FAGOR PROFESSIONAL

Trouby

Nová éra inteligentního vaření.

CZ

iKORE
GENERATION

Seznam

Úvod 04
01. Řada výrobků 06
02. Funkce a charakteristiky 08
03. Hlavní výhody 10
—— User Experience
—— Robust Design
—— Climate Control
—— Smart Cooking
—— Food Safety
—— FagorKonnect
04. Řešení 20
05. Příslušenství 22

iKORE
GENERATION

Revoluce plná inteligence

iKORE je generace inteligentních profesionálních trub, dvě řady, které plně odpovídají potřebám každého šéfkuchaře.

Profesionální a nastavitelná trouba, která se díky své inteligenci a automatizaci vyznačuje přesností výsledků přípravy pokrmů.

Shlédnout video

FAGOR PROFESSIONAL

iKORE KOMPACT

Novinka

Kompaktní výrobek z této generace.

Výrobek je navržen pro místa vyžadující optimalizovaný pracovní prostor, vysoký výkon i produktivitu při dosažení vynikajících výsledků.

Jediná kompaktní trouba svého typu nabízí modely s možností výroby 100% páry PureSteam pomocí průmyslového bojleru.

Shlédnout video

ADVANCE

Kvalita vaření, efektivita a inteligence.

Pro opravdové revolucionáře, kteří usilují o inovace s využitím sofistikované technologie ve světě kreativní gastronomie.

— Výkonný skleněný 10.1" TFT displej.
— Dotykový 7" displej u trouby 0623 a verzí iKORE Kompact.

iKORE
KOMPACT

Kompact 061 Kompact 101 0623 061 062 101 102 201 202

CONCEPT

Jednoduchost, výkon a robustní provedení

Pro konzervativnější uživatele, kteří zůstávají věrni tradičním metodám v gastronomii a snaží se rychle a snadno dosáhnout maximálního výkonu.

2,8" displej s otočným ovladačem a manuálními tlačítky se segmentovým zobrazením.

0623 061 062 101 102 201 202

ADVANCE

Tabulka funkcí a charakteristik

FagorKonnect Foodservice

Výkon	APW	AP	AW	A
PureSteam (ohřívač). Generátor 100% čisté páry s nastaveným odvápňováním.	•	•	–	–
DirectSteam (vstřikování)	–	–	•	•
iClima. Řízení a regulace skutečné vlhkosti komory s přesností na 1%.	•	•	•	•
EZ senzor Interní vícebodová sonda teploty jádra	•	•	•	•
Multiprobe Možnost použití až 3 sond při jedné přípravě jídla. EZ senzor + 2 externí sondy (SV/ST).	○	○	○	○
Funkce				
FagorCookingCenter. Ukládání receptů	•	•	•	•
mCooking Režimy manuální přípravy jídel: pára při velmi nízké a velmi vysoké teplotě (30-130°C), kombinovaný (30-300°C) a konvekční (30-300°C)	•	•	•	•
iCooking Inteligentní recepty s automatickým nastavením jednotlivých fází a parametrů.	•	•	•	•
iFunctions Inteligentní postupy přípravy jídel s automatickým nastavením jednotlivých fází a parametrů.	•	•	•	•
Multitray Systém řízení přípravy jídel dle času a plechu při stejném klimatu.	•	•	•	•
Ovládání				
FagorTouch Výkonný skleněný 10.1" TFT displej (7" u trouby 0623 a verzí Kompact)	•	•	•	•
EasyCooking Rozhraní přizpůsobené potřebám vlastníka s kontrolou uživatelů a hesel.	•	•	•	•
Hygiena				
iWash SW. Účinný systém čištění s čisticím prostředkem a pevným leštidlem.	•	–	•	–
iWash LW Účinný systém čištění s tekutým čisticím prostředkem a možností dálkového ovládání.	○	–	○	–
Integrovaná zatahovací ruční **sprcha**	○	○	○	○
HACCP k dispozici s ovládáním na dálku a USB	•	•	•	•
Konektivita				
FagorKonnect	•	•	•	•
Ethernet / Wifi	•	•	•	•
USB port	•	•	•	•

