

**FAGOR**  
PROFESSIONAL



🔌 Hornos

La nueva era  
del cocinado  
inteligente.

---

— ES





**iKORE**  
GENERATION

## Índice

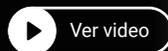
Introducción .....	04
01. Gama de productos .....	06
02. Funcionalidades y características .....	08
03. Beneficios principales .....	10
— User Experience	
— Robust Design	
— Climate Control	
— Smart Cooking	
— Food Safety	
— FagorKonnnect	
04. Soluciones .....	20
05. Accesorios .....	22

**iKORE**  
GENERATION

# Una revolución llena de inteligencia

iKORE es la generación de hornos profesionales inteligentes, dos gamas que se adaptan a las necesidades de cada chef.

Un horno profesional y configurable que destaca por su precisión en los resultados de cocción, gracias a su capa de inteligencia y automatización.



**FAGOR** 



**iKORE**  
KOMPACT

● *Novedad*

## El **hermano compacto** de la generación.

Diseñado para lugares que requieren espacios de trabajo optimizados, altas potencias y rendimientos elevados, pero resultados perfectos.

El único horno compacto de este tipo que ofrece modelos con posibilidad de generar vapor 100% PureSteam gracias a su caldera industrial.



▶ Ver video

## ADVANCE

Calidad de cocinado,  
eficiencia e inteligencia.

Para los más revolucionarios que persiguen la innovación a través de lo último en tecnología, en un mundo culinario lleno de creatividad.

- Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1".
- Pantalla táctil de 7" en el horno 0623 y versiones iKORE Kompact.

**iKORE**  
KOMPACT



Kompact 061

Kompact 101

0623

061

062

101

102

201

202

## CONCEPT

Simplicidad, potencia  
y robustez.

Para los más conservadores, fieles a los métodos tradicionales de la gastronomía, que buscan el máximo rendimiento de una forma rápida y sencilla.

Pantalla de 2,8" con mando push giratorio y botones manuales con display de segmentos.



0623



061



062



101



102



201



202



# ADVANCE

## Tabla de funcionalidades y características



Prestaciones	APW	AP	AW	A
<b>PureSteam</b> (calderín). Generador de vapor 100% puro, con descalcificación programada.	•	•	–	–
<b>DirectSteam</b> (inyección).	–	–	•	•
<b>iClima</b> . Gestión y regulación de la humedad real de la cámara con un 1% de precisión.	•	•	•	•
<b>EZ sensor</b> . Sonda de temperatura corazón multipunto interno.	•	•	•	•
<b>Multiprobe</b> . Posibilidad de usar hasta 3 sondas en un mismo cocinado: EZ sensor + 2 Sondas externas (SV/ST).	◦	◦	◦	◦
<b>Funciones</b>				
<b>FagorCookingCenter</b> . Repositorio de recetas.	•	•	•	•
<b>mCooking</b> . Modos de cocción manual: vapor a baja y super-vapor (30-130°C), Mixto (30-300°C) y Convección (30-300°C)	•	•	•	•
<b>iCooking</b> . Recetas inteligentes configurables con ajuste automático de sus fases y parámetros.	•	•	•	•
<b>iFunctions</b> . Procesos de cocción inteligentes con ajuste automático de sus fases y parámetros.	•	•	•	•
<b>Multitray</b> . Sistema de gestión de la cocción por tiempo y bandeja en un mismo clima.	•	•	•	•
<b>Control</b>				
<b>FagorTouch</b> . Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1" (7" en el horno 0623 y versiones Compact)	•	•	•	•
<b>EasyCooking</b> . Interfaz personalizado por el propietario con control de usuario y contraseña.	•	•	•	•
<b>Higiene</b>				
<b>iWash SW</b> . Sistema de limpieza eficiente con detergente y abrillantador sólido.	•	–	•	–
<b>iWash LW</b> . Sistema de limpieza eficiente con detergente líquido y posibilidad de ejecución en remoto.	◦	–	◦	–
<b>Ducha</b> retráctil de uso manual integrado.	◦	◦	◦	◦
<b>HACCP</b> disponible en remoto y con USB	•	•	•	•
<b>Conectividad</b>				
<b>FagorKonnnect</b>	•	•	•	•
<b>Ethernet / Wifi</b>	•	•	•	•
<b>Puerto USB</b>	•	•	•	•



