



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
COOK & CHILL

Modelo específico
C-101-E

A foto pode mostrar o modelo padrão e não o configurado

18004282

27/02/2024

DENOMINAÇÃO:

Forno iKORE Concept (painel de controle digital), DirectSteam (modelos de injeção) com lavagem básica para 10 bandejas GN 1/1, aquecimento elétrico. Configurável

DESCRIÇÃO :

FUNÇÕES:

- Ecrã 2,8 com comando giratório e função push para configurar e confirmar as entradas
- iClima:
 - . Gestão e regulação da humidade graças à medição direta da sonda de humidade
 - . Capacidade de regulação de 10%- Fagor Recipe Center
- Fagor Recipe Center:
 - . 100 receitas predefinidas de fábrica e testadas culinariamente
 - . Capacidade de armazenamento de mais de 100 receitas de 9 fases
- Cool-down por ar e por água (função de arrefecimento rápido da cabina)
- Modos de cozinhar: vapor a baixa temperatura 30-98°, vapor a 99°, super vapor de 100-130°, misto 20-300° e convecção 20-300°
- Desumidificação da câmara para assados crocantes
- Cozedura Delta

DIRECTSTEAM:

- Geração de vapor através de injeção da água na turbina, pulverizando a água e convertendo-a em vapor.

MANIPULAÇÃO:

- Idiomas: 5
- Possibilidade de configurar o tom, volume e contraste do ecrã.
- Tom: 8
- Ajuste de energia, rede e idioma
- Modo SAT e Feira

CARACTERÍSTICAS DO EQUIPAMENTO:

- Função stop/start
- EZ-Sensor. Sonda interna com 4 pontos de medição
- Elemento auxiliar de posicionamento para sonda térmica
- Injeção manual de vapor
- Sistema de humidificação automática
- Humidificação variável de 5 níveis
- 6 velocidades de circulação de ar programáveis (Desde 1400 rpm até paragem da turbina)
- Opção de mudar de °C para °F
- Visualização de valores efetivos e valores selecionados
- Programação retardada
- Possibilidade de selecionar 1/2 potência
- Sistema de humidificação automática
- Sistema de desumidificação automática
- Adaptação automática às características do local de instalação (altitude...), incluindo autoteste inicial
- Ajuste automático do ponto de ebulição
- Cobre-ventilador extraível
- Travão de turbina integrado para maior segurança
- HA-Control: turbina bidirecional que permite que a divisão do calor é uniforme
- Sistema "auto-reverse" para inversão da rotação do ventilador

DIMENSÕES



Largura	898 mm	Largura Bruta	980 mm
Profundidade	817 mm	Profundidade Bruta	953 mm
Altura	1117 mm	Altura Bruta	1340 mm
Peso líquido	130,0 kg	Peso bruto	160,0 kg
Volume líquido	0,82 M3	Volume bruto	1,25 M3

ESPECIFICAÇÕES TÉCN. ELÉTRICID.

Potência motor	0,600 KW
Potência elétrica	18,600 KW
Amperagem (A)	27.7A / 48.2A / 83.5A / 27.7A
Potência aquecimento	18,000 KW

ESPECIFICAÇÕES TÉCN. LIGAÇÕES

Cablagem 230 V Trifásico	3X10MM2+T- 50A
Cablagem 230 V Monofásico	2X25MM2+T-100A
Cablagem 400 V Trifásico + N	3X6MM2 +N+T-32A
Diâmetro Água	3/4"
Diâmetro Drenagem 1	40

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ÁGUA

Pressão	H2O: 200-400kPa(2-4bar)
Consumo Máximo Água	10,000 LPH



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
COOK & CHILL

Modelo específico
C-101-E

A foto pode mostrar o modelo padrão e não o configurado

18004282

27/02/2024

- Porta da câmara de cozedura com vidro triplo com ventilação (todos menos 0623)
- Revestimento especial termoreflator e vidros interiores abatíveis para uma limpeza simples
- Iluminação led para a câmara de cozedura
- Sistemas HOLD-OPEN DOOR (com 3 pontos de ancoragem para maior segurança do utilizador)
- Interruptor de porta de contacto por proximidade
- Junta inserível fácil de mudar
- Material interior e exterior: aço inoxidável AISI 304 (interior polido espelho)