CONCEPT

Tabulka funkcí a charakteristik

Výkon	CPW	CP	CW	C
PureSteam (ohřívač) Generátor 100% čisté páry s nastaveným odvápňováním.	•	•	–	–
DirectSteam (vstřikování)	–	–	•	•
ClimateControl Řízení a regulace skutečné vlhkosti komory s přesností na 10%.	•	•	•	•
EZ senzor Interní vícebodová sonda teploty jádra	•	•	•	•
Monoprobe Možnost použití jedné sondy při každém vaření: EZ senzor nebo externí sonda (SV)	○	○	○	○
Funkce				
FagorRecipeCenter Ukládání receptů	•	•	•	•
mCooking - Režimy manuální přípravy jídel: pára při velmi nízké a velmi vysoké teplotě (30-130°C), kombinovaný (30-300°C) a konvekční (30-300°C)	•	•	•	•
Cooking mode Přednastavené kuchyňské recepty	•	•	•	•
Přídavné funkce Přednastavené postupy přípravy jídel	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Ovládání				
FagorDial 2,8" displej s otočným ovladačem a manuálními tlačítky se segmentovým zobrazením.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Hygiena				
iWash SW Účinný systém čištění s čisticím prostředkem a pevným leštidlem.	•	–	•	–
iWash LW Účinný systém čištění s tekutým čisticím prostředkem a možností dálkového ovládání.	○	–	○	–
Integrovaná zatahovací ruční **sprcha**	○	○	○	○
HACCP k dispozici s ovládáním na dálku a USB	•	•	•	•
Konektivita				
-	–	–	–	–
-	–	–	–	–
USB port	•	•	•	•

01.

User Experience

Design odpovídající potřebám šéfkuchaře.

02.

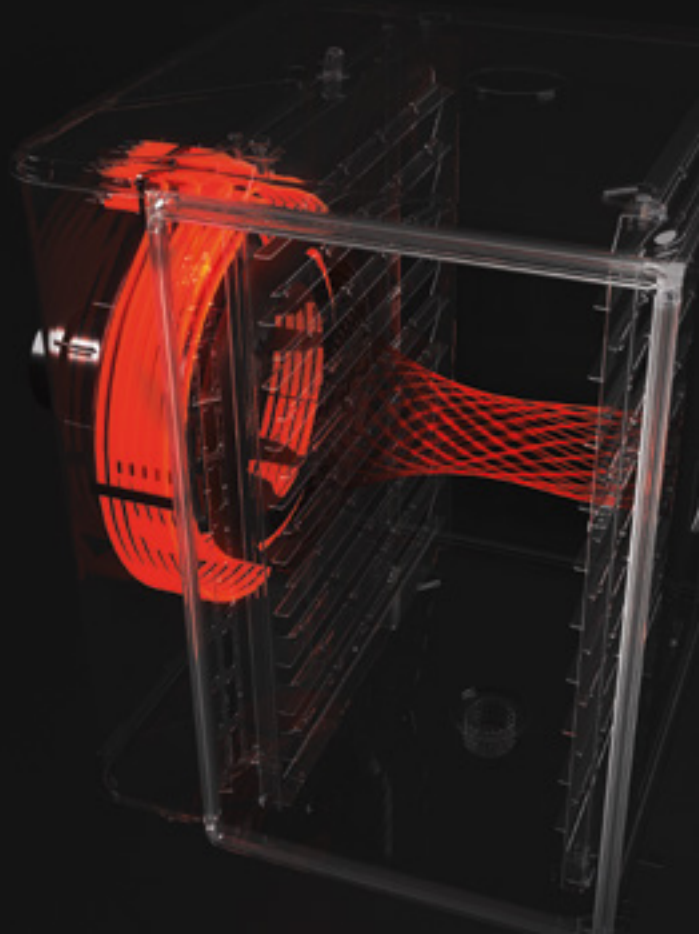
Robust Design

Vyrobeno s dlouhou životností.

03.

Climate Control

Kulinářské výsledky, jaké si přejete.



04.

Smart Cooking

Nejsou to kouzla,
ale inteligence.

05.