# CONCEPT

## Tabla de funcionalidades y características

Prestaciones	CPW	CP	CW	C
<b>PureSteam</b> (calderín). Generador de vapor 100% puro, con descalcificación programada.	●	●	-	-
<b>DirectSteam</b> (inyección).	-	-	●	●
<b>ClimateControl</b> . Gestión y regulación de la humedad real de la cámara con un 10% de precisión.	●	●	●	●
<b>EZ sensor</b> . Sonda de temperatura corazón multipunto interno.	●	●	●	●
<b>Monoprobe</b> . Posibilidad de usar una única sonda por cocinado: EZ sensor o sonda externa (SV)	○	○	○	○
<b>Funciones</b>				
<b>FagorRecipeCenter</b> . Repositorio de recetas.	●	●	●	●
<b>mCooking</b> - Modos de cocción manual: vapor a baja y super-vapor (30-130°C), Mixto (30-300°C) y Convección (30-300°C)	●	●	●	●
<b>Cooking mode</b> . Recetas culinarias predefinidas.	●	●	●	●
<b>Funciones adicionales</b> . Procesos de cocción predefinidos.	●	●	●	●
-	-	-	-	-
<b>Control</b>				
<b>FagorDial</b> . Pantalla de 2,8" con mando push giratorio y botones manuales con display de segmentos.	●	●	●	●
-	-	-	-	-
<b>Higiene</b>				
<b>iWash SW</b> . Sistema de limpieza eficiente con detergente y abrillantador sólido.	●	-	●	-
<b>iWash LW</b> . Sistema de limpieza eficiente con detergente líquido y posibilidad de ejecución en remoto.	○	-	○	-
<b>Ducha</b> retractil de uso manual integrado.	○	○	○	○
<b>HACCP</b> disponible en remoto y con USB	●	●	●	●
<b>Conectividad</b>				
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
<b>Puerto USB</b>	●	●	●	●



01.

## User Experience

Un diseño centrado en el chef.



02.

## Robust Design

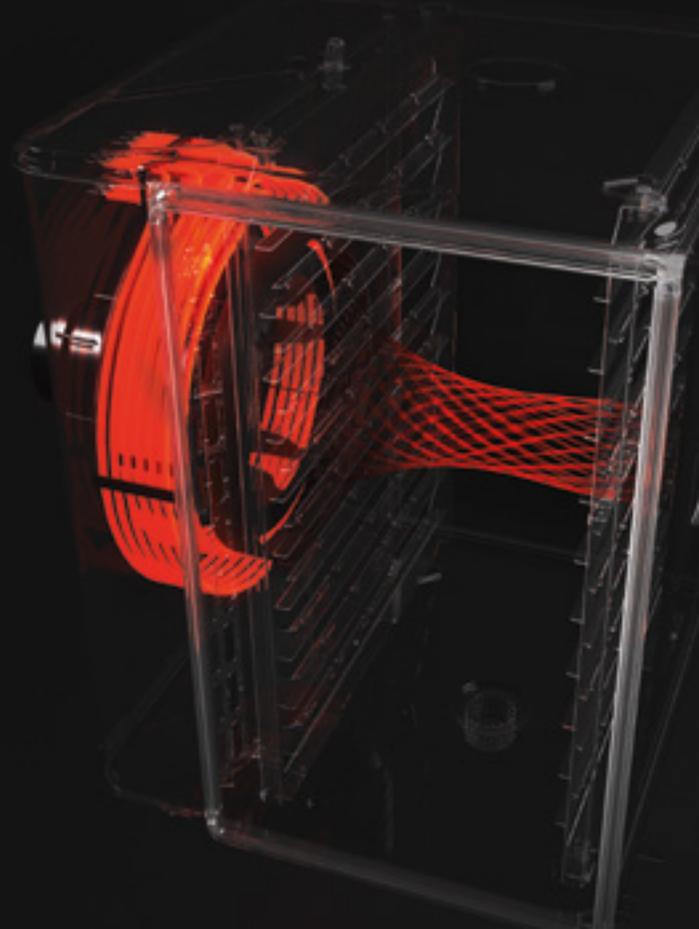
Construido para durar.



