

Fagor Professional przedstawia nową gamę iKORE Kompact.

## Jedyny piec kompaktowy oferujący modele z

- ✓ PureSteam (bojler)
- ✓ DirectSteam (wtrysk)

### ONNERA GROUP



iKORE  
KOMPACT

## When size matters

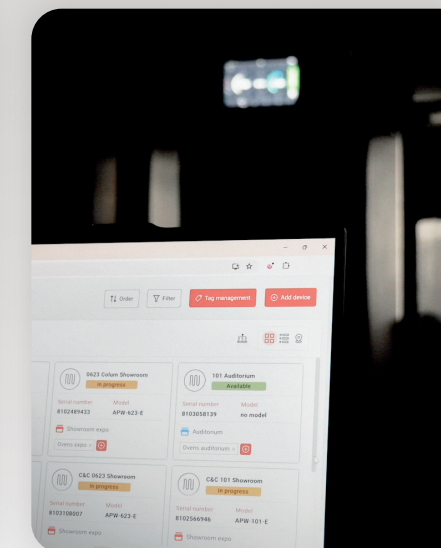


iKORE  
KOMPAKT

# Kompaktowe rodzeństwo generacji.

Zaprojektowany z myślą o przestrzeniach wymagających zoptymalizowanej przestrzeni roboczej, dużej mocy i wysokiej wydajności.

Jedyny kompaktowy piec tego typu oferujący modele z możliwością wytwarzania 100% pary PureSteam dzięki bojlerowi przemysłowemu.



## ROZMIAR

Maksymalna wydajność w minimalnej przestrzeni.

Dwa piece kompaktowe mogą być odpowiednikiem jednego pieca standardowego. Dzięki temu można uzyskać większą wszechstronność w miejscu pracy, gotując kilka potraw jednocześnie na mniejszej przestrzeni.

## GOTOWANIE

Kulinarne rezultaty, jakich oczekujesz.

Uzyskaj absolutną precyzję w komorze gotowania dzięki czujnikowi wilgotności i równomiernemu rozprowadzaniu ciepła dzięki dwukierunkowemu systemowi wentylacji o 6 prędkościach.

Cyfrowa i technologiczna inteligencja umożliwia standaryzację procesów kulinarnych w najbardziej wydajny sposób dzięki funkcjom iCooking, Additional Functions i Multitray.

## ZASTOSOWANIE

Łatwa i intuicyjna obsługa.

7-calowy ekran dotykowy.

Zaprojektowany w całości z myślą o potrzebach najbardziej wymagających profesjonalistów, dzięki czemu stanowi idealną równowagę między jakością, wydajnością i komfortem.

## KONSTRUKCJA

Zbudowane z myślą o trwałości.

Konstrukcja wykonana jest w 100% ze stali nierdzewnej, posiada stopień ochrony IPX5, aby sprostać wszelkim kulinarnym wyzwaniom z zachowaniem najwyższych standardów.

## BEZPIECZEŃSTWO

Przede wszystkim higiena.

Dobrobyt konsumentów gwarantuje system HACCP, wymiana wewnętrznej zbiornika wody co 24 godziny, automatyczne 6- poziomowe czyszczenie i wiele więcej.

## FAGORKONNECT

Wyobraź sobie, że wszystko jest ze sobą połączone.

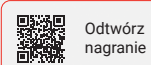
Dzięki łączności możesz zdalnie monitorować i zarządzać swoją codzienną pracą z podglądem w czasie rzeczywistym swoich zespołów i ich procesów.



50% mniejszy niż standardowy piec.

300 °C temperatura maks.

100% PureSteam.



Odtwórz nagranie

FAGOR  
PROFESSIONAL