



Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
COOK & CHILL

Modèle spécifique
CW-101-E 400V 3N 50/60Hz

19096487

18/03/2022

DENOMINATION :

Four mixte 10 niveaux électrique avec ferrage à droite
Gamme CONCEPT avec injection d'eau directement sur la turbine DirectSteam
Technologie de dernière génération embarquée : Cuisson intelligente avec gestion de la finition iCooking, processus de cuisson spécifique ifonctions.
6 programmes de lavage automatiques avec pastilles solides avec phases supplémentaires :
Phase de ramollissement de la saleté.
Equipements de série :
Douchette rétractile, prédisposition sonde sous-vide, sonde à coeur interne multipoints.

Description :

Structure de la chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304 poli miroir optimisant le rayonnement.
Enceinte du four trapézoïdale & structure porte-grilles ajourée maximisant le flux aéroulique et l'uniformité des cuissons.
Echelles de chargement ajourée GN 1/1 : espacement de 68mm.
Porte disposant d'un éclairage à LED accentuant la visibilité des produits durant les phases de cuisson.
Porte à triple vitrage ventilée protégeant les utilisateurs grâce à une paroi extérieure froide.

Fonctions :

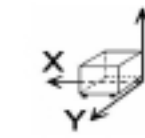
- Écran 2,8" avec commande rotative doté d'une fonction push pour configurer et confirmer les entrées
- iClima : Gestion et réglage du taux d'humidité grâce à la mesure directe et en continu de la sonde d'humidité (Capacité de réglage par paliers de 10 %).
- Fagor Cooking Center : 100 recettes préétablies en usine et élaborées sur le plan culinaire, Capacité de stockage de plus de 100 recettes (jusqu'à 9 phases/recette).
- Cool-down par air et par eau (fonction de refroidissement rapide de la cabine)
- 5 Modes de cuisson : vapeur à basse température 30-98°C, vapeur à 99°C, Super-Vapeur de 100-130°C, mixte 30-300°C et convection 30-300°C
- Fonction Déshumidification de la chambre pour des rôtis croustillants
- Cuisson Delta (sonde multi-points)
- ifonctions : Régénération, Cuisson Sous-Vide, Cuisson de Nuit, Fermentation, Pasteurisation, Fumage, Charcuterie, Déshydratation.
- iCooking : Viandes, Volailles, Poissons, Fruits de Mer, Légumes, Riz & Légumes Secs, Ovolactées, Boulangerie & Pâtisserie.
- DirectSteam : production de vapeur par injection d'eau sur la turbine en la pulvérisant pour la transformer en vapeur.

Commandes :

- Langues : 5
- Possibilité de configurer la tonalité, le volume et le contraste de l'écran & les alarmes de fin de cuisson.
- Tonalités : 8
- Réglage de l'énergie, du réseau, de la langue et du système.
- Mode S.A.T. (Service Assistance Technique) et Salon.

DIMENSIONS

X Longueur	898 mm	X Longueur brute	1000 mm
Y Profondeur	884 mm	Y Profondeur brute	975 mm
Z Hauteur	1150 mm	Z Hauteur brute	1336 mm
Poids net	140,0 kg	Poids brut	171,0 kg
Volume net	0,870 m3	Gross volume	1,303 m3



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ

Puissance moteur	0,60 kW
Puissance électrique	18,800 kW
Ampérage (A)	28,8 A
Puissance chauffage	18,00 kW
Voltage	380-415V - 3N
Fréquence électrique	50/60Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES EAU

Pression	H2O: 200-400kPa(2-4bar)
Consommation Maximum Eau	10,00 Lh

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES BRANCHEMENTS

Câblage 230V Triphasique	3X10MM²+T-50A
Câblage 230V Monophasique	NON
Câblage 400V Triphasique+N	3X6MM² +N+T-32A
Diamètre Eau	3/4"
Diamètre Vidange 1	40

AUTRES

Ouverture de porte	Droite
--------------------	--------

COCKTAIL STATIONS

Nombre de niveaux	10
-------------------	----





Catalogue
FOOD SERVICE

Chapitre
COOK & CHILL

Modèle
CW-101-E 400V 3N 50/60Hz

19096487

18/03/2022

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL :

- Fonction marche/arrêt
- EZ-Capteur. Sonde interne avec 4 points de mesure
- Support auxiliaire de positionnement pour sonde thermique
- Injection manuelle de vapeur possible.
- 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
- Affichage des valeurs effectives et des valeurs sélectionnées
- Programmation différée
- Possibilité de sélectionner en 1/2 puissance
- Système d'humidification automatique
- Système de déshumidification automatique
- Adaptation automatique aux caractéristiques du lieu d'installation (altitude, ...) y compris auto-test initial.
- 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 à triple vitrage ventilée
- Revêtement intérieur spécial réflecteur de chaleur et vitres intérieures inclinables pour un nettoyage plus facile.
- Éclairage LED de la chambre de cuisson
- Système HOLD-OPEN DOOR (avec 3 points de verrouillage pour la sécurité des utilisateurs)
- Interrupteur de porte à contact de proximité
- Joint d'étanchéité clipsable facilement remplaçable
- Matériau intérieur et extérieur : acier inoxydable AISI 304 (intérieur poli miroir)
- Interface USB (import/export des recettes intelligentes)

NETTOYAGE :

- iWashing (efficacité en faveur de l'environnement)
- Possibilité de choisir entre un système de lavage intelligent iWashing Solide ou iWashing Liquide
- 6 Programmes de lavage :
- 1 programme de nettoyage standard (spray)
- 3 programmes de nettoyage automatique
- 1 programme de rinçage
- 1 programme de finition brillance

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 <(>&< E nretien App (auto-diagnostic d'avertissements et d'erreurs)
- Enregistrement application :
 - De l'historique des cycles
 - De l'historique des erreurs

OPTIONS SPÉCIFIQUES :

- Fours configurables à la carte
- Ouverture de porte fermée à gauche
- Soubassements inox au choix
- Voltages spécifiques sur demande
- Option système de lavage avec produits liquides
- Aménagement intérieur spécial kit pâtisserie
- Sondes de température et sous-vide externes
- Système "hotte" d'extraction des buées par condensation intégré
- Grand choix d'accessoires
- Interface d'importation et d'exportation USB (données HACCP, SAT, M.A.J. logiciels)