03.

## Climate Control

Los resultados culinarios que deseas.



04.

## Smart Cooking

No es magia,  
es inteligencia.



05.

## Food Safety

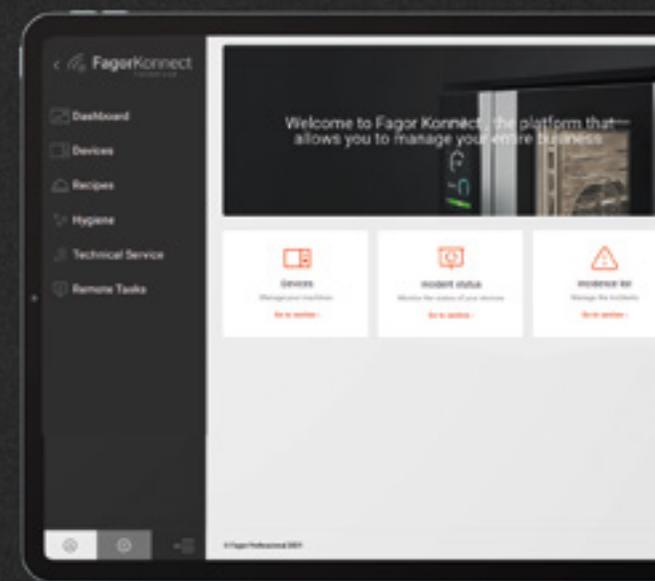
Higiene por encima  
de todo.



06.

## FagorKonnnect

Imagina tenerlo todo  
conectado.



01.

## User Experience

Un diseño centrado en el chef.

Diseñado de principio a fin con las necesidades de los profesionales en mente, los resultados hablan por sí solos, siendo el equilibrio perfecto entre la calidad, la eficiencia y el confort.

Uno de los hornos más intuitivos del mercado. Nuestro horno es la guía perfecta para ayudarte en tu cocina. Contiene un amplio recetario con todos los niveles de cocción y resultados posibles para tu plato. Un pinche de cocina excepcional que se convertirá en un indispensable gastronómico para cualquier chef.

La generación ADVANCE cuenta con el sistema Fagor Touch, una pantalla táctil completamente sellada en vidrio, muy fácil de limpiar, repelente al agua y a las manchas de grasa y muy resistente al rayado. Una tecnología que hará que el horno piense por ti para facilitar tu día a día.

### EasyCooking

La pantalla configurable permite visualizar sólo las funciones que elijas (control mediante usuario y contraseña).

### Cooking Center / Recipe Center

Repositorio de recetas creadas y gestionadas por ti, junto con nuestra colección exclusiva.



02.

## Robust Design

Construido para durar.

Construido al detalle con acero inoxidable de la mayor calidad, componentes eléctricos europeos CE y protección contra el agua IPX5 para afrontar cualquier reto culinario con la máxima exigencia.

Un diseño robusto confeccionado para su durabilidad en el tiempo, sin que la máquina se deteriore a pesar del uso continuo. Sólidos y ergonómicos, nuestros hornos son muy resistentes.

**Cámara de cocción** fabricada en acero inoxidable austenítico AISI-304 con acabado pulido espejo.

**Exterior del horno** fabricado en acero inoxidable, austenítico con acabado pulido satinado.



03.

## Climate Control

Los resultados  
culinarios que deseas.

Marcar la diferencia es esencial para nosotros, por eso, garantizamos la mayor precisión durante el cocinado para conseguir el resultado óptimo. La exactitud asegurará los mejores resultados.

### ¡CLIMA

#### Gestiona el clima a través del sensor de humedad.

---

Una medición, ajuste y regulación del clima con máxima exactitud porcentual mediante el sensor de humedad y control de la deshumidificación a través de la chimenea automática, obteniendo modos de cocción perfectos (vapor, mixto y seco).

