

FAGOR
PROFESSIONAL



🔌 Fours

La nouvelle
ère de la
cuisine
intelligente.

— FR





iKORE
GENERATION

Index

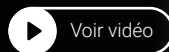
Introduction	04
01. Gamme de produits.....	06
02. Fonctionnalités et caractéristiques	08
03. Principaux bénéfices	10
— User Experience	
— Robust Design	
— Climate Control	
— Smart Cooking	
— Food Safety	
— FagorKonnnect	
04. Solutions	20
05. Accessoires.....	22

iKORE
GENERATION

Une révolution débordant d'intelligence

iKORE est une série de fours professionnels intelligents, avec 2 gammes s'adaptant aux besoins de chaque chef.

Un four professionnel et configurable qui se distingue par la précision de ses résultats de cuisson, grâce à son système d'intelligence et d'automatisation.



FAGOR 



iKORE
KOMPAKT

Nouveauté

Le **petit frère compact** de la génération.

Conçu pour les lieux qui exigent des espaces de travail optimisés, une puissance et des performances élevées, et des résultats parfaits.

Le seul four compact de ce type à proposer des modèles capables de générer de la vapeur 100 % PureSteam grâce à sa chaudière conçue spécialement.



Voir vidéo

ADVANCE

Qualité de cuisson,
efficacité et intelligence.

Pour les plus avant-gardistes qui recherchent l'innovation à travers les dernières technologies, dans un monde culinaire plein de créativité.

- Écran TFT capacitif en verre de 10,1".
- Écran tactile de 7" dans le four 0623 et versions iKORE Kompact.

iKORE
KOMPACT



Kompact 061

Kompact 101

0623

061

062

101

102

201

202

CONCEPT

Simplicité, puissance
et robustesse.

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

Écran 2,8" avec commande poussoir rotative et boutons manuels avec affichage par segments.



0623



061



062



101



102



201



202



ADVANCE

Tableau de fonctionnalités et caractéristiques



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



CONCEPT

Tableau de fonctionnalités et caractéristiques

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



01.

User Experience

Une conception axée sur le chef.



02.

Robust Design

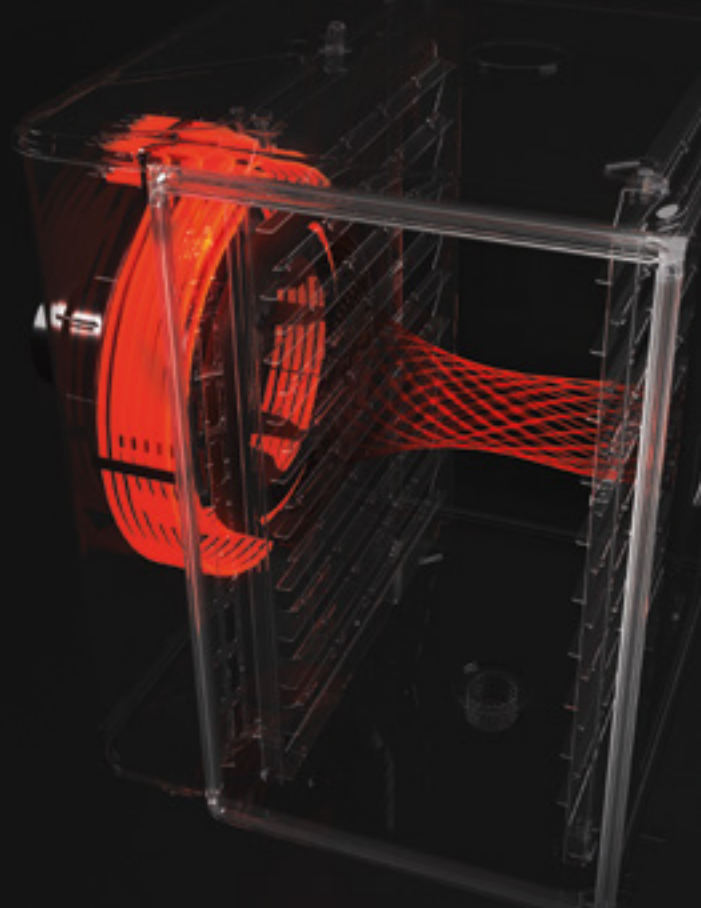
Fabriqué pour durer.



03.

Climate Control

Les résultats culinaires que souhaitez.



04.

Smart Cooking

Comme par magie,
une maîtrise gérée par
l'intelligence.



05.

