

**Catálogo**
FOOD SERVICE**copec****Capítulo**
HORNOS**Zona:****Modelo Específico****Item:** 3

AW-101-E R SW S K 400V 3N 50/60Hz

19103817

16/10/2025

DENOMINACIÓN:

Horno iKORE Advance DirectSteam (inyección) con lavado inteligente para 10 bandejas de GN 1/1 eléctrico con apertura derecha y conectividad.

DESCRIPCIÓN :**FUNCIONES:**

- FagorTouch: Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1 (7" en el horno 0623 y versiones Kompact) 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	1117 mm	Z Alto bruto	1350 mm
Peso Neto	140,0 kg	Peso Bruto	171,0 kg
Volumen Neto	0,820 M3	Volumen Bruto	1,260 M3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	18,600 KW
Voltaje	380-415 V - 3N
Fases	3N
Frecuencia eléctrica	50/60Hz
Amperaje (A)	27.7A
Potencia motor	0,600 KW
Potencia calentamiento	18,000 KW

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

Cableado 230V Trifásico	3X10MM ² + T
Cableado 400V Trifásico+N	3X6MM ² +N+T
Diámetro Entrada Agua	3/4"
Diámetro Desagüe 1	40
Diámetro Agua Fría Descal. 1	3/4"
Cableado 400V Trifásico+N	3X6MM ² +N+T

OTROS

Apertura puerta	Derecha
-----------------	---------

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Número de bandejas	10,000
--------------------	--------



Catálogo
FOOD SERVICE

copec

Capítulo
HORNOS

Zona:

Modelo Específico

Item: 3

AW-101-E R SW S K 400V 3N 50/60Hz

19103817

16/10/2025

- 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

copec

Capítulo
HORNOS

Zona:

Modelo Específico
AW-101-E R SW S K 400V 3N 50/60Hz

Item: 3

19103817

16/10/2025

OPCIONES ESPECÍFICAS :

- MARCA: FAGOR
- OPCIONES VOLTAJE: 400V 3N 50/60Hz - 101
- APERTURA PUERTA: R DERECHA
- SISTEMA DE LAVADO: SW-SOLIDO iWASHING
- DUCHA: S DUCHA RETRACTIL.
- BASTIDOR: BANDEJERO 1/1
- Sonda Térmica & Sous Vide: NO
- CONECTIVIDAD: K-CON CONECTIVIDAD IOT
- CERTIFICADO: CE
- REG4: NO REG4