

Φούρνος Combi Ηλεκτρικός με Οθόνη 6 GN 1/1 - CW-061-E R SW S



SKU: 8899139

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Για 6 x GN 1/1
- ✓ Ψηφιακός πίνακας ελέγχου (με κουμπιά & διακόπτη κύλισης)
- ✓ Τρόποι μαγειρέματος: χαμηλή θερμοκρασία ατμού 30-98°C, ατμός 99°C, σούπερ ατμός 100- 130°C, μικτό 20-300°C και κυκλοθερμικό 20-300°C
- ✓ Πολυαισθητήρας θερμ/σίας στον πυρήνα
- ✓ 3 αυτόματα προγράμματα πλύσης
- ✓ Άνοιγμα πόρτας δεξιά (προαιρετικά αριστερά)

ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επαγγελματικός Φούρνος Combi Fagor iKORE DirectSteam - Ακρίβεια, Τεχνολογία & Απόδοση στην Κουζίνα σας

Ο επαγγελματικός φούρνος **combi Fagor iKORE Concept DirectSteam** είναι η ιδανική λύση για κάθε σύγχρονη επαγγελματική κουζίνα που απαιτεί υψηλή απόδοση, ευκολία στη χρήση και αψεγάδιαστα αποτελέσματα. Πρόκειται για έναν **ηλεκτρικό φούρνο combi injection (DirectSteam)**, σχεδιασμένο για 10 ταψιά GN 1/1, με άνοιγμα πόρτας από αριστερά προς τα δεξιά και πλήθος εξελιγμένων λειτουργιών.

Με την τεχνολογία **FagorDial** (ψηφιακή οθόνη 2,8" και περιστροφικό κουμπί) και το σύστημα **ClimaControl**, ο χρήστης έχει απόλυτο έλεγχο υγρασίας μέσω αισθητήρα και ρύθμισης ανά 10%, εξασφαλίζοντας ιδανικές συνθήκες για κάθε παρασκευή. Το **Recipe Center** περιλαμβάνει 100 προγραμματισμένες συνταγές, με δυνατότητα αποθήκευσης επιπλέον 100 συνταγών με έως και 9 στάδια.

Ο φούρνος προσφέρει πολλαπλές επιλογές μαγειρέματος: χαμηλή θερμοκρασία με ατμό (30-98°C), κανονικό και super ατμό (έως 130°C), μικτό και κυκλοθερμικό (έως 300°C), ενώ η λειτουργία **Delta Cooking** και η **αφύγρανση θαλάμου** προσφέρουν τέλεια υφή σε κάθε πιάτο.

Η **τεχνολογία DirectSteam** με έγχυση νερού στην τουρμπίνα διασφαλίζει ομοιόμορφο ατμό, ενώ ο αισθητήρας EZ-Sensor με 4 σημεία μέτρησης θερμοκρασίας προσφέρει ακριβή αποτελέσματα. Ο φούρνος διαθέτει **HA-Control** με αυτόματη αναστροφή του ανεμιστήρα και εξαερισμό για μέγιστη ασφάλεια και σταθερότητα.

Ο εσωτερικός και εξωτερικός θάλαμος είναι κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304, ενώ ο τριπλός υαλοπίνακας της πόρτας με θερμοανакλαστική επίστρωση διατηρεί τη θερμοκρασία εσωτερικά και καθαρίζεται εύκολα. Ο φωτισμός LED, οι λειτουργίες HOLD-OPEN DOOR και το σύστημα ασφαλείας φροντίζουν για την εργονομία και την προστασία του προσωπικού.

Τέλος, το **οικολογικό σύστημα πλύσης iWashing**, με προγράμματα καθαρισμού, ξεβγάλματος και γυαλίσματος, εξασφαλίζει την εύκολη συντήρηση και υγιεινή του εξοπλισμού.

Αν αναζητάτε έναν **ηλεκτρικό επαγγελματικό φούρνο combi Fagor** που συνδυάζει ευφυή σχεδίαση και ευκολία χρήσης, ο iKORE είναι η ιδανική επιλογή.

Δείτε [εδώ](#) μεγάλη ποικιλία από επαγγελματικούς κυκλοθερμικούς φούρνους.

