



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
HORNOS

Modelo Específico
AW-061-E

La foto puede mostrar el modelo estándar y no el configurado

18004255

27/05/2025

DENOMINACIÓN:

Horno iKORE Advance (panel de control táctil), DirectSteam (modelos de inyección) con sistema de lavado inteligente para 6 bandejas GN 1/1, calentamiento eléctrico. Configurable

DESCRIPCIÓN :

FUNCIONES:

- FagorTouch: Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1 para un manejo sencillo e intuitivo
 - iCooking: proceso de cocción inteligente con ajuste automático:
 - . Opciones al final de la cocción: mantenimiento de temperatura, volver a cocinar el mismo proceso...
 - . Posibilidad de intervenir en los procesos de cocción inteligente en curso y ajustar parámetros en cualquier momento
 - iFunctions: Procesos de cocción inteligente con ajuste automático (regeneración, cocción al vacío, cocción nocturna, fermentación, pasteurización, ahumados, charcutería y deshidratación). Procesos de cocción inteligente con ajuste automático
 - iClima:
 - . Gestión y regulación de la humedad gracias a la medición directa de la sonda de humedad
 - . Capacidad de regulación del 1%
 - Fagor Cooking Center:
 - . 200 recetas pre-establecidas desde fábrica y testeadas culinariamente
 - . Posibilidad de gestión de las recetas favoritas
 - . Capacidad ilimitada de almacenamiento de recetas de 9 fases
 - Cool-down por aire y por agua (función de enfriamiento rápido de la cabina)
 - Multitry
 - Modos de cocinado: vapor a baja temperatura 30-98°, vapor a 99°, super vapor de 100- 130°, mixto 20-300° y convección 20-300°
 - Deshumidificación de la cámara para asados crujientes
 - Cocción DeltaT para cocinados delicados
- DIRECSTEAM:**
- Generación de vapor mediante inyección del agua a la turbina pulverizando el agua y convirtiéndolo en vapor.
- MANEJOS:**
- EasyCooking (configuración de visualizaciones mediante clave)
 - Idiomas: 36
 - Posibilidad de configurar el tono, volumen y contraste de pantalla
 - Melodías: 8
 - Ajuste de energía, red e idioma.
 - Función de ayuda integrada y manual de instrucciones
 - Control y supervisión del equipo desde dispositivos móviles mediante FaagorKconnect
 - Modo SAT y Ferie
- CARACTERÍSTICAS DE EQUIPAMIENTO:**
- Función stop/start
 - EZ-Sensor. Sonda interna con 4 puntos de medición
 - Elemento auxiliar de posicionamiento para sonda térmica
 - Inyección manual de vapor
 - Sistema de deshumidificación automática
 - Humidificación variable de 5 niveles

DIMENSIONES



X Ancho	898 mm	X Ancho bruto	980 mm
Y Fondo	817 mm	Y Fondo bruto	953 mm
Z Alto	846 mm	Z Alto bruto	1070 mm
Peso Neto	115,0 kg	Peso Bruto	135,0 kg
Volumen Neto	0,630 M3	Volumen Bruto	1,000 M3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	11,100 KW
Amperaje (A)	16.9A / 29.4A / 50.9A / 16.9A
Potencia motor	0,600 KW
Potencia calentamiento	10,500 KW

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

Presión	H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar)
Consumo Máximo Agua	10,000 LPH
Temperatura máxima	H2O: Max. 60°C

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

Cableado 230V Trifásico	3X6MM2+T- 32A
Cableado 230V Monofásico	2X10MM2+T-50A
Cableado 400V Trifásico+N	3X2,5MM2 +N+T-20A
Diámetro Entrada Agua	3/4"
Diámetro Desagüe 1	40
Diámetro Agua Fría Descal. 1	3/4"
Cableado 230V Monofásico	2X10MM2+T-50A
Cableado 400V Trifásico+N	3X2,5MM2 +N+T-20A