Food Safety

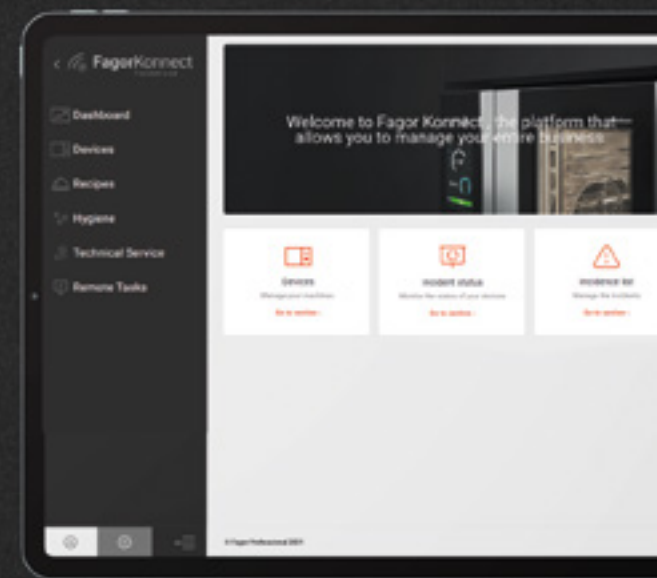
L'hygiène par-dessus
tout.



06.

FagorKonnnect

Imaginez que tout soit
connecté.



01.

User Experience

Une conception étudiée pour le chef.

Conçu de bout en bout en tenant compte des besoins des professionnels, des résultats qui parlent d'eux-mêmes, entre l'équilibre parfait, la qualité, l'efficacité et le confort.

L'un des fours les plus intuitifs du marché. Notre four est le guide parfait pour vous aider dans votre cuisine. Il contient un livre de recettes complet avec tous les niveaux de cuisson et les résultats possibles pour réussir vos plats. Un aide-cuisinier exceptionnel qui deviendra un incontournable allié gastronomique de tous les chefs.

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

EasyCooking

L'écran configurable permet d'afficher uniquement les fonctions que vous choisissez (contrôle avec identifiant et mot de passe).

Cooking Center / Recipe Center

Répertoire de recettes créées et gérées par vous-même, en plus de notre collection exclusive.



02.

Robust Design

Construit pour durer.

Fabriqué avec le plus grand soin en acier inoxydable de la plus haute qualité, composants électriques européens et protection contre l'eau IPX5, pour faire face à tous les défis culinaires aux exigences les plus élevées.

Une conception robuste faite pour durer dans le temps, sans que la machine ne se détériore malgré une utilisation en continue. Solides et ergonomiques, nos fours sont très résistants.

Chambre de cuisson fabriquée en acier inoxydable austénitique AISI-304 avec une finition polie miroir.

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



03.

Climate Control

Les résultats culinaires que vous souhaitez.

Faire la différence est essentiel pour nous, c'est pourquoi nous garantissons la plus grande précision pendant la cuisson pour obtenir un résultat optimal. L'exactitude garantit les meilleurs résultats.

ICLIMA

Gérez le climat à l'aide du capteur d'humidité.

Une mesure, un réglage et une régulation du climat avec la plus grande exactitude en pourcentage grâce au capteur d'humidité et la commande de la déshumidification à travers l'oura automatique, permettant d'obtenir des modes de cuisson parfaits (vapeur, mixte et chaleur sèche).

* Mesure de l'humidité réelle dans la chambre avec une précision de 1 % dans les fours ADVANCE.

PURESTEAM

Obtenez une vapeur 100 % pure et fraîche.

Grâce à la chaudière spécifique de conception exclusive située à l'extérieur de la chambre de cuisson, nos fours produisent une vapeur pure et fraîche, exempte d'impuretés, atteignant une saturation rapide de la vapeur. Grâce à ce système, nous parvenons à déposer les minéraux de l'eau dans la chaudière, en évitant leur transmission aux aliments. La programmation automatique de la vidange et du remplissage de la chaudière, ainsi que son détartrage, garantissent un excellent entretien ce qui permet une plus grande durée de vie de l'équipement.

HA CONTROL

Obtenez une répartition uniforme de la chaleur.

La conception unique de la turbine et sa bidirectionnalité permettent une distribution uniforme de la chaleur avec une régulation jusqu'à 6 vitesses pour assurer un flux d'air optimal pour chaque recette.

EZSENSOR

Contrôlez la température à cœur des aliments.

La sonde de température interne multipoint permet un contrôle précis de la température à cœur des aliments tout au long du processus de cuisson. Ergonomique et facile à utiliser, elle garantit la sécurité du chef et, surtout, permet de gagner du temps tout en ménageant ses efforts.

* **ADVANCE** : Possibilité d'utiliser jusqu'à 3 sondes dans le même processus de cuisson : capteur EZ + 2 sondes externes (SV/ST)

** **CONCEPT** : Possibilité d'utiliser une seule sonde par cuisson : capteur EZ ou sonde externe (SV).

PURETEAM

iCLIMA

HA CONTROL

EZ SENSOR

04.

