



A new concept  
of cooking



iKORE

— ES

**iKORE**

*You make  
it happen*

## Índice

iKORE  
04

Gamas  
06

Funcionalidades y  
características  
10

Accesorios  
20

## iKORE

### La revolución inteligente de tu cocina.

iKORE es una generación de hornos inteligente, 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 sistema de saturación del vapor y a la gestión eficaz del clima.

En definitiva, un antes y un después, en la forma de cocinar. La generación iKORE es autónoma, integra un sistema de recetas inteligentes, funciones adicionales de procesos de cocina que se controlan incluso de forma remota.

Y cuando termines, te garantizamos la máxima higiene gracias a su innovador sistema de lavado.





## ADVANCE

Calidad de cocinado,  
eficiencia y seguridad.

Pantalla táctil de 10"

Pantalla táctil de 7" en el horno 0623



## CONCEPT

### Potencia y robustez.

Pantalla de 2,8" con mandos manuales de control electrónico.



# ADVANCE

## Tabla de funcionalidades y características



Funciones	APW	AP	AW	A
Pure Steam. Generador de vapor provisto de detector de cal. Generador de vapor puro con función automática de llenado.	o	o	-	-
iCooking (carne, aves, pescados, mariscos, vegetales, arroces y legumbres, ovolacteos, pastelería y panadería). Proceso de cocción inteligente con ajuste automático	o	o	o	o
Funciones Adicionales (regeneración, cocción al vacío, cocción nocturna, fermentación, pasteurización, ahumados, charcutería, deshidratación). Proceso de cocción inteligente con ajuste automático.	o	o	o	o
iClima (gestión y regulación de la humedad con porcentaje del 1%)	o	o	o	o
Fagor Cooking Center	o	o	o	o
Multitry	o	o	o	o
Modos de cocción: vapor a baja temperatura 30-98°, vapor a 99°, super vapor de 100-130°, mixto 30-300° y convección 30-300°	o	o	o	o
<b>Manejos</b>				
Listado de recetas favoritas en el FagorCookingCenter	o	o	o	o
Fagor Easy (adaptación al usuario y sus aplicaciones)	o	o	o	o
Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1" (de 7" en el horno 0623) para un manejo sencillo e intuitivo	o	o	o	o
Control y supervisión del equipo desde dispositivos móviles mediante iKconnect	o	o	o	o
<b>Limpieza</b>				
iWashing Sólido (eficiente para el medioambiente)	o	-	o	-
iWashing Líquido (eficiente para el medioambiente)	Opcional	-	Opcional	-
Ducha Retractable con función de corte de agua integrada	o	o	Opcional	Opcional
<b>Características de equipamiento</b>				
EZ-Sensor. Sonda interna multipunto	o	o	o	o
Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación	o	o	o	o
<b>iKconnect</b>				
Konnectivity	o	o	o	o
Puerto Ethernet para conexión a iKconnect	o	o	o	o
Interface Wifi para conexión a iKconnect	o	o	o	o