*\* Medición de la humedad real en la cámara con un 1% de precisión en los hornos ADVANCE.*

### PURESTEAM

#### Consigue un vapor 100% puro y fresco.

---

Gracias a la caldera industrial de diseño exclusivo situado en el exterior de la cámara de cocción, nuestros hornos producen un vapor puro, fresco y libre de impurezas, alcanzando una rápida saturación de la misma. Con este sistema, conseguimos depositar los minerales del agua en la propia caldera, evitado su transmisión a los alimentos. La programación automática del vaciado/llenado de la caldera, al igual que su descalcificación, garantizan su excelente mantenimiento. Esto supone una mayor durabilidad del equipo.

### HA CONTROL

#### Obten un reparto del calor uniforme.

---

El diseño único de la turbina y su bidireccionalidad hace que el reparto del calor sea uniforme con una regulación de hasta 6 velocidades para asegurar un flujo de aire óptimo en cada receta.

### EZSENSOR

#### Controla la temperatura en el núcleo de los alimentos.

---

La sonda de temperatura multipunto interna permite un control preciso de la temperatura del núcleo de los alimentos durante todo el proceso de cocinado. De diseño ergonómico y manipulación sencilla, garantiza la seguridad del chef y, sobre todo, ayuda a ahorrar tiempo y esfuerzo.

*\* ADVANCE: Posibilidad de usar hasta 3 sondas en un mismo cocinado: EZ sensor + 2 Sondas externas (SV/ST)*

*\*\* CONCEPT: Posibilidad de usar una única sonda por cocinado: EZ sensor o sonda externa (SV)*

● PURESTEAM

● iCLIMA

HA CONTROL

EZ SENSOR

04.

## Smart Cooking

No es magia,  
es inteligencia.

Dotada de inteligencia digital y tecnológica para estandarizar los procesos culinarios de la forma más productiva.

### iCooking

El conocimiento culinario está recogido en el iCooking, haciendo posible automatizar los pasos en la cocina y así obtener los mejores resultados con la mayor repetitividad y exactitud posible.

En nuestros hornos ADVANCE, basta con seleccionar el producto y acabados a obtener para que el horno defina las fases y ajuste los parámetros automáticamente de forma rápida y eficaz.

Durante la ejecución, el horno calcula continuamente la temperatura, humedad, velocidad del aire y el tiempo necesario para obtener el producto con el acabado perfecto y el mínimo consumo energético.

### 8 familias de alimentos.





## Funciones Adicionales

### Procesos culinarios

Más que un simple horno, al observar otros procesos culinarios, nuestro equipo de desarrollo ha identificado formas innovadoras de mejorar la versatilidad de nuestros hornos.

El resultado son ocho nuevas funciones adicionales que permiten al chef abordar y estandarizar los procesos culinarios inteligentes más avanzados de manera sencilla e intuitiva.

La productividad y versatilidad de nuestros equipos al máximo nivel, ahora incluye estas aplicaciones:

- Cocción nocturna
- Ahumados
- Charcutería
- Fermentación
- Pasteurización
- Deshidratación
- Vacío
- Regeneración



## Multitray

### Maximiza la productividad

Sistema de gestión de la producción que permite controlar el cocinado por bandejas. Esta función utiliza un único clima y ejecuta tantos cocinados como capacidad tiene el horno. Dentro de esta función existen dos modos de trabajar: modo manual o modo recetas con procesos diseñados previamente para ello (FagorCookingCenter). El acceso a cada uno de ellos es muy fácil gracias a la posibilidad de navegación entre los mismos.

El multitray puede gestionarse a través del tiempo de cocción, la receta o las sondas de temperatura. Se puede escoger entre control por tiempo o mediante sonda (EZ Sensor) (pueden gestionarse hasta 3 bandejas con control por sonda).

La función de programación retardada e indefinida permite escoger si se prefiere empezar a la vez la producción o si se desea que los platos estén listos al mismo tiempo, además de poder tenerlo en marcha de forma continua.



05.

## Food Safety

Higiene por encima de todo.

