



Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
COOK & CHILL

Modèle spécifique
APW-061-E

18004257

01/04/2022

Il est possible que la photo montre le modèle standard et non celui configuré

DÉNOMINATION:

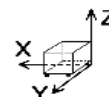
Four iKORE Avancer (écran tactile) PureSteam (chaudière) lavage intelligent iWashing pour 6 bandejas GN 1/1 chauffé électriquement. Configurable

DESCRIPTION :

"FONCTIONS :

- Écran TFT capacitif en verre de 10.1" pour une utilisation simple et intuitive
- iCooking: processus de cuisson intelligente avec réglage automatique.
 - . Options à la fin de la cuisson : maintien de la température, retour à la cuisson du même processus...
 - . Possibilité d'intervenir dans les processus de cuisson intelligente en cours et d'ajuster les paramètres à tout moment
- Fonctions supplémentaires (régénération, cuisson sous vide, cuisson de nuit, fermentation, pasteurisation, fumage, charcuterie, déshydratation) : Processus de cuisson intelligente avec réglage automatique
- iClima :
 - . Gestion et réglage du taux d'humidité grâce à la mesure directe de la sonde d'humidité
 - . Capacité de réglage à 1 % près.
- Fagor Cooking Center :
 - . 200 recettes préétablies en usine et testées sur le plan culinaire
 - . Possibilité de gestion des recettes préférées
 - . Capacité illimitée de stockage de recettes de 9 phases
- Cool-down par air et par eau (fonction de refroidissement rapide de la cabine)
- Multitray
- 5 Modes de cuisson : vapeur à basse température 30-98°, vapeur à 99°, super vapeur de 100-130°, mixte 30-300° et convection 30-300°
- Déshumidification de la chambre pour des rôtis croustillants
- Cuisson DeltaT pour des plats délicats
- PURESTEAM:**
 - Saturation de vapeur plus importante dans la cabine que dans un four à injection
 - Générateur de vapeur pure avec fonction de remplissage automatique
 - Les impuretés de l'eau se déposent dans le surchauffeur, facilitant ainsi l'entretien du four et offrant une chambre de cuisson sans impuretés.
 - Générateur de vapeur doté d'un détecteur de calcaire.
 - Vidange automatique et réglable du générateur toutes les 24 heures de cuisson.
 - Système de détection de calcaire
 - Système d'adoucissement semi-automatique
 - Programme d'adoucissement guidé
- COMMANDES :**
 - EasyCooking (possibilité de configurer des programmes avec un mot de passe)
 - Langues : 36
 - Possibilité de configurer la tonalité, le volume et le contraste de l'écran
 - Mélodies : 8
 - Réglage de l'énergie, du réseau, de la langue et du système
 - Fonction d'aide intégrée et mode d'emploi
 - Contrôle et supervision de l'appareil depuis des dispositifs mobiles par le biais de FagorKconnect
 - Mode SAT et Enira

DIMENSIONS



X Longueur	824 mm	X Longueur brute	953 mm
Y Profondeur	898 mm	Y Profondeur brute	980 mm
Z Hauteur	846 mm	Z Hauteur brute	1070 mm
Poids net	126,0 kg	Poids brut	159,0 kg
Volume net	0,630 m3	Gross volume	0,999 m3

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ

Puissance moteur	0,60 kW
Puissance électrique	11,100 kW
Ampérage (A)	0274
Puissance chauffage	10,50 kW
Voltage	- 400/230V
Fréquence électrique	50/60Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES EAU

Pression	H2O: 200-400kPa(2-4bar)
Consommation Maximum Eau	10,00 L/h

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES BRANCHEMENTS

Câblage 230V Triphasique	3X6MM2+T- 32A
Câblage 230V Monophasique	2X10MM2+T-50A
Câblage 400V Triphasique+N	3X2,5MM2 +N+T-20A
Diamètre Eau	3/4"
Diamètre Vidange 1	40





Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
COOK & CHILL

Modèle spécifique
APW-061-E

18004257

01/04/2022

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL :

- Fonction marche/arrêt
- Capteur EZ. Sonde interne avec 4 5? points de mesure
- Élément auxiliaire de positionnement pour sonde thermique
- Injection manuelle de vapeur
- Système de déshumidification automatique
- Humidification variable de 5 niveaux
- 6 vitesses de circulation d'air programmables (de 1 400 tr/m jusqu'à l'arrêt de la turbine)
- Possibilité de changement de °C à °F
- Compteur de consommation d'énergie
- Affichage des valeurs effectives et des valeurs sélectionnées
- Programmation différée
- Programmation JIT (just in time)
- Possibilité de sélectionner 1/2 puissance
- Adaptation automatique aux caractéristiques du lieu d'installation (altitude...) y compris auto-test initial
- Réglage automatique du point d'ébullition
- Protection de ventilateur amovible
- Frein de turbine intégré pour une sécurité accrue
- HA-Control (combustion indirecte, ne passe pas par la chambre du four)
- Système « auto-reverse » pour l'inversion de la rotation du ventilateur
- Porte de la chambre de cuisson ventilée et à triple vitrage
- Revêtement spécial réflecteur de chaleur et vitres intérieures orientables pour un nettoyage facile.
- Éclairage LED pour la chambre de cuisson
- Système HOLD-OPEN DOOR (3 positions de verrouillage de la porte pour la sécurité des utilisateurs)
- Interrupteur de porte à contact par proximité
- Joint d'étanchéité facilement remplaçable
- Matériau intérieur et extérieur : acier inoxydable AISI 304 (intérieur poli miroir)

SYMBLES D'HOMOLOGATION ET D'INSTALLATION :

- Déclaration de conformité CE

NETTOYAGE :

- iWashing (efficacité en faveur de l'environnement)
- Possibilité de choisir entre un système de lavage intelligent iWashing Solide ou iWashing Liquide
- Programmes de lavage :
 - . 1 programme de nettoyage standard (spray)
 - . 3 programmes de nettoyage automatique
 - . 1 programme de rinçage
 - . 1 programme de finition brillance
- Possibilité d'activer le ramollissement de la saleté dans le processus de nettoyage
- Possibilité d'activer le séchage dans le processus de nettoyage
- Indication de l'état de nettoyage et du temps restant
- Contrôle et surveillance du nettoyage à partir de dispositifs mobiles via FagorKconnect

ACCESSOIRES ÉVENTUELS :

- KITS DE TRANSFORMATION
- ACCESSOIRES DE NETTOYAGE
- ACCESSOIRES POUR 061 ET 101
- SPÉCIFIQUES POUR 061 ET 103
- ACCESSOIRES POUR LA CUISSON





Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
COOK & CHILL

Modèle spécifique
APW-061-E

18004257

01/04/2022

- SUPPORTS FOURS
- STRUCTURES ET CHARIOTS
- KIT ANCRAGE
- COUVERCLE THERMIQUE
- GUIDES PATISSERIE
- DIVERS
- KIT ANTI RETOUR





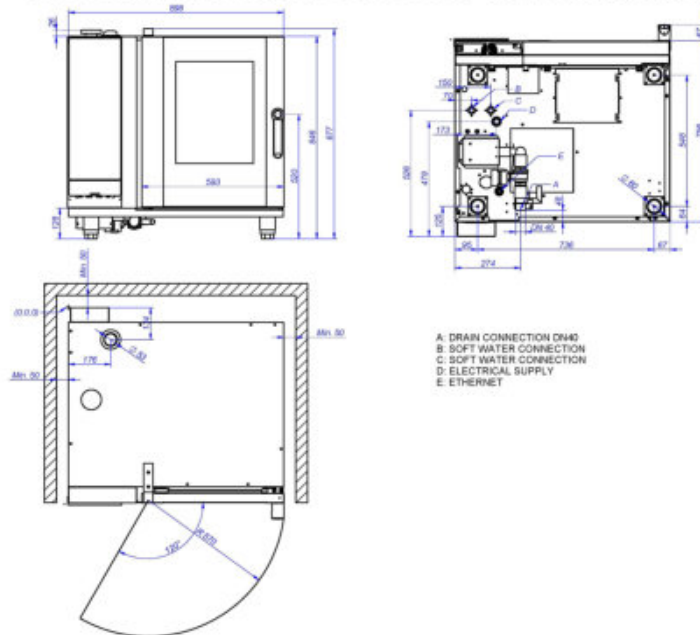
Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
COOK & CHILL

Modèle spécifique
APW-061-E

18004257

01/04/2022

061 - BOILER / INJECTION LEFT DOOR INTELLIGENT WASHING



061 - BOILER / INJECTION RIGHT DOOR INTELLIGENT WASHING

