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

Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
COOK & CHILL

Modèle spécifique
CPW-201-E

18004317 01/04/2022

DÉNOMINATION:

Four iKORE Concept (numérique) PureSteam (chaudière) lavage intelligent iWashing pour 20 bandejas GN 1/1 chauffé électriquement. Configurable

DESCRIPTION :

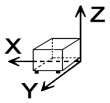
FONCTIONS :
- Écran 2,8'' avec commande rotative doté d'une fonction push pour configurer et confirmer les entrées
- iClima :
  . Gestion et réglage du taux d'humidité grâce à la mesure directe de la sonde d'humidité
  . Capacité de réglage de 10 % - Fagor Recipe Center
- Fagor Recipe Center :
  . 100 recettes préétablies en usine et testées sur le plan culinaire
  . Capacité de stockage de plus de 100 recettes de 9 phases
- Cool-down par air et par eau (fonction de refroidissement rapide de la cabine)
- Modes de cuisson : vapeur à basse température 30-98º, vapeur à 99º, super vapeur de 100-130º, mixte 30-300º et convection 30-300º
- Déshumidification de la chambre pour des rôtis croustillants
- Cuisson Delta

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 :
- Langues : 5
- Possibilité de configurer la tonalité, le volume et le contraste de l'écran.
- Tonalité : 8
- Réglage de l'énergie, du réseau, de la langue et du système.
- Mode SAT et Salon.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL :
- Fonction marche/arrêt
- EZ-Capteur. Sonde interne avec 4 points de mesure
- Élément auxiliaire de positionnement pour sonde thermique
- Injection manuelle de vapeur
- Système d'humidification 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 ºC à ºF
- Affichage des valeurs effectives et des valeurs sélectionnées
- Programmation différée
- Possibilité de sélectionner 1/2 puissance
- Système d'humidification automatique
- Système de déshumidification automatique

DIMENSIONS



X Longueur	964	mm	X Longueur brute	1095	mm
Y Profondeur	930	mm	Y Profondeur brute	1015	mm
Z Hauteur	1870	mm	Z Hauteur brute	2070	mm
Poids net	306,0	kg	Poids brut	358,0	kg
Volume net	1,680	m3	Gross volume	2,301	m3

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ

Puissance moteur	1,20 kW
Puissance électrique	37,200 kW
Ampérage (A)	0279
Puissance chauffage	36,00 kW
Voltage	- 400/230V
Fréquence électrique	50/60Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES EAU

Pression	H2O: 200-400kPa(2-4bar)
Consommation Maximum Eau	40,00 L/h

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES BRANCHEMENTS

Câblage 230V Triphasique	3X35MM2+T- 100A
Câblage 230V Monophasique	2X70MM²+T-180A
Câblage 400V Triphasique+N	3X16MM2 +N+T-63A
Diamètre Eau	3/4´´
Diamètre Vidange 1	40

Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
COOK & CHILL

Modèle spécifique
CPW-201-E

18004317 01/04/2022

- 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 inclinables pour un nettoyage facile.
- Éclairage LED pour la chambre de cuisson
- Systèmes HOLD-OPEN DOOR (avec 3 points de verrouillage 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
- Déclaration de conformité gaz CE
- CB sécurité
- Protection IPX5 contre les éclaboussures et les jets d'eau
- Pieds de l'appareil réglables en hauteur (tous sauf 0623)
- Moniteur App <(>&<)> Entretien App (auto-diagnostic d'avertissements et d'erreurs)
- Enregistrement application :
  . De l'historique des cycles
  . De l'historique des erreurs

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
- Indication de l'état de nettoyage et du temps restant
- Contrôle et surveillance du nettoyage à partir de dispositifs mobiles via FagorKonnect

ACCESSOIRES ÉVENTUELS :

