)	-


Soluzioni Stacking

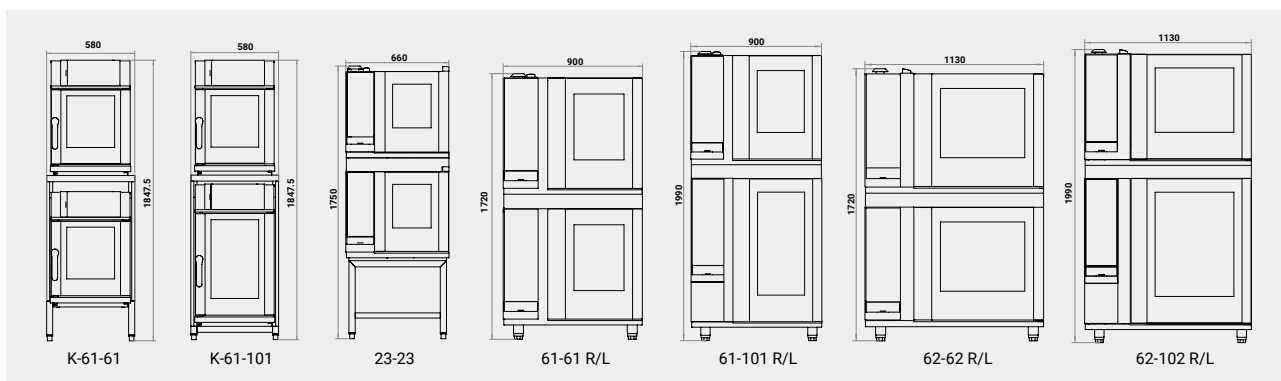


Caratteristiche generali

- I kit per i forni a colonna sono costituiti da un gruppo di elementi che permettono di collocare due forni sovrapposti.
- Questo tipo di montaggio viene effettuato con forni e teglie 1/1, di una qualsiasi delle tre gamme elettriche.
- Al momento dell'ordine, è necessario specificare i codici dei due forni e il codice del kit di elementi per il montaggio a colonna.
- **Montaggio in fabbrica su richiesta. Fagor Professional fornisce la colonna del forno già assemblata e finita in fabbrica.**

MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
K-61-61	Kit stacking per 2 forni iKORE Kompact 061	19107453	-
K-61-101	Kit stacking per 1 forno iKORE Kompact 061 + 1 forno iKORE Kompact 101	19108677	-
23-23	Kit stacking per 2 forni iKORE 0623	19059364	-
61-61 R	Kit stacking per 2 forni iKORE 061 porta destra	19087274	-
61-61 L	Kit stacking per 2 forni iKORE 061 porta sinistra	19087275	-
61-101 R	Kit stacking per 1 forno iKORE 061 + 1 forno iKORE 101 porta destra	19087272	-
61-101 L	Kit stacking per 1 forno iKORE 061 + 1 forno iKORE 101 porta sinistra	19087273	-
62-62 R	Kit stacking per 2 forni iKORE 062 porta destra	19087551	-
62-62 L	Kit stacking per 2 forni iKORE 062 porta sinistra	19088030	-
62-102 R	Kit stacking per 1 forno iKORE 062 + 1 forno iKORE 102 porta destra	19088031	-
62-102 L	Kit stacking per 1 forno iKORE 062 + 1 forno iKORE 102 porta sinistra	19088032	-

 Solo per forni elettrici



Soluzioni Cook&Chill

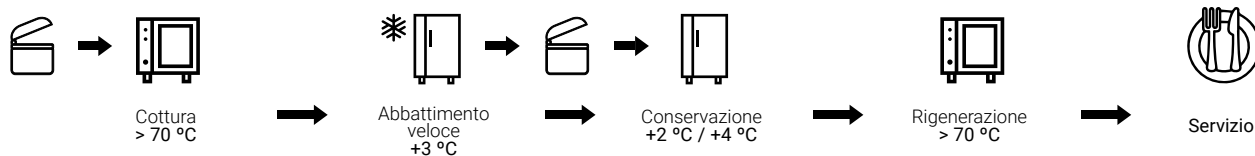


Caratteristiche generali

Il kit "Cook & Chill" è costituito da un kit di elementi che consente di collocare il forno su un abbattitore.