Δείτε [εδώ](#) μεταχειρισμένο εξοπλισμό και εξοπλισμό σε προσφορά.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ:

- Ψηφιακή οθόνη 2,8" με περιστροφικό διακόπτη
- iClima:
 - Διαχείριση και έλεγχος υγρασίας μέσω άμεσης μέτρησης με αισθητήρα υγρασίας, με ρυθμιστική ικανότητα ανά 10%.
 - Κέντρο Μαγειρικής Fagor:
 - 100 εργοστασιακά προκαθορισμένες και γαστρονομικά δοκιμασμένες συνταγές.
 - Χωρητικότητα αποθήκευσης έως και 100 συνταγών με έως 9 βήματα
 - Ψύξη αέρα και νερού (λειτουργία ταχείας ψύξης θαλάμου)
- Τρόποι μαγειρέματος: χαμηλή θερμοκρασία ατμού 30-98°C, ατμός 99°C, σούπερ ατμός 100-130°C, μικτό 20-300°C και κυκλοθερμικό 20-300°C
- Αφύγρανση θαλάμου για τραγανά φαγητά
- Μαγείρεμα Delta

DIRECT STEAM:

- Παραγωγή ατμού με έγχυση νερού στην τουρμπίνα, ατμοποίηση του νερού και μετατροπή του σε ατμό

ΕΛΕΓΧΟΙ:

- Γλώσσες: 5
- Δυνατότητα διαμόρφωσης τόνου, έντασης και αντίθεσης οθόνης

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Λειτουργία διακοπής/εκκίνησης
- EZ-Sensor: Εσωτερικός αισθητήρας με 4 θέσεις μέτρησης
- Βοήθημα τοποθέτησης για αισθητήρα θερμοκρασίας
 - Χειροκίνητη έγχυση ατμού
 - Αυτόματο σύστημα αφύγρανσης
 - Μεταβλητή ύγρανση με 5 επίπεδα
- 6 προγραμματιζόμενες ταχύτητες κυκλοφορίας αέρα (από 1400 rpm έως στάση τουρμπίνας)
- Εμφάνιση πραγματικών τιμών και επιλεγμένων τιμών
- Καθυστερημένος προγραμματισμός λειτουργίας
 - Δυνατότητα επιλογής ισχύος 1/2
 - Αυτόματο σύστημα ύγρανσης
 - Αυτόματο σύστημα αφύγρανσης
 - Αυτόματη ρύθμιση του σημείου βρασμού
 - Αφαιρούμενο κάλυμμα ανεμιστήρα
- Ενσωματωμένο φρένο τουρμπίνας για αυξημένη ασφάλεια
 - HA-Control
- Σύστημα αυτόματης αναστροφής για αντίστροφη περιστροφή ανεμιστήρα
- Πόρτα θαλάμου μαγειρέματος με τριπλά τζάμια, αεριζόμενη
 - Φωτισμός LED στο θάλαμο
- Συστήματα HOLD-OPEN DOOR (3 θέσεις κλειδώματος θυρών για την ασφάλεια του χρήστη)
- Διακόπτης πόρτας επαφής
- Εσωτερικό και εξωτερικό υλικό: ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 (γυαλισμένος εσωτερικός καθρέφτης)
 - Άνοιγμα πόρτας δεξιά

ΣΥΜΒΟΛΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ:

- Δήλωση συμμόρφωσης EC
- Δήλωση συμμόρφωσης EC gas
- Πιστοποίηση CB
- Προστασία νερού IPX5
- Πόδια ρυθμιζόμενου ύψους

- Παρακολούθηση εφαρμογής και εφαρμογής συντήρησης (αυτοδιάγνωση προειδοποιήσεων και σφαλμάτων)
 - Εφαρμογή καταγραφής:
 - Ιστορικό κύκλου μαγειρέματος
 - Ιστορικό σφαλμάτων

ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΛΥΣΗΣ:

- Smart (iWash) σύστημα πλύσης στερεό
- 1 βασικό σύστημα πλύσης (spray)
- 3 αυτόματα συστήματα πλύσης
 - 1 πρόγραμμα έκπλυσης
 - 1 πρόγραμμα γυαλίσματος
 - Με ντους
- Ένδειξη κατάστασης και χρόνου πλύσης
- **Fagor** Ισπανικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Χωρητικότητα:	6 ταψιά GN 1/1
Απόσταση μεταξύ των οδηγών:	68 mm
Θερμοκρασία:	έως 300°C
Ισχύς:	11,1 kW
Τάση:	380-415 V 3N
Συχνότητα:	50/60 Hz
Καθαρό βάρος:	115 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	89,8 x 81,7 x 84,6 cm

Προαιρετικά

PDF