SIMBOLOS DE HOMOLOGAÇÃO E INSTALAÇÃO:

- Declaração de conformidade CE
- Declaração de conformidade gás CE
- CB segurança
- Proteção IPX5 contra salpicos e jatos de água
- Pernas do equipamento reguláveis em altura (todos menos 0623)
- Monitor App e Manutenção App (autodiagnóstico avisos e erros)
- Registo App:
 - . De histórico de ciclos
 - . De histórico de erros

LIMPEZA:

- Basic Washing System (eficiente para o ambiente)
- Programas de lavagem:
 - . 2 programas de limpeza básicos (spray)
 - . 1 programa de enxaguamento
- Indicação do estado de limpeza e tempo restante

OPÇÕES POSSÍVEIS :

- OPÇÕES DE VOLTAGEM
- ABERTURA PORTA
- SISTEMA DE LAVAGEM
- DUCHE
- ESTRUCTURA DE GUIAS
- SOUS VIDE & THERMAL PROBE
- CONECTIVIDADE
- CERTIFICADO
- REG4

ACESSÓRIOS POSSÍVEIS:

- KITS DE TRANSFORMAÇÃO
- ACESSÓRIOS PARA COZINHADO
- CAPA DE EXTRAÇÃO
- CONJUNTO STACKING
- SUPORTES FORNOS



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
COOK & CHILL

Modelo específico
C-101-E

A foto pode mostrar o modelo padrão e não o configurado

18004282

27/02/2024

- ESTRUTURAS E CARROS
- KIT DE FIXAÇÃO
- LONA TÉRMICA
- GUÍAS DE PASTELARIA
- VÁRIOS



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
COOK & CHILL

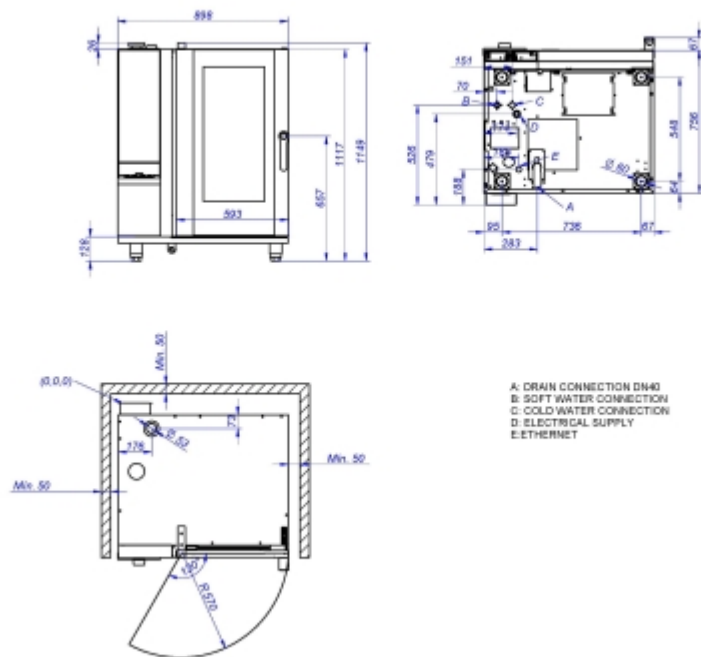
Modelo específico
C-101-E

A foto pode mostrar o modelo padrão e não o configurado

18004282

27/02/2024

101- BOILER / INJECTION LEFT DOOR BASIC WASHING



101- BOILER / INJECTION RIGHT DOOR BASIC WASHING