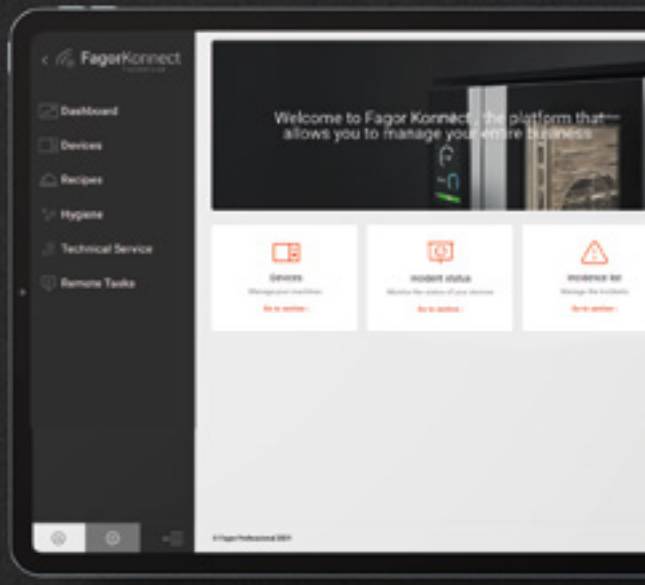
Food Safety

Hygiena nade vše.

06.

FagorKonnect

Představte si, že je vše
zapojeno.



01.

User Experience

Design odpovídající potřebám šéfkuchaře.

Navrženo od začátku do konce s ohledem na potřeby profesionálů. Výsledky hovoří samy za sebe, neboť rovnováha mezi kvalitou, účinností a komfortem je dokonalá.

Jedna z nejvíce intuitivních trub na trhu. Naše trouba je skvělý pomocník do Vaší kuchyně. Má rozsáhlý seznam receptů pro všechny možné úrovně i výsledky přípravy pokrmů. Vyjimečný a nezbytný kuchyňský pomocník pro každého šéfkuchaře.

Generace Advance je vybavena systémem Fagor Touch, což je dotykový displej plně zapuštěný do skla, který se velmi snadno čistí, odpuzuje vodu a mastné skvrny a je vysoce odolný proti poškrábání. Díky této technologii bude trouba myslet za vás a usnadní vám každodenní život.

EasyCooking

Obrazovka s nastavením umožňuje zobrazování pouze vybraných funkcí (ovládání pomocí uživatele a hesla).

Cooking Center / Recipe Center

Seznam receptů, které si vytvoříte a spravujete, spolu s naší exkluzivní kolekcí.

02.

Robust Design

Vyrobeno s dlouhou životností.

Každý detail je vyroben z nerezové oceli nejvyšší kvality, s použitím evropských elektrických komponent CE se stupněm ochrany proti vodě IPX5. Výrobek tak dokáže čelit těm nejnáročnějším kulinářským výzvám.

Robustní design, vytvořený s ohledem na dlouhou životnost tak, aby i při nepřetržitém používání nedošlo k poškození stroje. Naše trouby jsou velmi odolné, pevné a ergonomické.

Varná komora je vyrobena z austenitické nerezové oceli AISI-304 se zrcadlově lesklou povrchovou úpravou.

Vnější strana trouby je vyrobena z austenitické nerezové oceli s matně leštěnou povrchovou úpravou.

03.

Climate Control

Kulinářské výsledky, jaké si přejete.

Dosáhnout odlišnosti je pro nás zcela zásadní. A proto zaručujeme maximální přesnost v průběhu vaření, abychom dosáhli optimálního výsledku. Zárukou nejlepších výsledků je přesnost.

iCLIMA

Ovládání klimatu pomocí senzoru vlhkosti.

Měření, nastavení a regulace klimatu s maximální procentuální přesností pomocí senzoru vlhkosti a regulace odtahu dýmu automatickou digestoří, což vede k dokonalým režimům vaření (parní, kombinované a suché).

* Měření reálné vlhkosti v komoře s přesností 1% - trouby ADVANCE.

PURE STEAM

Získejte 100% čistou a čerstvou páru.

Díky unikátnímu provedení průmyslového bojleru, který je umístěn mimo pečicí komoru, generují naše trouby čistou, čerstvou páru bez příměsí a dosahují rychlého nasycení páry. Pomocí tohoto systému se nám daří ukládat minerály ve vodě v samotném bojleru, což zabraňuje jejich přenosu do potravin. Zárukou dokonalé údržby bojleru je automatické nastavování jeho vypouštění/plnění, jakož i odvápňování. To zaručuje delší životnost zařízení.

HA CONTROL

Dosáhněte rovnoměrné distribuce tepla.

Jedinečná konstrukce turbíny a její obousměrnost zajišťují rovnoměrnou distribuci tepla s možností nastavení až 6 rychlostí pro zajištění optimálního proudění vzduchu u každého receptu.

EZ SENSOR

Hlídá teplotu v jádru pokrmů.