- Al momento dell'ordine di una colonna "Cook & Chill", è necessario specificare il codice del forno, il codice dell'abbattitore e il codice del corrispondente kit di elementi per il montaggio della colonna, o il codice corrispondente per i kit più comuni.

- **Montaggio in fabbrica su richiesta. Fagor Professional fornisce la colonna già assemblata e finita in fabbrica.**



MODELLI	DESCRIZIONE	PER FORNI:	CODICE	€
KIT C&C-0623	Kit montaggio Cook&Chill per forno iKORE 0623 + Abbattitore ABCO 0623		19087772	-
KIT C&C-061	Kit montaggio Cook&Chill per forno iKORE 061 + Abbattitore ABCO 061		19088139	-
KIT C&C-061 G	Kit montaggio Cook&Chill per forno iKORE 061 a gas con boiler + Abbattitore ABCO 061		19095521	-



L'importanza di utilizzare gli abbattitori di temperatura

Gli abbattitori di temperatura sono strumenti progettati per l'abbassamento rapido della temperatura dei cibi, portandoli da 90 °C dopo la cottura a una temperatura di refrigerazione di +3 °C in un tempo non superiore a 90 minuti, impedendo in questo modo la proliferazione dei batteri.

Le nostre diverse gamme di abbattitori misti, con ciclo di surgelazione incorporato, possono far abbassare la temperatura del prodotto fino a -18 °C in un tempo di 4 ore, permettendo un congelamento veloce dei cibi ed evitando l'aumento della flora batterica, la formazione di microcristalli.

La nostra selezione Cook&Chill

L'uso combinato di forni e abbattitori ti permette di essere più efficiente e di programmare il lavoro in cucina.



L'uso corretto degli abbattitori con forni misti permette di ridurre gli sprechi, risparmiare il tempo e conservare il prodotto da servire al momento opportuno.

Cook & Chill 0623

30-60 pasti al giorno



Forno + Abbattitore

MODELLO	CODICE	€
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 -

Soluzione C&C 0623

Cook & Chill 061

50-100 pasti al giorno



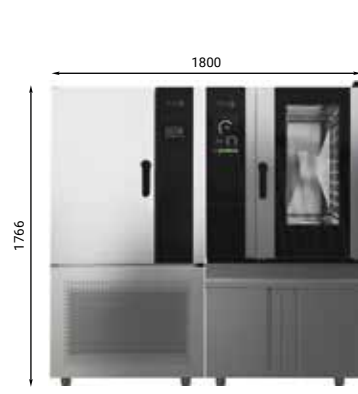
Forno + Abbattitore

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

Soluzione C&C 061

Cook & Chill 101

80-150 pasti al giorno



Forno + Supporto + Abbattitore

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

Soluzione C&C 101

- Completa la tua soluzione ideale con le nostre confezionatrici e i nostri accessori da forno: Cappe, carrelli e strutture, teglie...
- Consulta altri di abbattitori di temperatura nella sezione refrigerazione.
- (*) Senza impianto di condensazione.

Cook & Chill 102

150-250 pasti al giorno



Cook & Chill 201

150-250 pasti al giorno



Cook & Chill 202

200-400 pasti al giorno



Forno + Supporto + Abbattitore

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

Soluzione C&C 102

Forno + Cella di abbattimento*

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

Soluzione C&C 201

Soluzione C&C 202

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

Soluzione C&C 202

· Completa la tua soluzione ideale con le nostre confezionatrici e i nostri accessori da forno: Cappe, carrelli e strutture, teglie...

· Consulta altri Modelli di abbattitori di temperatura nella sezione refrigerazione.

(*) Senza impianto di condensazione.

Pulizia forno

Lavaggio solido SW

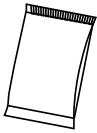
MODELLO	DESCRIZIONE	CODICE	€
	OVENCLEAN: Secchio di pastiglie detergenti - 75 unità	19086761	-



Detergente per lo sgrassaggio e la pulizia dei forni con sistema di pulizia solido iWash (SW):

- Pulizia potente: scioglie e rimuove le incrostazioni organiche più ostinate, come il grasso.
- Formula ultra concentrata: assicura una pulizia profonda e affidabile a piccole dosi.
- Senza fosfati o sostanze pericolose: sicuro ed ecologico, ideale per l'industria alimentare.
- Compatibile con Ovenbrite: l'agente lucidante complementare per una finitura perfetta.