Elevar la forma para asegurar la limpieza del horno, y el registro de los procesos de cocinado mediante el control del sistema HACCP. El diseño del horno está ideado para garantizar la máxima higiene junto a un buen funcionamiento y cocinado. Además, con su sistema de limpieza inteligente iWashing llegarás a limpiar todas las superficies del horno. Una metodología automática, con diferentes programas de lavado, que vela por la seguridad del consumidor. El ciclo de lavado se realiza a través de un sistema hidráulico completo que se adapta a las necesidades del profesional. En definitiva, una desinfección máxima, para un rendimiento único.

### iWashing

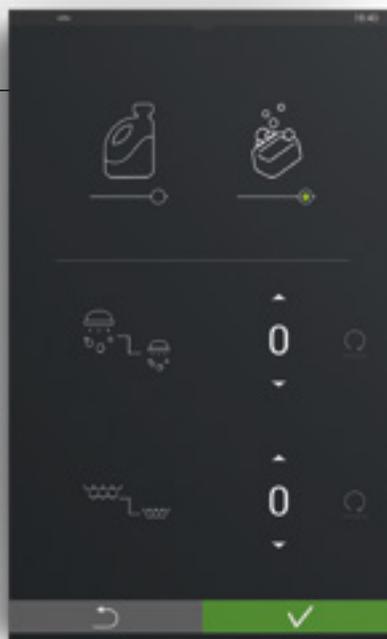
#### **Sistema automático de limpieza de la cámara de cocción.**

- Fácil e intuitivo en su ejecución.
- 6 niveles de limpieza.
- Posibilidad de ejecución sin vigilancia incluyendo servicio nocturno.
- Sistema de servicio de diagnóstico con visualización automática de mensajes de servicio.

#### **Configurable.**

2 tipos de formato de detergente y abrillantador a escoger:

- Sólido en pastillas y bolsitas hidrosolubles (predeterminado).
- Líquido (kit de instalación con opción de activación en remoto).



### HACCP

Con el sistema HACCP registra y describe todas las medidas para un control de calidad sistemático y consciente de los riesgos en todas las etapas de producción.

Además, mediante FagorKonnnect, podemos acceder a ésta información en cualquier momento y en cualquier lugar de manera remota, y ahora, sin necesidad de registro.

06.

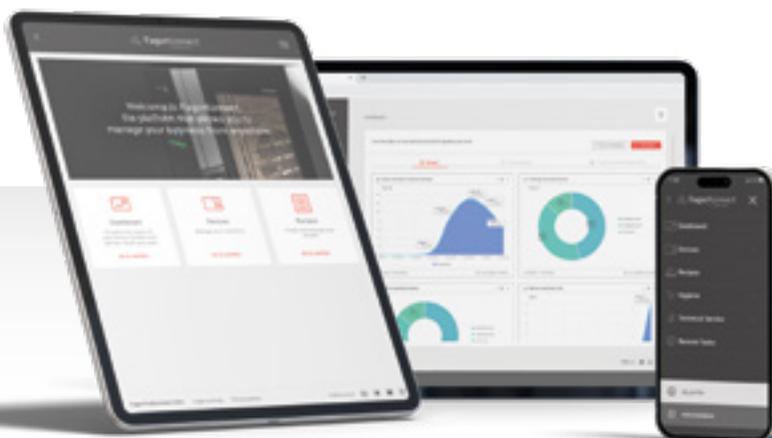
## FagorKonnnect

Imagina tenerlo todo conectado.

 **FagorKonnnect**  
Foodservice

 Si conectas tu horno a FagorKonnnect podrás...

-  Consultar tu **panel de control** accediendo a todos los ciclos de cocinado, lavado, su HACCP, la productividad, la ocupación de todos tus hornos y mucho más. Todo en vivo y en directo.
-  Gestionar tus **dispositivos** y los detalles de su actividad a tiempo real: fase, modos de cocción, control del cocinado, los niveles de humedad y velocidad de la turbina, temperatura, estado de la puerta, etc.
-  Importar, exportar y crear las **recetas** de tus hornos, incluso de forma masiva, creando además hornadas específicas que combinen varias recetas que tengan el mismo clima.



# Optimiza tu trabajo con nuestras *soluciones*.

Gracias a las soluciones **Stacking y Cook&Chill** podrás optimizar el trabajo y la productividad de tu cocina profesional.

