



**Catalogue**  
FOOD SERVICE  
**Chapitre**  
COOK & CHILL

**Modèle spécifique**  
CW-061-E R SW 400V 3N 50/60Hz

19076322

11/08/2022

**DÉNOMINATION:**

Four iKOREConcept (numérique) DirectSteam (injection) lavage intelligent pour 6 plateaux GN 1/1 chauffage électrique ouverture droite.

**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 30-98°, vapeur à 99°, super vapeur de 100-130°, mixte 30-300° et convection 30-300°
  - Déshumidification de la chambre pour des rôtis croustillants
  - Cuisson Delta
- DIRECTSTEAM:**
- Production de vapeur par injection de l'eau à la turbine en pulvérisant l'eau et en la transformant en vapeur.
- 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 °C à °F
  - Affichage des valeurs effectives et des valeurs sélectionnées
  - Horloge numérique
  - Programmation différée
  - Possibilité de sélectionner 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
  - 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 double vitrage

**DIMENSIONS**



X Longueur	898 mm	X Longueur brute	980 mm
Y Profondeur	817 mm	Y Profondeur brute	953 mm
Z Hauteur	846 mm	Z Hauteur brute	1070 mm
Poids net	115,0 kg	Poids brut	135,0 kg
Volume net	0,830 m3	Gross volume	0,999 m3

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ**

Puissance moteur	0,80 kW
Puissance électrique	11,100 kW
Ampérage (A)	18,9A
Puissance chauffage	10,50 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	3X6MM²+T-32A
Câblage 230V Monophasique	2X10MM²+T-50A
Câblage 400V Triphasique+N	3X2,5MM² +N+T-20A
Diamètre Eau	3/4"
Diamètre Vidange 1	40

**AUTRES**

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

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Nombre de plateaux	6
--------------------	---



www.fagorprofessional.com



**Catalogue**  
FOOD SERVICE  
**Chapitre**  
COOK & CHILL

**Modèle spécifique**  
CW-061-E R SW 400V 3N 50/60Hz

19076322

11/08/2022

- 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 0023)
  - 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 FagorKconnect

**OPTIONS SPÉCIFIQUES :**

- OPTIONS DE TENSION : 400V3N 50/60HZ - 061
- DÉFINITION FUSIBLE : 061 E
- MARQUE : FAGOR
- GAZ : NE S'APPLIQUE PAS
- OUVERTURE DE PORTE : R-DROITE
- SYSTÈME DE LAVAGE : SW-IWASHING EN SOLIDE
- DOUCHE : NON
- CHARIOT : NE S'APPLIQUE PAS
- LE RÂTELIER : GN 1/1
- SOUS VIDE & THERMAL PROBE : NON
- CONNECTIVITÉ : NON
- CERTIFICAT : CE
- WRAS : NON WRAS

**ACCESSOIRES ÉVENTUELS :**

- COOK & CHILL
- KITS DE TRANSFORMATION
- ACCESSOIRES DE NETTOYAGE
- ACCESSOIRES POUR 061 ET 101
- SPÉCIFIQUES POUR 061 ET 103
- ACCESSOIRES POUR LA CUISSON
- KIT STAKING



[www.fagorprofessional.com](http://www.fagorprofessional.com)



**Catalogue**  
FOOD SERVICE  
**Chapitre**  
COOK & CHILL

**Modèle spécifique**  
CW-061-E R SW 400V 3N 50/60Hz

19076322

11/08/2022

- SUPPORTS FOURS
- STRUCTURES ET CHARIOTS
- KIT ANCRAGE
- COUVERCLE THERMIQUE
- GUIDES PATISSERIE
- DIVERS
- KIT ANTI RETOUR