www.fagorprofessional.com



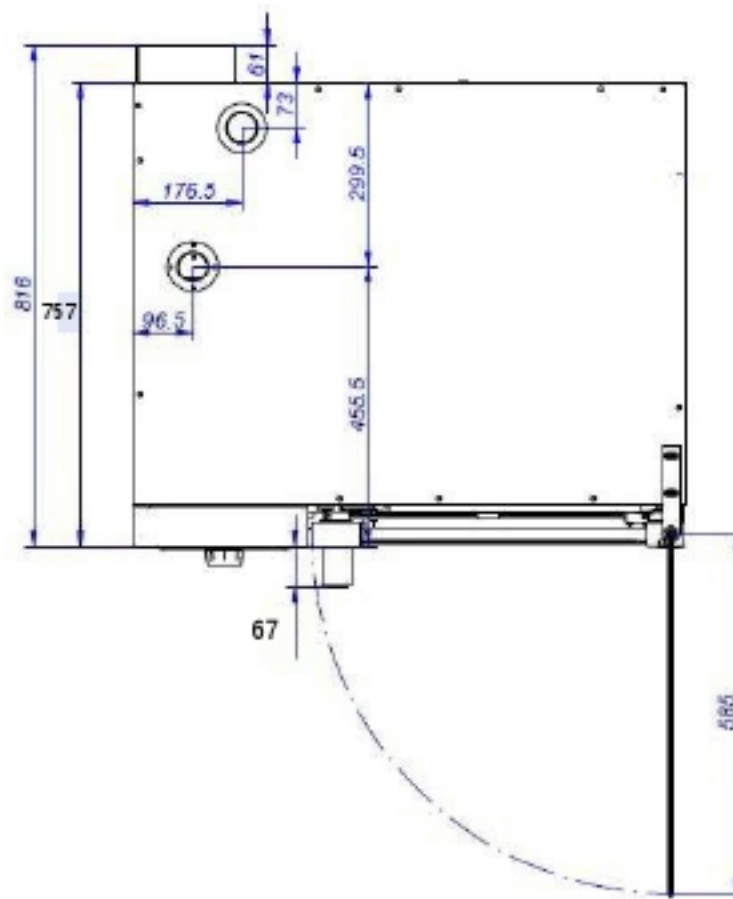
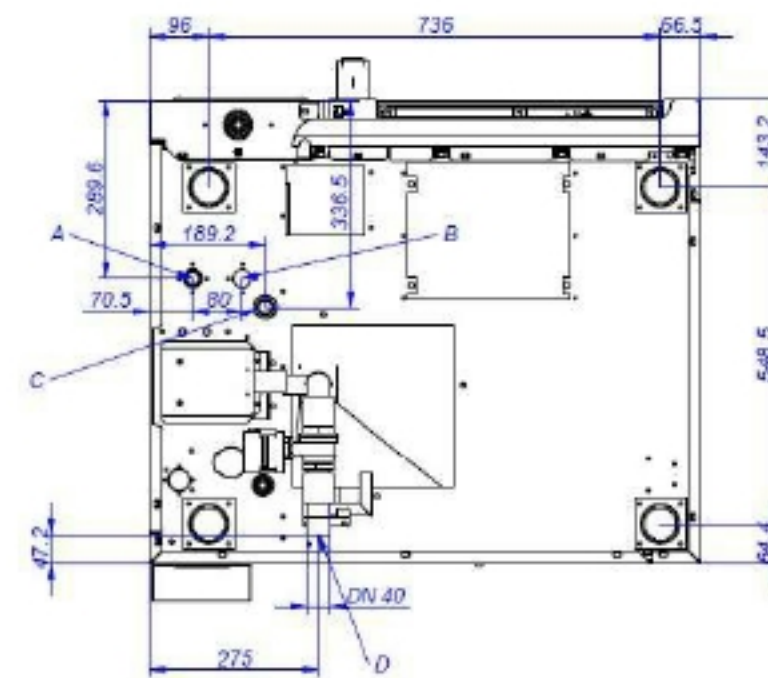
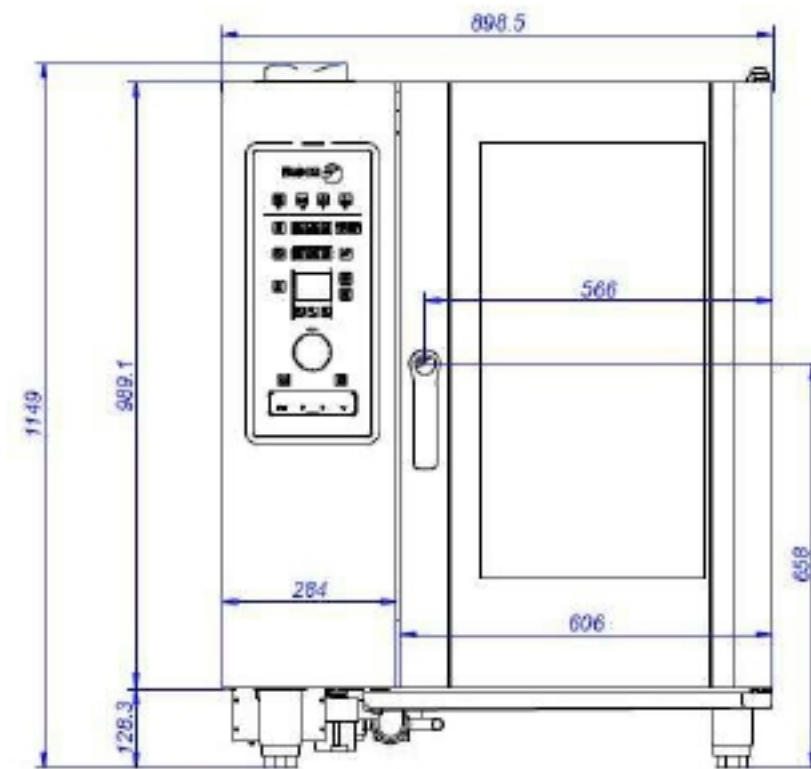
Catalogue
FOOD SERVICE

Chapitre
COOK & CHILL

Modèle
CW-101-E 400V 3N 50/60Hz

19096487

18/03/2022



CW-101-E-D

- A: ENTRADA DE AGUA DESCALDIFICADA
- B: ENTRADA DE AGUA
- C: ALIMENTACION ELECTRICA
- D: DESAGÜE DN 40

- A: SOFT WATER INLET
- B: WATER INLET
- C: ELECTRICAL CONNECTION
- D: DRAIN DN 40

- A: ENTRÉE D'EAU DOUCE
- B: ENTRÉE D'EAU
- C: CONNEXION ÉLECTRIQUE
- D: VIDANGE DN 40