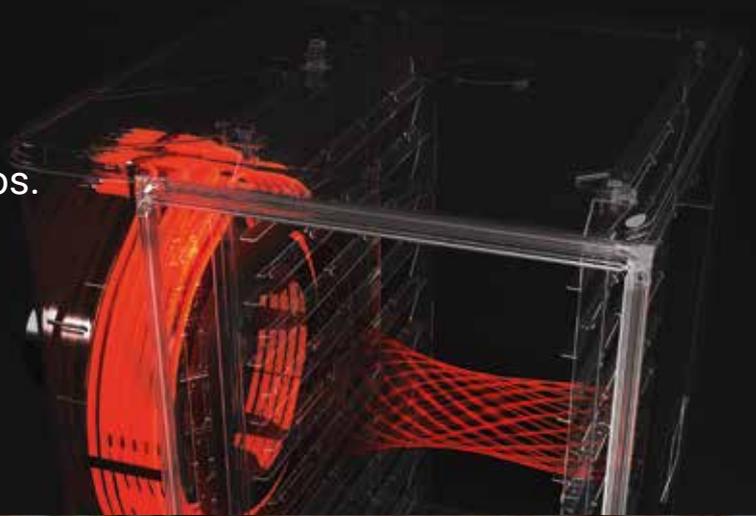
# CONCEPT

## Tabla de funcionalidades y características

Funciones	CPW	CP	CW	C
Pure Steam. Generador de vapor provisto de detector de cal. Generador de vapor puro con función automática de llenado	o	o	-	-
iCooking (carne, aves, pescados, mariscos, vegetales, arroces y legumbres, ovolacteos, pastelería y panadería).	o	o	o	o
iFunction (regeneración, cocción al vacío, cocción nocturna, fermentación, pasteurización, ahumados, charcutería, deshidratación)	o	o	o	o
iClima (gestión y regulación de la humedad con porcentaje del 10%)	o	o	o	o
Fagor Recipie Center	o	o	o	o
Modos de cocción: vapor a baja temperatura 30-98°, vapor a 99°, super vapor de 100-130°, mixto 30-300° y convección 30-300°	o	o	o	o
<b>Manejos</b>				
Listado de recetas favoritas en el Fagor Recipie Center	o	o	o	o
Pantalla 2,8" con mando giratorio con función push para configurar y confirmar las entradas	o	o	o	o
<b>Limpieza</b>				
iWashing Sólido (eficiente para el medioambiente)	o	-	o	-
iWashing Líquido (eficiente para el medioambiente)	Opcional	-	Opcional	-
Ducha Retráctil con función de corte de agua integrada	o	o	Opcional	Opcional
<b>Características de equipamiento</b>				
EZ-Sensor. Sonda interna multipuntos	o	o	o	o
Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación	o	o	o	o
<b>Ikonnnect</b>				
Konnnectivity	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Puerto Ethernet para conexión a Ikonnnect	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Interface Wifi para conexión a Ikonnnect	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional

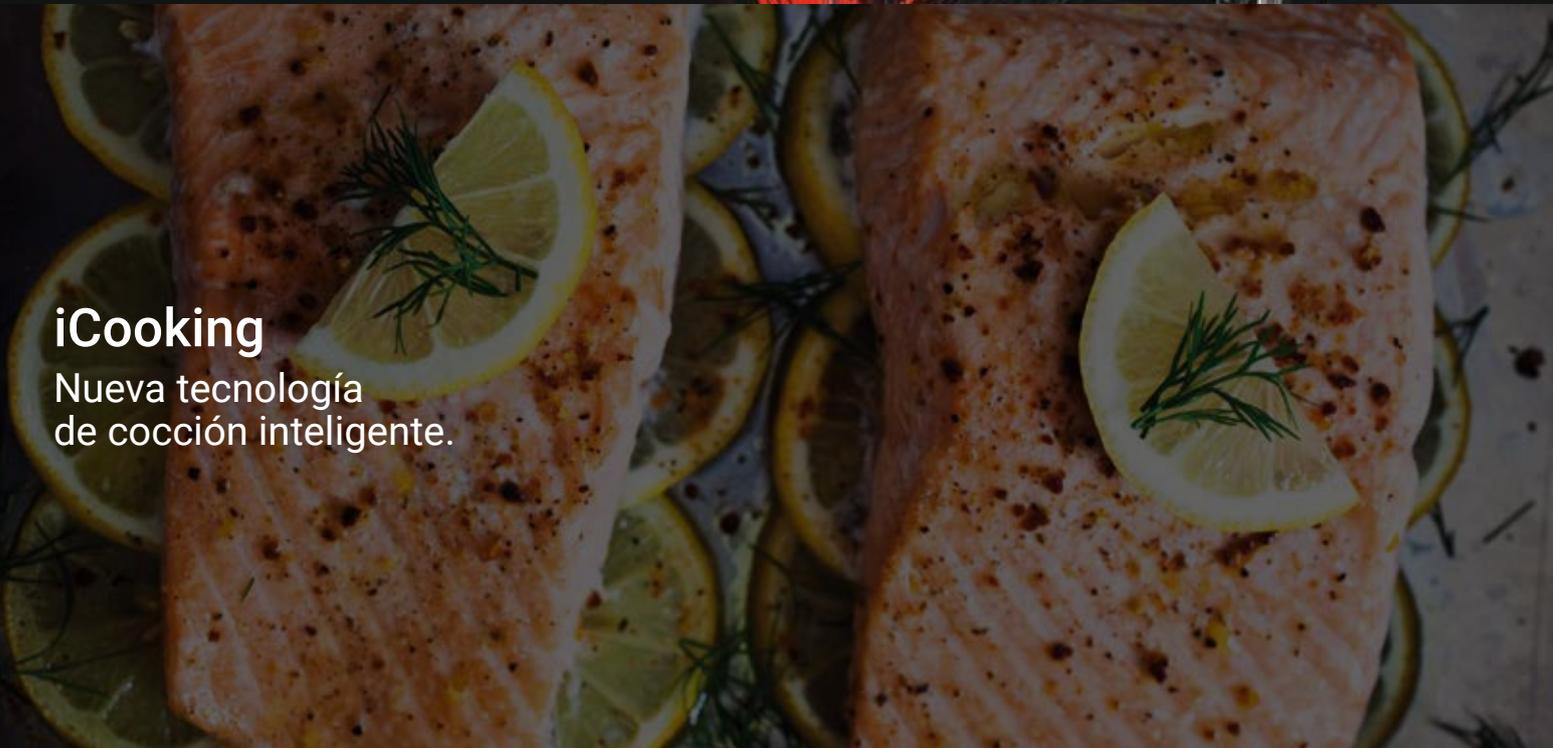
## Cooking Control

Los resultados culinarios deseados.



## iCooking

Nueva tecnología de cocción inteligente.



## User experience

Fagor Touch, más intuitivo que nunca.



## Food Safety

Higiene, por encima de todo.

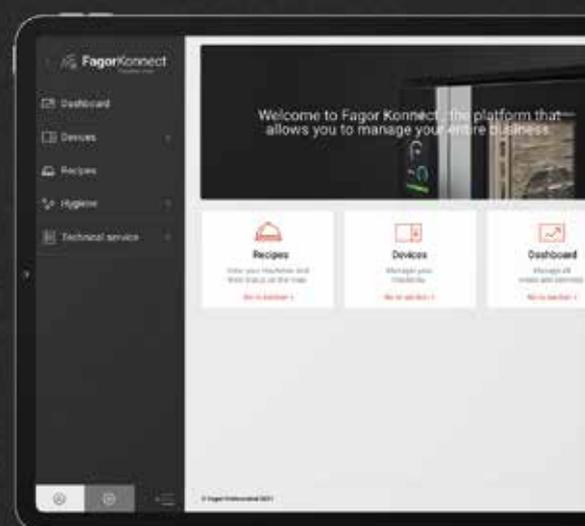
## Robust design

Fabricado para durar.



## FagorKonnnect

Conectado para un rendimiento máximo.



# Cooking Control

## Los resultados culinarios deseados.

Marcar la diferencia es esencial para nosotros, por eso, garantizamos la mayor precisión durante el cocinado para conseguir el resultado óptimo. Medimos la humedad y la cantidad de oxígeno mediante iClima, asegurando la pureza del vapor con el Pure Steam y el reparto de calor uniforme con HA control. Y lo certificamos, mediante la gama el EZ Sensor, varias sondas ergonómicas con la que medimos la temperatura del núcleo de los alimentos para asegurarnos de que se están cocinando con el calor requerido. La exactitud asegurará los mejores resultados.

iCLIMA

Gestión del clima a través de sensor de humedad. Una medición, ajuste y regulación del clima con máxima exactitud porcentual.



EZ  
SENSOR

Simple y muy fácil de utilizar, la sonda EZ Sensor permite un control de temperatura en el núcleo de los alimentos que asegura la precisión durante todo el proceso de cocinado. Asegura un control constante del cocinado. Tiene un diseño ergonómico, más fácil de manipular, garantiza la seguridad del chef y, sobre todo, ayuda a ahorrar tiempo y esfuerzo: **mayor precisión, menores mermas.**

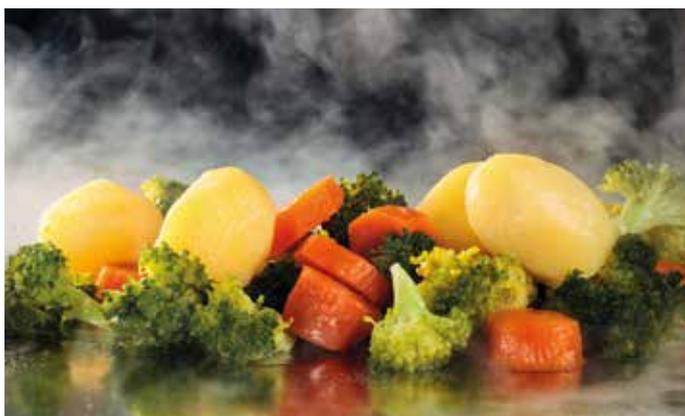


\* Posibilidad de instalar dos sondas externas en los hornos ADVANCE (sonda SOUS VIDE o sondamultipunto)