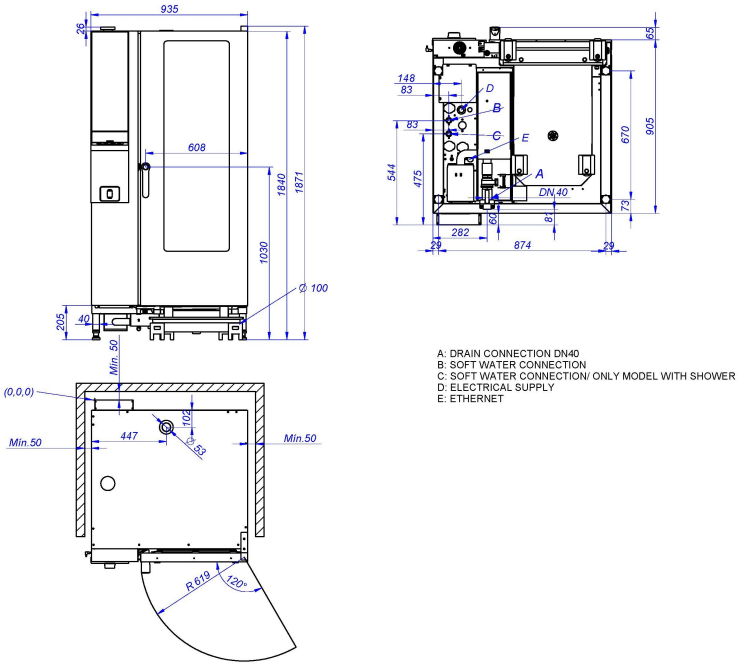
- KITS DE TRANSFORMATION
- ACCESSOIRES DE NETTOYAGE
- ACCESSOIRES POUR LA CUISSON
- KIT STACKING
- STRUCTURES ET CHARIOTS
- KIT ANCRAGE
- COUVERCLE THERMIQUE
- GUIDES PATISSERIE
- DIVERS
- KIT ANTI RETOUR

Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
COOK & CHILL

Modèle spécifique
CPW-201-E

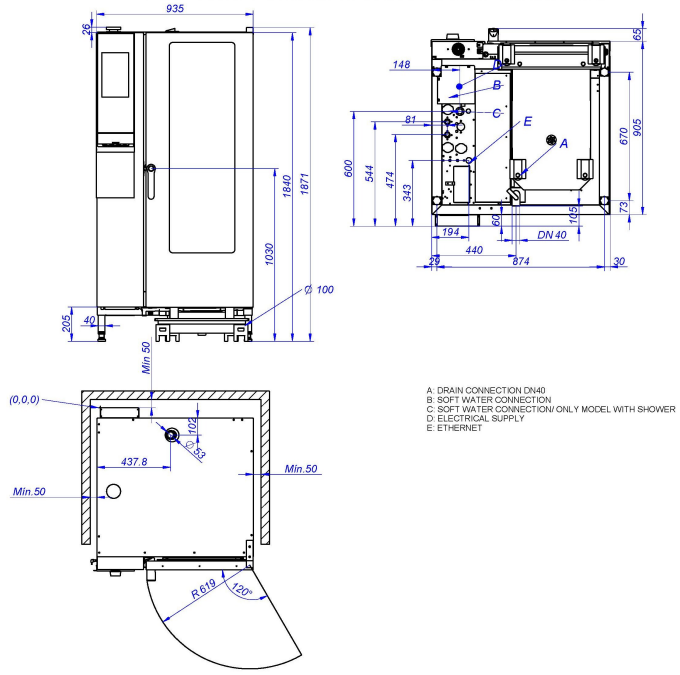
18004317 01/04/2022

201- BOILER/INJECTION INTELLIGENT WASHING



A: DRAIN CONNECTION DN40
B: SOFT WATER CONNECTION
C: SOFT WATER CONNECTION/ ONLY MODEL WITH SHOWER
D: ELECTRICAL SUPPLY
E: ETHERNET

201- BOILER/INJECTION BASIC WASHING



A: DRAIN CONNECTION DN40
B: SOFT WATER CONNECTION
C: SOFT WATER CONNECTION/ ONLY MODEL WITH SHOWER
D: ELECTRICAL SUPPLY
E: ETHERNET