



Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
COOK & CHILL

Modèle spécifique
CPW-101-E

18004285

01/04/2022

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

DÉNOMINATION:

Four iKORE Concept (numérique) PureSteam (chaudière) lavage intelligent iWashing pour 10 bandejas GN 1/1 chauffé électriquement. Configurable

DESCRIPTION :

FONCTIONS :

- Écran 2,8" avec commande rotative doté d'une fonction push pour configurer et confirmer les entrées
- iClima :
 - . Gestion et réglage du taux d'humidité grâce à la mesure directe de la sonde d'humidité
 - . Capacité de réglage de 10 % - Fagor Recipe Center
- Fagor Recipe Center :
 - . 100 recettes préétablies en usine et testées sur le plan culinaire
 - . Capacité de stockage de plus de 100 recettes de 9 phases
- Cool-down par air et par eau (fonction de refroidissement rapide de la cabine)
- 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 Delta

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

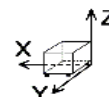
COMMANDES :

- Langues : 5
- Possibilité de configurer la tonalité, le volume et le contraste de l'écran.
- Tonalité : 8
- Réglage de l'énergie, du réseau, de la langue et du système.
- Mode SAT et Salon.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL :

- Fonction marche/arrêt
- EZ-Capteur. Sonde interne avec 4 points de mesure
- Élément auxiliaire de positionnement pour sonde thermique
- Injection manuelle de vapeur
- Système d'humidification 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
- Affichage des valeurs effectives et des valeurs sélectionnées
- Programmation différée
- Possibilité de sélectionner 1/2 puissance
- Système d'humidification automatique
- Système de déshumidification automatique

DIMENSIONS



X Longueur	824 mm	X Longueur brute	953 mm
Y Profondeur	898 mm	Y Profondeur brute	980 mm
Z Hauteur	1150 mm	Z Hauteur brute	1340 mm
Poids net	148,0 kg	Poids brut	188,0 kg
Volume net	0,860 m3	Gross volume	1,251 m3

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ

Puissance moteur	0,60 kW
Puissance électrique	18,600 kW
Ampérage (A)	0277
Puissance chauffage	18,00 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	3X10MM2+T- 50A
Câblage 230V Monophasique	2X25MM2+T-100A
Câblage 400V Triphasique+N	3X6MM2 +N+T-32A
Diamètre Eau	3/4"
Diamètre Vidange 1	40





Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
COOK & CHILL

Modèle spécifique
CPW-101-E

18004285

01/04/2022

- 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 inclinables pour un nettoyage facile.
- Éclairage LED pour la chambre de cuisson
- Systèmes HOLD-OPEN DOOR (avec 3 points de verrouillage 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)

SYMBÔLES D'HOMOLOGATION ET D'INSTALLATION :

- Déclaration de conformité CE
- Déclaration de conformité gaz CE
- CB sécurité
- Protection IPX5 contre les éclaboussures et les jets d'eau
- Pieds de l'appareil réglables en hauteur (tous sauf 0623)
- Moniteur App <(>&<> Entretien App (auto-diagnostic d'avertissements et d'erreurs)
- Enregistrement application :
 - . De l'historique des cycles
 - . De l'historique des erreurs

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



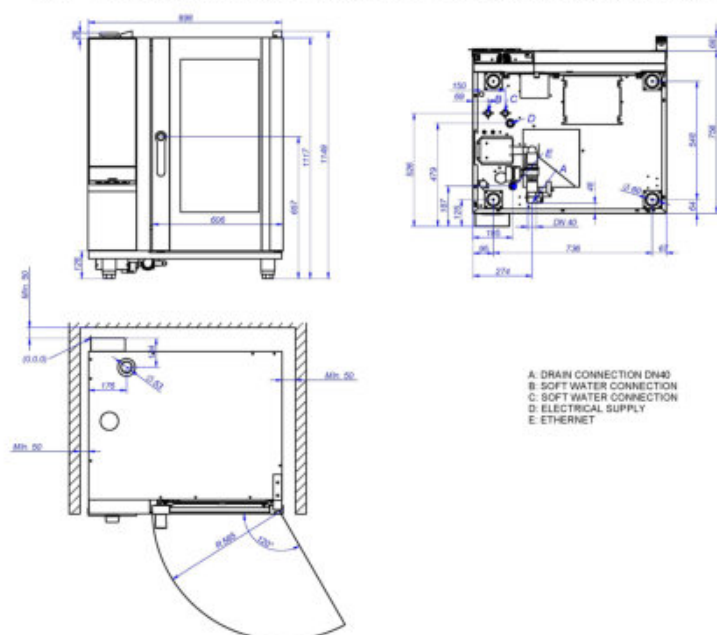
Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
COOK & CHILL

Modèle spécifique
CPW-101-E

18004285

01/04/2022

101- BOILER / INJECTION RIGHT DOOR INTELLIGENT WASHING



101- BOILER / INJECTION LEFT DOOR INTELLIGENT WASHING