\* Posibilidad de instalar una sonda externa en los hornos CONCEPT (sonda SOUS VIDE o sondamultipunto)

PURE  
STEAM

**Vapor puro y fresco.** Pure Steam se genera gracias a un boiler de diseño exclusivo situado en el exterior de la cabina. Así, producimos vapor puro, fresco y limpio de impurezas obteniendo una rápida saturación de la misma. Gracias a este sistema, conseguimos depositar los minerales del agua en el propio boiler, evitando su transmisión a los alimentos. La programación automática del vaciado/llenado del boiler garantiza su excelente mantenimiento. Esto supone una mayor durabilidad del equipo.

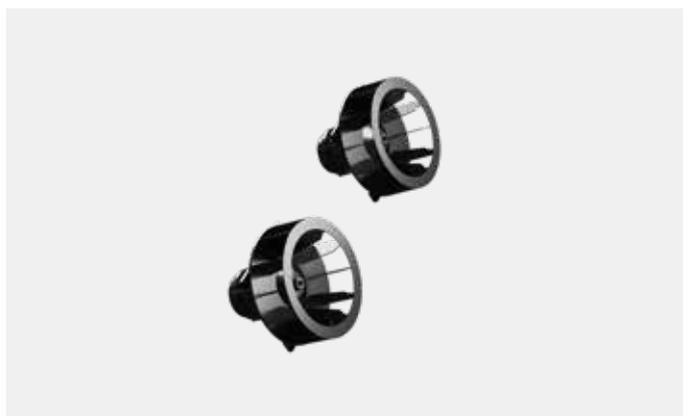


HA  
CONTROL

Un diseño único de la turbina y su bidireccionalidad hace que el reparto del calor sea uniforme. 6 velocidades.

**Higiene / seguridad:**

La combustión se produce fuera de la cámara de cocción.



# iCooking

Nueva tecnología de cocción inteligente.

De una forma rápida e intuitiva permite seleccionar el producto y acabados que se quieren obtener, el horno ajusta las fases y parámetros adecuados.

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

Además, durante la ejecución se puede modificar el acabado. iCooking rápidamente reajusta los parámetros para obtener el resultado deseado.



## 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.

Se puede escoger entre control por tiempo o mediante sonda (EZ Sensor) (pueden gestionarse hasta 3 bandejas con control por sonda).

Función de programación retardada: se puede escoger si se prefiere empezar a la vez la producción o si se desea que los platos estén listos al mismo tiempo o (en este caso no se puede realizar control por sonda).



## Funciones Adicionales

---

### Procesos culinarios

Hemos simplificado unos procesos culinarios investigando los parámetros óptimos.

El resultado ha sido ocho nuevas funciones adicionales que permiten al chef abordar procesos culinarios inteligentes de manera sencilla e intuitiva. La productividad y versatilidad de nuestros equipos al máximo nivel.

- Overnight Cooking
- Smoked
- Butchers Desk
- Fermentation Trend
- Pasteurization Process
- Deshidratation Corner
- Sous Vide Cooking
- Rethermalizing



## User experience

### Fagor Touch, más intuitivo que nunca.

Intuitivo, sencillo y claro. 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. Para facilitar e impulsar las recetas más elaboradas cocinadas en su punto y con la mayor precisión gracias a los programas automáticos "Fagor Easy" y "Fagor Cooking".

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.



# 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

### Nuevo sistema de limpieza automático

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.

## 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.



## Robust design

### Fabricado para durar.

Construidos al detalle y con acero inoxidable de la mayor calidad. 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.

Interior de la cámara fabricado en acero inoxidable austenítico con acabado pulido espejo AISI-304 de alta calidad.

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

Diseño especial para garantizar una distribución uniforme del calor en toda la cámara junto con el HA control.