OTROS

IPX	IPX5
-----	------



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
HORNOS

Modelo Específico
AW-061-E

La foto puede mostrar el modelo estándar y no el configurado

18004255

27/05/2025

- 6 velocidades de circulación de aire programables (Desde 1400 rpm hasta parada de turbina)
 - Opción de cambiar de °C a °F
 - Contador de consumo de energía
 - Visualización de valores efectivos y valores seleccionados
 - Programación retardada
 - Programación JIT (just in time)
 - Posibilidad de seleccionar 1/2 potencia
 - Adaptación automática a las características del lugar de instalación (altitud...) incluyendo autotest inicial
 - Ajuste automático del punto de ebullición
 - Cubreventilador extraíble
 - Freno de turbina integrado para mayor seguridad
 - HA-Control: turbina bidireccional que permite que el reparto del calor sea uniforme
 - Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador
 - Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación (todos menos 0623 y Kompact)
 - Revestimiento especial termorefectante y cristales interiores abatibles para una limpieza sencilla
 - Iluminación led para la cámara de cocción
 - Sistemas HOLD-OPEN DOOR (3 posiciones de anclaje de puerta para seguridad del usuario)
 - Interruptor de puerta de contacto por proximidad
 - Junta insertable fácil de cambiar
 - Material: acero inoxidable AISI 304 (interior pulido espejo)
- SÍMBOLOS DE HOMOLOGACIÓN E INSTALACIÓN:**
- Declaración de conformidad CE
 - Declaración de conformidad gas CE
 - CB seguridad
 - Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua
 - Patas de equipo regulables en altura (todos menos 0623 y Kompact)
 - Monitor App y Mantenimiento App (autodiagnóstico de avisos y errores)
 - Registro App:
 - . De historial de ciclos
 - . De historial de errores
- FAGORKONNECT:**
- Conexión WIFI y ETHERNET de serie
 - Funcionalidades si el horno está o no conectado a internet.

- LIMPIEZA:**
- iWashing (eficiente para el medioambiente)
 - Opción de elegir entre sistema de lavado inteligente iWashing Sólido o iWashing Líquido
 - Programas de lavado:
 - . 1 programa de limpieza básico (spray)
 - . 3 programas de limpieza automático
 - . 1 programa de enjuagado
 - . 1 programa de abrillantado
 - Opción de activar el ablandamiento de la suciedad en el proceso de limpieza
 - Opción de activar el secado en el proceso de limpieza
 - Indicación del estado de limpieza y tiempo restante
 - Control y supervisión de la limpieza desde dispositivos móviles mediante FagorKconnect



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
HORNOS

Modelo Específico
AW-061-E

La foto puede mostrar el modelo estándar y no el configurado

18004255

27/05/2025

OPCIONES ESTÁNDAR :

- MARCA: FAGOR
- CONECTIVIDAD: K-CON CONECTIVIDAD IOT
- CERTIFICADO: CE

OPCIONES POSIBLES :

- OPCIONES VOLTAJE
- APERTURA PUERTA
- SISTEMA DE LAVADO
- DUCHA
- REG4

ACCESORIOS POSIBLES:

- KITS DE TRANSFORMACIÓN
- ACCESORIOS DE LIMPIEZA
- ESPECÍFICOS PARA 061 Y 101
- ACCESORIOS PARA EL COCINADO
- CAMPANAS DE EXTRACCIÓN
- KITS STACKING
- SOPORTES HORNOS
- CARROS Y ESTRUCTURAS
- KITS ANCLAJE
- LONAS TÉRMICAS
- GUÍAS PASTELERAS
- VARIOS
- KITS STACKING (COOK AND CHILL)



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
HORNOS

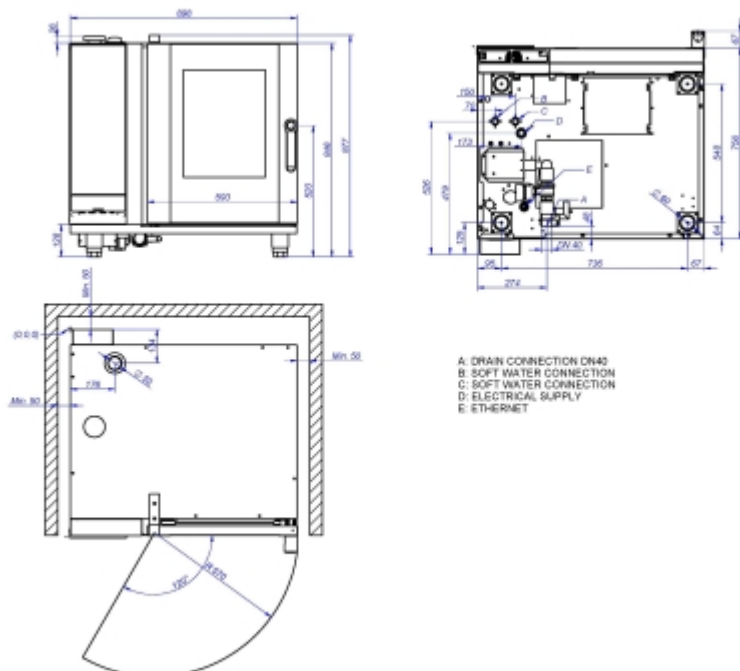
Modelo Específico
AW-061-E

La foto puede mostrar el modelo estándar y no el configurado

18004255

27/05/2025

061 - BOILER / INJECTION LEFT DOOR INTELLIGENT WASHING



061 - BOILER / INJECTION RIGHT DOOR INTELLIGENT WASHING