Smart Cooking

Comme par magie,
une gestion gérée par
l'intelligence.

Doté de l'intelligence numérique et
technologique pour standardiser les
processus culinaires de la manière la
plus productive qui soit.

iCooking

Le savoir-faire culinaire est représenté dans l'iCooking, qui
permet d'automatiser les étapes de la cuisine et d'obtenir
ainsi les meilleurs résultats avec la plus grande répétabilité
et la plus grande précision possible.

Dans nos fours ADVANCE, il suffit de sélectionner le
produit et les finitions à obtenir pour que le four définisse
les phases et ajuste automatiquement les paramètres de
manière rapide et efficace.

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

8 familles d'aliments.





Voir vidéos

Fonctions supplémentaires

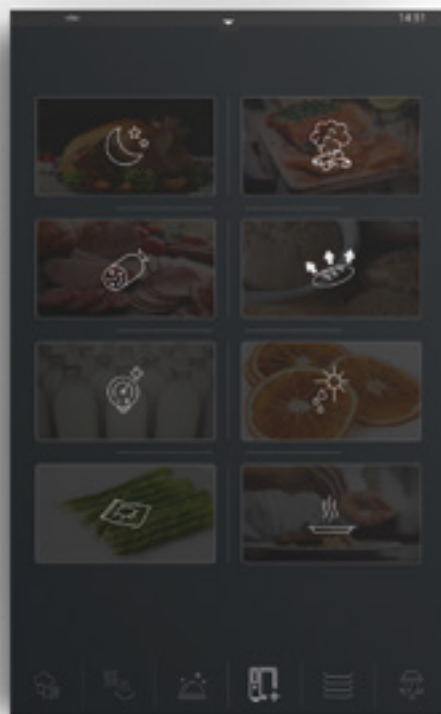
Processus culinaires

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

Il en résulte huit nouvelles fonctions supplémentaires qui permettent au chef d'aborder et de standardiser des processus culinaires intelligents plus avancés de manière simple et intuitive.

La productivité et la polyvalence de nos équipements au plus haut niveau incluent désormais ces applications :

- Cuisson nocturne
- Fumages
- Charcuterie
- Fermentation
- Pasteurisation
- Déshydratation
- Sous-vide
- Régénération



Plateaux multiples

Augmenter la productivité

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

Le mode plateaux multiples peut être géré à travers le temps de cuisson, la recette et les sondes de température. Il est possible de choisir entre le contrôle de la durée ou par sonde (Capteur EZ) (jusqu'à 3 plateaux peuvent être gérés avec le contrôle de la sonde).

La fonction de programmation différée et indéfinie permet de choisir si vous préférez lancer la production en même temps ou si vous voulez que les plats soient prêts en parallèle, en plus de pouvoir le garder en fonctionnement de manière continue.



05.

Food Safety

L'hygiène par-dessus tout.

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

iWashing

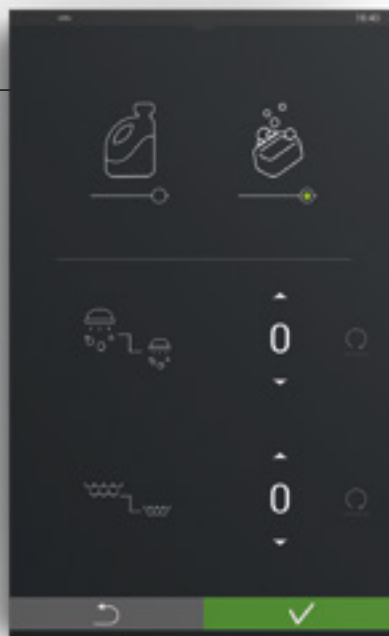
Système de lavage automatique de la chambre de cuisson.

- Utilisation facile et intuitive.
- 6 niveaux de nettoyage.
- Fonctionnement sans surveillance possible, y compris de nuit.
- Système de service de diagnostic avec affichage automatique des messages de service.

Configurable.

2 types de format de détergent et de liquide de rinçage à choisir :

- Solide en tablettes et sachets hydrosolubles (par défaut).
- Liquide (kit d'installation avec option d'activation à distance).



HACCP

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

En outre, avec FagorKonnnect, ces informations sont accessibles à distance, à tout moment et de n'importe où, désormais sans avoir besoin de s'enregistrer.

06.

FagorKconnect

Imaginez que tout soit connecté.

FagorKconnect
Foodservice

🔊 Si vous connectez votre four à FagorKconnect, vous pourrez...

