



**Catalogue**  
FOOD SERVICE  
**Chapitre**  
COOK & CHILL

**Modèle spécifique**  
APW-101-E

18004289

01/04/2022

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

**DÉNOMINATION:**

Four iKORE Avancer (écran tactile) PureSteam (chaudière) lavage intelligent iWashing pour 10 bandejas GN 1/1 chauffé électriquement. Configurable

**DESCRIPTION :**

**"FONCTIONS :**

- Écran TFT capacitif en verre de 10.1" pour une utilisation simple et intuitive
  - iCooking: processus de cuisson intelligente avec réglage automatique.
    - . Options à la fin de la cuisson : maintien de la température, retour à la cuisson du même processus...
    - . Possibilité d'intervenir dans les processus de cuisson intelligente en cours et d'ajuster les paramètres à tout moment
  - Fonctions supplémentaires (régénération, cuisson sous vide, cuisson de nuit, fermentation, pasteurisation, fumage, charcuterie, déshydratation) : Processus de cuisson intelligente avec réglage automatique
  - iClima :
    - . Gestion et réglage du taux d'humidité grâce à la mesure directe de la sonde d'humidité
    - . Capacité de réglage à 1 % près.
  - Fagor Cooking Center :
    - . 200 recettes préétablies en usine et testées sur le plan culinaire
    - . Possibilité de gestion des recettes préférées
    - . Capacité illimitée de stockage de recettes de 9 phases
  - Cool-down par air et par eau (fonction de refroidissement rapide de la cabine)
  - Multitray
  - 5 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 DeltaT pour des plats délicats
- 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 :**
- EasyCooking (possibilité de configurer des programmes avec un mot de passe)
  - Langues : 36
  - Possibilité de configurer la tonalité, le volume et le contraste de l'écran
  - Mélodies : 8
  - Réglage de l'énergie, du réseau, de la langue et du système
  - Fonction d'aide intégrée et mode d'emploi
  - Contrôle et supervision de l'appareil depuis des dispositifs mobiles par le biais de FagorKconnect
  - Mode SAT et Fairs

**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**  
APW-101-E

18004289

01/04/2022

**CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL :**

- Fonction marche/arrêt
- Capteur EZ. Sonde interne avec 4 5? points de mesure
- Élément auxiliaire de positionnement pour sonde thermique
- Injection manuelle de vapeur
- Système de déshumidification 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
- Compteur de consommation d'énergie
- Affichage des valeurs effectives et des valeurs sélectionnées
- Programmation différée
- Programmation JIT (just in time)
- Possibilité de sélectionner 1/2 puissance
- 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 orientables pour un nettoyage facile.
- Éclairage LED pour la chambre de cuisson
- Système HOLD-OPEN DOOR (3 positions de verrouillage de la porte 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)

**SYMBOLES D'HOMOLOGATION ET D'INSTALLATION :**

- Déclaration de conformité CE

**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
- Possibilité d'activer le ramollissement de la saleté dans le processus de nettoyage
- Possibilité d'activer le séchage dans le processus de nettoyage
- 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





**Catalogue**  
FOOD SERVICE  
**Chapitre**  
COOK & CHILL

**Modèle spécifique**  
APW-101-E

18004289

01/04/2022

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



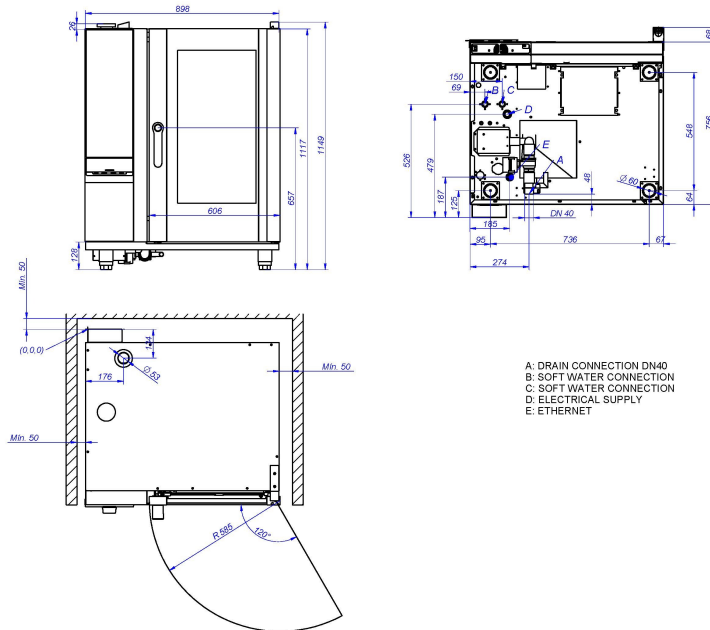
**Catalogue**  
FOOD SERVICE  
**Chapitre**  
COOK & CHILL

**Modèle spécifique**  
APW-101-E

18004289

01/04/2022

**101- BOILER / INJECTION RIGHT DOOR INTELLIGENT WASHING**



**101- BOILER / INJECTION LEFT DOOR INTELLIGENT WASHING**