Vnitřní vícebodová teplotní sonda umožňuje přesnou kontrolu teploty v jádru pokrmů během celého procesu vaření. Díky ergonomickému provedení a jednoduché manipulaci zajišťuje bezpečnost šéfkuchaře a především pomáhá šetřit časem i úsilím.

*** ADVANCE:** Možnost použití až 3 sond při jedné přípravě pokrmu: EZ senzor + 2 externí sondy (SV/ST)
**** CONCEPT:** Možnost použití jedné sondy při každém vaření: EZ senzor nebo externí sonda (SV)

PURESTEAM
iCLIMA
HA CONTROL
EZ SENSOR

04.

Smart Cooking

Nejsou to kouzla, ale inteligence.

Trouba je vybavena digitální a technologickou inteligencí pro standardizaci kulinářských procesů tím nejproduktivnějším způsobem.

iCooking

iCooking zahrnuje kulinářské znalosti a umožňuje automatizaci jednotlivých úkonů v kuchyni a tím i dosažení těch nejlepších výsledků při maximální možné přesnosti a opakování.

U našich trub ADVANCE stačí vybrat výrobek a požadovanou povrchovou úpravu a trouba automaticky, rychle a efektivně určí fáze a nastaví parametry.

Během činnosti trouba průběžně vypočítává teplotu, vlhkost, rychlost proudění vzduchu a čas potřebný k získání výrobku s dokonalou povrchovou úpravou při minimální spotřebě energie.

Shlédnout videa

Přídavné funkce

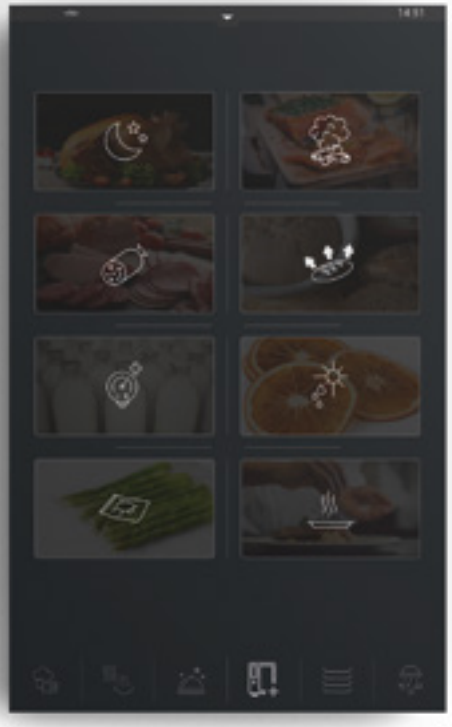
Procesy přípravy jídel

Zjistili jsme optimální parametry a zjednodušili několik procesů přípravy jídel.

Výsledkem je osm nových přídavných funkcí, které šéfkuchaři umožňují jednoduchým a intuitivním způsobem řešit a standardizovat nejpokročilejší inteligentní procesy přípravy jídel.

Maximální produktivita a všestrannost našeho vybavení, nyní zahrnuje tyto aplikace:

- Vaření v nočních hodinách
- Uzeniny
- Lahůdky
- Kvašení
- Pasterizace
- Dehydratace
- Vakuum
- Regenerace



Multitray

Maximalizace produktivity

Systém řízení produkce umožňuje řídit přípravu jídel na jednotlivých plechách. Tato funkce využívá jediné klima a počet procesů vaření závisí na kapacitě trouby. Tato funkce nabízí dva pracovní režimy: ruční režim a režim receptů s předem zpracovanými postupy (FagorCookingCenter). Přístup ke každému z nich je velmi snadný díky možnosti navigace mezi nimi.

Multitray lze spravovat přes dobu vaření, recept či teplotní sondy. Lze volit mezi ovládáním v čase nebo pomocí sondy (EZ senzor) (lze spravovat až 3 plechy s ovládáním sondou).

Funkce odloženého a časově neomezeného programování umožňuje zvolit, zda preferujete spuštění přípravy pokrmu ve stejnou dobu nebo chcete mít jídla připravená ve stejnou dobu. Také je zde možnost nechat troubu běžet nepřetržitě.

05.

Food Safety

Hygiena nade vše.