- Consulter votre **panneau de commande** en accédant à tous les cycles de cuisson, de lavage, au HACCP, la productivité, l'occupation de tous vos fours et bien plus encore: Tout en direct!
- Gérer vos **dispositifs** et les détails de leur activité en temps réel : phase, modes de cuisson, contrôle de la cuisson, taux d'humidité et vitesse de la turbine, température, état de la porte, etc.
- Importer, exporter et créer les **recettes** de vos fours, même en masse, en créant également des fournées spécifiques qui combinent plusieurs recettes ayant la même température.



Optimisez votre travail avec nos *solutions*.

Grâce aux solutions **Stacking et Cook&Chill**, vous pourrez optimiser le travail et la productivité de votre cuisine professionnelle.

■ Stacking

Superposez vos deux fours pour tirer le meilleur parti de votre espace disponible.

Idéal pour utiliser efficacement la capacité de vos fours et pouvoir travailler dans deux climats totalement différents, en s'adaptant aux besoins de votre menu.

Flexibilité et optimisation, deux en un.



■ Cook&Chill

En tant que spécialiste des fours et de la réfrigération commerciale, la solution Cook&Chill est la combinaison parfaite de fours et de cellules de refroidissement, optimisant le travail, les performances, l'efficacité et la productivité d'une cuisine professionnelle.

Les cellules de refroidissement sont des machines conçues pour abaisser rapidement la température des aliments, empêchant ainsi la prolifération des bactéries et la formation de macro-cristaux.

Savez-vous comment fonctionne le processus Cook&Chill ?



30-60
repas/jour

50-100
repas/jour

80-150
repas/jour

150-250
repas/jour

150-250
repas/jour

200-400
repas/jour



Complétez votre équipement avec les meilleurs *accessoires*.

Tirez le meilleur parti de vos fours avec notre **catalogue complet d'accessoires structurels et de cuisson**.

Structurels



Structures



Chariots

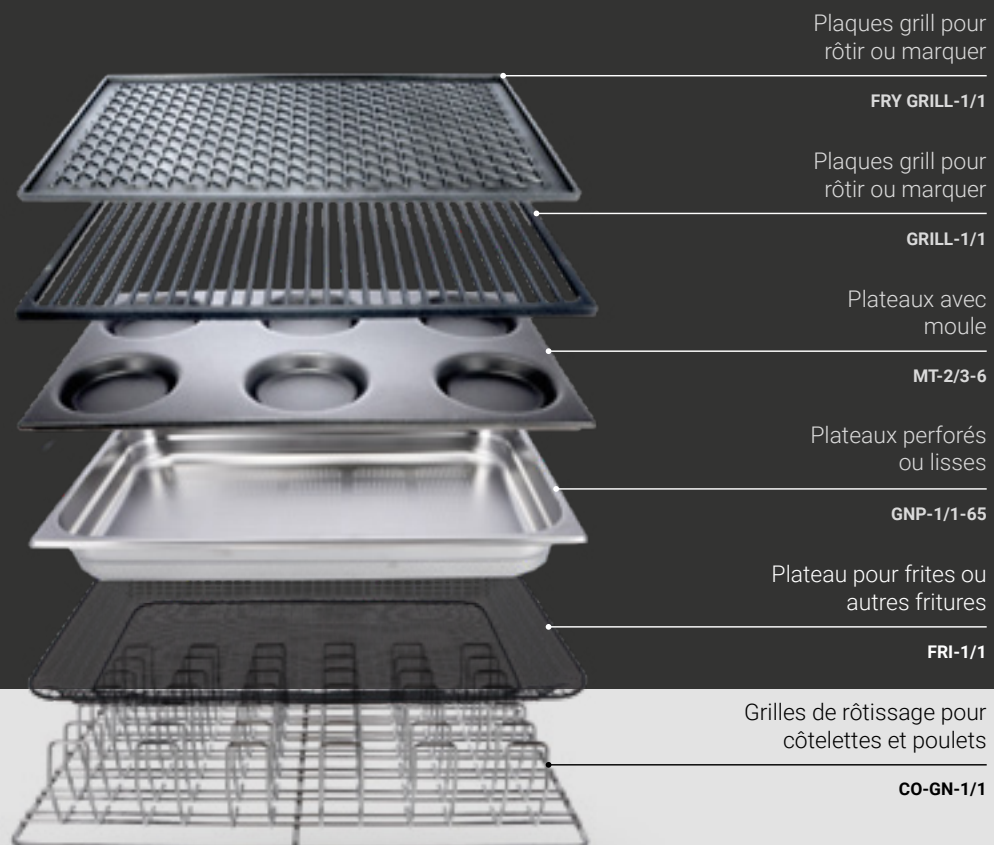
Hottes



Plinthes

Supports

De cuisson



ONNERA GROUP