# FagorKonnnect

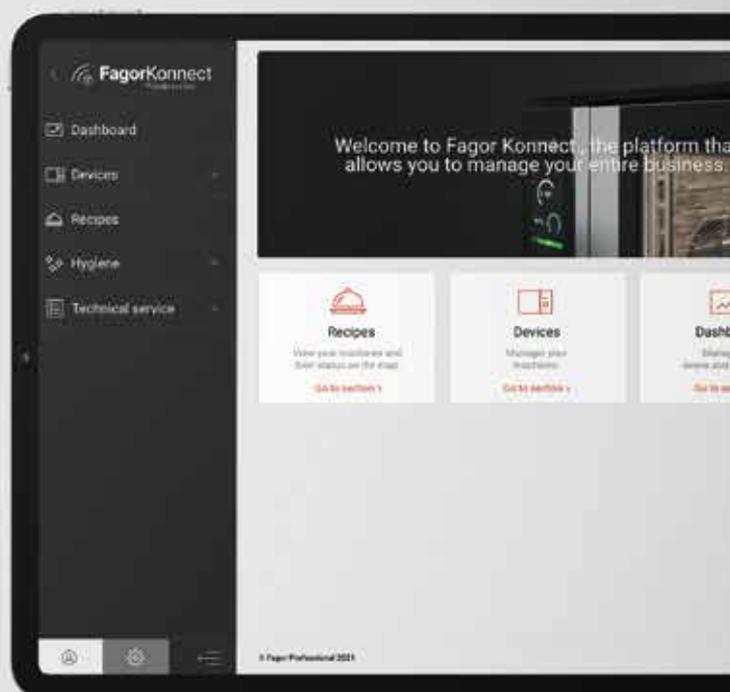
## Conectado para un rendimiento máximo.

Fagor Konnect permite una conexión única entre tu horno y tú. Permite conectar con tu cocina, supervisarla y gestionarla estés donde estés y en cualquier momento. Con ella podrás gestionar y monitorizar tus procesos de cocción a distancia. Acceder a los paneles de control, revisar los datos históricos y optimizar el uso de tus hornos iKORE. En definitiva, el paso que necesitabas para ser más eficiente y libre.

Esta aplicación permite a cualquier distribuidor conocer las alarmas generadas por los hornos al instante, analizando las causas y posibles soluciones mediante vídeos de resolución para darle un servicio de postventa rápido y eficaz a sus clientes. A su vez, permite la posibilidad de inspeccionar el horno en tiempo real desde cualquier lugar, permitiendo identificar el repuesto necesario. Con Fagor Konnect el distribuidor ahorra en costes y en procesos. Menos visitas a clientes, mayor probabilidad de acertar con el repuesto, posibilidad de establecer un mantenimiento preventivo y la posibilidad de ofrecer la base tecnológica para abordar nuevos servicios a tus clientes como el renting o los servicios de mantenimiento a distancia, son algunas de las ventajas que Fagor Konnect ofrece al distribuidor.

Fagor Konnect es sinónimo de comodidad, y ha sido diseñado pensando en ofrecerte una herramienta de optimización para facilitar y aumentar la productividad y eficiencia de tu día a día.

El propietario del negocio, a su vez, contará con un Panel de Control completamente personalizable que le permitirá monitorizar, de un vistazo y en tiempo real todo lo relacionado con su máquina: visualizar en qué momento de la ejecución se encuentran los hornos, analizar los ciclos ejecutados para ver cuáles son las recetas más usadas y validar que los diferentes procesos de cocinado se estén realizando correctamente para asegurar la higiene y seguridad alimentaria.



# Accesorios

Campana + horno101 + mesa cerrada

---



Smoker

---



Envasadora

---



Contenedor GN-1/1 40

---



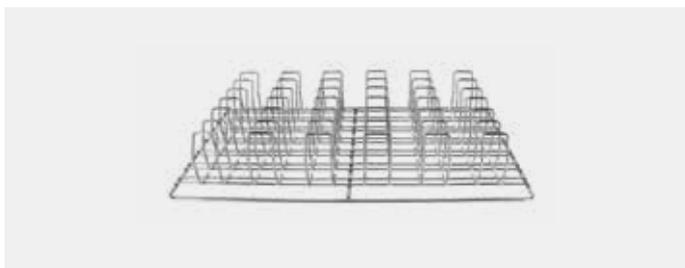
Contenedor perforado GNP-11-65



Parrillas de asado para pollos PO-GN-2/3



Parrillas de asado para costillas CO-GN-1/1



Baguettes – pan



Placa grill para asar o marcar fry grill 1/1



Placa "grill" para asar o marcar GRILL-1/1



Bandejas para huevos, tortillas o crepes molde-11



Bandeja para patatas fritas y otras frituras FRI-11