## ■ Stacking

---

Coloca dos hornos superpuestos para aprovechar al máximo el espacio disponible.

Ideal para hacer un uso eficiente de la capacidad de tus hornos además de poder trabajar en dos climas totalmente distintos, adaptándose a las necesidades de tu menú.

**Flexibilidad y optimización, dos en uno.**



## ■ Cook&Chill

Como especialistas en hornos y frío comercial, la solución Cook&Chill es la perfecta combinación de los hornos y los abatidores de temperatura, con los que se optimiza el trabajo, el rendimiento, la eficacia y la productividad de una cocina profesional.

**Los abatidores de temperatura** son equipos diseñados para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen y que no se de paso a la formación de macrocristales.

### ¿Sabes cómo funciona el proceso Cook&Chill?



30-60  
comidas/día

50-100  
comidas/día

80-150  
comidas/día

150-250  
comidas/día

150-250  
comidas/día

200-400  
comidas/día



# Completa tu equipamiento con los mejores *accesorios*.

Saca el máximo partido a tus hornos con nuestro amplio **catálogo de accesorios estructurales y de cocinado.**

## Estructurales



Estructuras



Carros

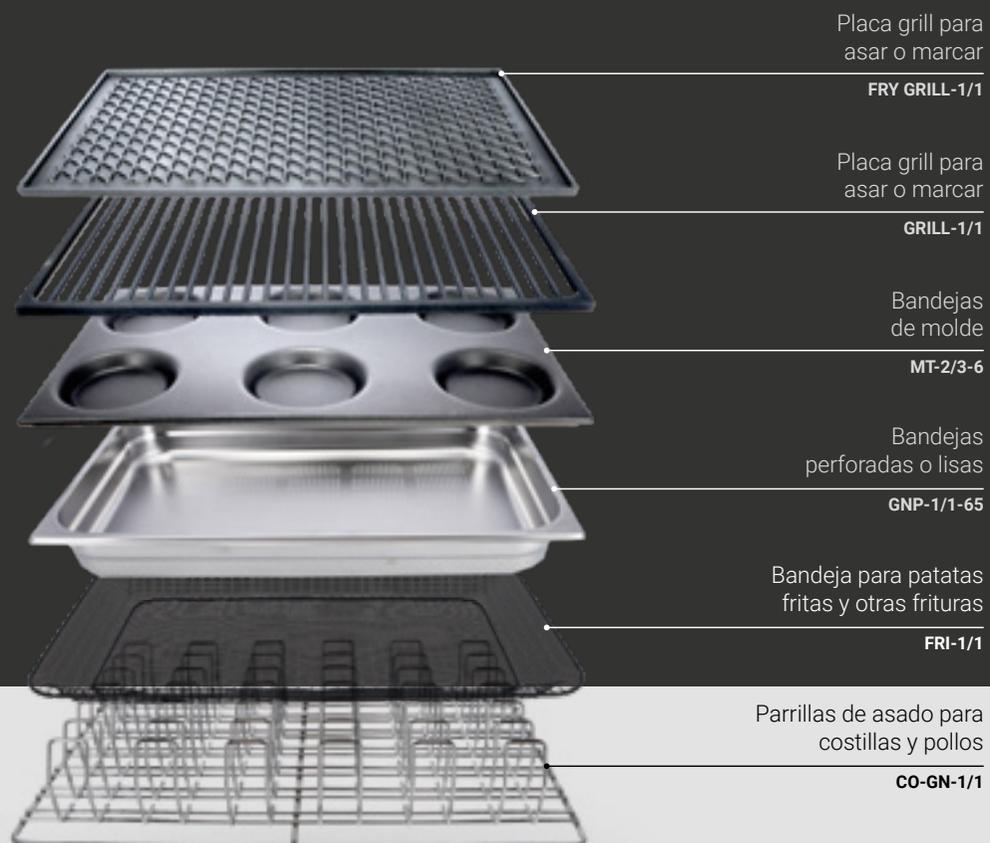
Extractores

Zócalos

Soportes



## De cocinado



ONNERA GROUP