	OVENBRITE: Secchio di pastiglie risciacquo - 75 unità	19086763	-
--	--	----------	---



Risciacquo idrosolubile per forni con sistema di pulizia solido iWash (SW):

- Effetto anticalcare: protezione attiva contro i depositi calcarei.
- Prolunga la durata: gli ingredienti avanzati curano e preservano le prestazioni del forno.
- Risultati eccezionali: camera di cottura pulita, igienica e lucida dopo ogni ciclo di pulizia, pronta all'uso in condizioni ottimali.

Lavaggio liquido LW

MODELLO	DESCRIZIONE	CODICE	€
	DECAFORN: Risciacquo liquido lattina 10 l (attacco esterno)	19086053	-



Risciacquo liquido idrorepellente ed essiccante per forni con sistema di pulizia iWash liquido (LW):

- Formulazione avanzata: efficace sgrassaggio e disincrostazione.
- Prestazioni superiori: azione potente con un piccolo dosaggio.
- Protegge le superfici: mantiene l'acciaio inossidabile in perfette condizioni senza rischio di graffi o opacità.

	HIDROFORN: Liquid rinse aid 10l can (external connection)	19086054	-
--	--	----------	---



Water repellent and drying liquid rinse aid for ovens with liquid iWash cleaning system (LW):

- Alte prestazioni: agisce come illuminante, essiccante, neutralizzante e idrorepellente.
- Rimozione del calcare: rimuove i depositi di calcare e previene la rideposizione delle particelle di calcare.
- Lucentezza a lunga durata: assicura una finitura lucida e priva di residui.
- Senza odori e sapori: garantisce un processo pulito e neutro, senza alterare il cibo.

Lavaggio base (manual)

MODELLO	DESCRIZIONE	CODICE	€
	KOI PLUS: Sgrassatore - confezione da 4 bottiglie da 6 kg (modalità spray)	19086765	-



Bombole sgrassanti per forni con sistema di pulizia di base (senza W), per applicazione manuale.

Trattamento acqua



Sistemi di filtrazione a cartuccia:

l'utilizzo di acqua adeguatamente trattata in ogni punto di ristorazione garantisce che i guasti idrici siano ridotti al minimo e che le ricette possano essere prodotte con la qualità richiesta dai clienti. I filtri del forno assicurano la protezione contro i depositi di calcare, gli effetti del cloro e delle particelle nell'acqua, nonché la corrosione. Ciò consente di risparmiare sui costi di riparazione e fornisce un'immagine del forno pulita e igienica per soddisfare gli standard aziendali.

Misurando due parametri: durezza e cloruri, possiamo determinare di quale filtro necessita il forno:



PARAMETRO	RACCOMANDAZIONE	PROTEZIONE	FILTRO
Durezza dell'acqua	> 6 dH*: Anti-limescale filter	<ul style="list-style-type: none"> - Trattiene le particelle - Rimuove il cloro - Previene la formazione di calcare 	Forni fino al 6 x GN1/1: C500 (K-061, K-101, 0623, 061)
	* Anche se la durezza è inferiore a 6 dH°, si consiglia sempre l'uso del filtro per evitare problemi con il cloro e le particelle provenienti dall'acqua del rubinetto.		Forni dal 10 x GN1/1 : C1100 (062, 101, 102, 201, 202)
Cloruri	> 150 mg/l : Anti-limescale + anti-corrosion filter	<ul style="list-style-type: none"> - Trattiene le particelle - Rimuove il cloro - Previene la formazione di calcare - Previene la formazione di gesso - Previene la corrosione 	X1100

Filtraggio anticalcare

	MODELLO	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit C500	First installation kit - Water filtration system for ovens. Anti-limescale treatment, standard capacity. Include: Testa + cartuccia C500 + flussometro + adattatore 3/8 - 3/4 per filtrare acqua contenente calcare	19111541	-
	Kit C1100	First installation kit - Water filtration system for ovens. Anti-limescale treatment, large capacity. Include: Head + cartridge C1100 + flowmeter + 3/8 - 3/4 adapter for filtering water containing lime scale	19111542	-
	C500	Cartuccia di ricambio per kit filtro C500	19111544	-
	C1100	Cartuccia di ricambio per kit filtro C1100	19111547	-

*La cartuccia deve essere sostituita quando il consumo di acqua del forno ha raggiunto la capacità del filtro, con un periodo massimo di sostituzione di un anno.