Zvednout formu pro zajištění čistoty trouby. Záznam procesů vaření pomocí ovládání systému HACCP. Konstrukce trouby je navržena tak, aby byla zajištěna maximální čistota a zároveň dobrá funkce a proces vaření. Pomocí inteligentního čisticího systému iWashing vyčistíte všechny povrchy trouby. Automatická metodologie s několika mycími programy pro bezpečnost spotřebitele. Mycí cyklus probíhá pomocí kompletního hydraulického systému, který se adaptuje potřebám profesionálů. Celková maximální dezinfekce pro jedinečný výkon.

iWashing

Automatický systém čištění varné komory

- Snadné a intuitivní provádění
- 6 úrovní čištění
- Možnost provádění bez dozoru včetně nočního provozu
- Diagnostický servisní systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení

Nastavitelnost

Lze si vybrat ze 2 typů formátu mycího prostředku a leštidla:

- Pevný, v tabletách a sáčky rozpustné ve vodě (přednastaveno)
- Tekutina (instalační souprava s možností aktivace na dálku)

HACCP

Pomocí systému HACCP zaznamenává a popisuje všechna opatření zaměřená na systematickou a odpovědnou kontrolu kvality a rizika na všech výrobních etapách.

FagorKonnect zajišťuje přístup k těmto informacím, kdykoli a kdekoli, na dálku a bez nutnosti záznamu.

06.

FagorKonnect

Představte si, že je vše zapojeno.

FagorKonnect Foodservice

Po připojení své trouby k systému FagorKonnect budete mít možnost:

- Zobrazovat si na **ovládacím panelu** všechny cykly vaření, mytí, HACCP, produktivitu, obsazenost všech trub a mnoho dalšího. Vše živě a v reálném čase.
- Spravovat svá **zařízení** a podrobnosti o jejich aktivitě v reálném čase: fáze, režimy vaření, ovládání procesu přípravy jídel, úrovně vlhkosti a rychlost turbíny, teplota, stav dveří atd.
- Import, export, vytváření **receptů** pro vaše trouby, i hromadně, sestavování specifických pracovních směn s kombinací několika receptů, které vyžadují jedno a to samé klima.

Optimalizujte svoji práci díky našim *řešením*.

Díky řešením **Stacking a Cook&Chill** lze optimalizovat provoz i výkonnost vaší profesionální kuchyně.

Stacking

Položte trouby na sebe pro maximální využití prostoru.

Ideální pro efektivní využití kapacity Vašich trub, kromě možnosti pracovat ve dvou absolutně odlišných klimatech a přizpůsobit se potřebám svého menu.

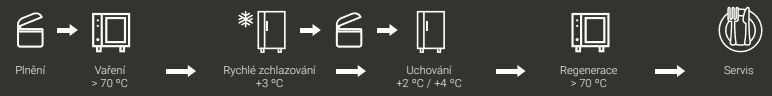
Flexibilita a optimalizace, dva v jednom.

Cook&Chill

Jsme specialisté na trouby a komerční chlazení a řešení Cook&Chill je dokonalou kombinací trouby a šokových zchlazovačů, čímž lze optimalizovat práci, výkon, efektivitu a produktivitu profesionální kuchyně.

Šokové zchlazovače jsou stroje určené k rychlému sražení teploty pokrmů, čímž se zamezí množení bakterií a tvorbě makrokrystalů.

Víte, jak funguje proces Cook&Chill?



30-60	50-100	80-150	150-250	150-250	200-400
jídel/den	jídel/den	jídel/den	jídel/den	jídel/den	jídel/den

Doplňte své vybavení tím nejlepším *příslušenstvím*.

Využijte své trouby na maximum díky našemu rozsáhlému **katalogu konstrukčního a varného příslušenství**.

Konstrukční příslušenství

Konstrukce

Vozíky

Odsavače

Podstavce

Držáky

Varné

Grilovací deska na pečení nebo značení

FRY GRILL-1/1

Grilovací deska na pečení nebo značení

GRILL-1/1

Tvarované plechy

MT-2/3-6

Děrované nebo hladké plechy

GNP-1/1-65

Plech na smažené brambory a jiné smažené pokrmy

FRI-1/1

Pečící plechy na žebra a kuřata

CO-GN-1/1

Udírna

Plnička

FAGOR PROFESSIONAL

ONNERA GROUP

HUMANITY AT WORK | MONDRAGON

SILVER 2020 ecovadis Sustainability Rating

ISO 9001

AENOR Gestión Ambiental GA-2006/0166

AENOR ER Empresa Registrada ER 022/1/91

CE

ACTIVELY SUPPORTING FCSI

Onnera Group S. Coop.

Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (Spain)

www.fagorprofessional.com
T. (+34) 943 71 80 30