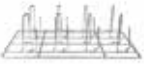





Filtro anticalcare + anticorrosione

	MODELLO	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit X1100	Kit prima installazione - Sistema di filtrazione dell'acqua per forni. Trattamento anticalcare e anticorrosione. Include: Testa + cartuccia C1100 + flussometro + adattatore 3/8 - 3/4 per filtrare acqua contenente calcare	19111543	-
	X1100	Cartuccia di ricambio per kit filtro C1100	19111548	-

*La cartuccia deve essere sostituita quando il consumo di acqua del forno ha raggiunto la capacità del filtro, con un periodo massimo di sostituzione di un anno.

ALTRI ACCESSORI

Teglie Gastronorm

	MODELLO	CAPACITÀ	DIMENSIONI (WxL)	PROFONDITÀ (mm)	CODICE	€
Griglia - 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	-
Griglie per pollo e costine						
	PO 1/1-8	8 polli	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19001496	-
	CO 1/1	Costine	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000545	-
Raccogliatore di grasso						
	BRG 1/1	5l	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107594	-
	BRG 2/1	10l	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19107615	-
Teglie per frittura						
	FRI 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058655	-
	FRI 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19012415	-
Teglie lisce						
	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	-
Teglie forate						
	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	-


	MODELLOLO	CAPACITÀ	DIMENSIONI (WxL)	PROFONDITÀ (mm)	CODICE	€
Teglie in granito						
	TP 2/3-20	1,7l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058663	-
	TP 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19059569	-
	TP 1/1-20	2,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19001978	-
	TP 1/1-40	5,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19001979	-
	TP 1/1-65	9,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19001980	-
	TP 2/1-20	3,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19001981	-
	TP 2/1-40	10,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001982	-
	TP 2/1-65	18,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001983	-
Teglie pasticceria						
	BPA 2/3 piatta	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058657	-
	BPA 1/1 piatta	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000313	-
	BPP 2/3 Forato	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058656	-
	BPP 1/1 Forato	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000314	-
	BB 1/1 Baguettes	4 fori	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107820	-
	BB 60/40 Baguettes	5 fori	BAKE 60/40 (600x400)	-	19107822	-
	BP 60/40 Forato	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111321	-
	BP 60/40 piatta	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111322	-
Teglie con stampi						
	MT 2/3 6	6 fori	GN-2/3 (325x354 mm)	10 Ø x 15H	19107800	-
	MT 1/1 11	11 fori	GN-1/1 (325x530 mm)	10 Ø x 15H	19107811	-
Piastra "grill" per arrostitire o scottare						
	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)	(Forato)	19002844	-
	FG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19059568	-
	FG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19076583	-

Accessori per cottura

Affumicatore - smoker

	MODELLOLO	POTENZA (W)	TENSIONE	HZ	DIMENSIONI (mm)	CODICE	€
	SMOKER	250	230V 1N	50/60	95 x 268 x 54	19059112	-

Sonda esterna aggiuntiva

	MODELLOLO	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit SV*	Kit sonda di controllo della temperatura esterna SousVide per la cottura sotto-vuoto	19087745	-
	Kit ST*	Kit sonda di controllo della temperatura esterna monopunto.	19087746	-
	Kit SS	Supporto esterno per sonde ST e SV	19107627	-

***ADVANCE**: Possibilità di utilizzare fino a 3 sonde nello stesso processo di cottura: Sensore di temperatura multipoint interno EZ + 2 sonde esterne (ST e SV)

***CONCEPT**: Possibilità di lavorare con una sola sonda alla volta: Sensore di temperatura interno multipoint EZ; oppure, una sola sonda esterna SousVide (SV).