



**Catálogo**  
FOOD SERVICE  
**Capítulo**  
COOK & CHILL

**Modelo Específico**  
APW-062-E R SW S 400V 3N 50/60Hz

19087724

22/02/2022

**DENOMINACIÓN:**

Horno iKOREAdvance (touchscreen)PureSteam (boiler)lavado inteligente iWashingpara 6 bandejas GN 2/1 de calentamiento eléctricoapertura derecha

**DESCRIPCIÓN :**

**"FUNCIONES:**

- Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1" 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
- Funciones Adicionales (regeneración, cocción al vacío, cocción nocturna, fermentación, pasteurización, ahumados, charcutería y deshidratación): Proceso 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 30-300° y convección 30-300°
- Deshumidificación de la cámara para asados crujientes
- Cocción DeltaT para cocinados delicados

**PURESTEAM:**

- Mayor saturación de vapor en la cabina que un horno de inyección
- Generador de vapor puro con función automática de llenado
- Las impurezas del agua se depositan en el calderín, facilitando el mantenimiento del horno y una cabina de cocinado sin impurezas.
- Generador de vapor provisto de detector de cal.
- Vaciado automático y ajustable del generador cada 24 horas de cocción.
- Sistema de detección de cal y descalcificación semi-automático

**MANEJOS:**

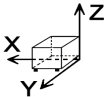
- EasyCooking (configuración de visualizaciones mediante clave)
- Idiomas: 36
- Posibilidad de configurar el tono, volumen y contraste de pantalla
- Melodías: 8
- Ajuste de energía, red, idioma y sistema
- Función de ayuda integrada y manual de instrucciones
- Control y supervisión del equipo desde dispositivos móviles mediante FagorKonnnect
- Modo SAT y modo FERIA

**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	1130 mm	X Ancho bruto	1215 mm
Y Fondo	1063 mm	Y Fondo bruto	1220 mm
Z Alto	878 mm	Z Alto bruto	1100 mm
Peso neto	200,0 kg	Peso bruto	230,0 kg
Volumen neto	0,960 m3	Volumen bruto	1,631 m3

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Potencia motor	0,60 kW
Potencia eléctrica	22,200 kW
Amperaje (A)	32,9A / 57,2A / 99,1A / 32,9A
Potencia calentamiento	21,60 kW
Voltaje	380-415V/220-240V/220-240V/440
Frecuencia eléctrica	50/60Hz

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA**

Presión	H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar)
Consumo Máximo Agua	10,00 L/h

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS**

Cableado 230V Trifásico	3X16MM2+T- 63A
Cableado 230V Monofásico	2X35MM2+T-125A
Cableado 400V Trifásico+N	3X6MM2 +N+T-40A
Diámetro Entrada Agua	3/4"
Diámetro Desagüe 1	40

**OTROS**

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

**ESTACIONES COCTELERÍA**

Número de bandejas	6
--------------------	---



Catálogo  
**FOOD SERVICE**

Capítulo  
**COOK & CHILL**

Modelo  
**APW-062-E R SW S 400V 3N 50/60Hz**

19087724

22/02/2022

- 6 velocidades de circulación de aire programables
- 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
- Freno de turbina integrado para mayor seguridad
- HA-Control (combustión indirecta, no pasa por la cámara del horno)
- Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador
- Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación
- 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)

**SIMBOLOS DE HOMOLOGACION E INSTALACION:**

- 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 (menos 0623)
- Monitor App y Mantenimiento App (autodiagnóstico de avisos y errores)
- Registro App:
  - . De historial de ciclos
  - . De historial de errores

**FAGORKONNECT:**

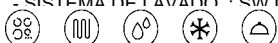
- Conexión WIFI y ETHERNET de serie
- Diferentes funcionalidades si el horno está o no conectado a internet."

**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

**OPCIONES ESPECÍFICAS :**

- OPCIONES VOLTAJE : 400V 3N 50/60HZ - 062
- DEFINICION DE FUSIBLE : 062 E
- BRAND : FAGOR
- GAS : NO APLICA
- APERTURA PUERTA : R DERECHA
- SISTEMA DE LAVADO : SW IWASHING SOLIDO





Catálogo  
**FOOD SERVICE**

Capítulo  
**COOK & CHILL**

Modelo  
**APW-062-E R SW S 400V 3N 50/60Hz**

19087724

22/02/2022

- DUCHA : S DUCHA RETRACTIL
- CARRO : NO APLICA
- BASTIDOR : BANDEJERO 1/1
- SOUS VIDE & THERMAL PROBE : NO
- IOT : NO
- CERTIFICADO : CE
- WRAS : NO WRAS



Catálogo  
**FOOD SERVICE**

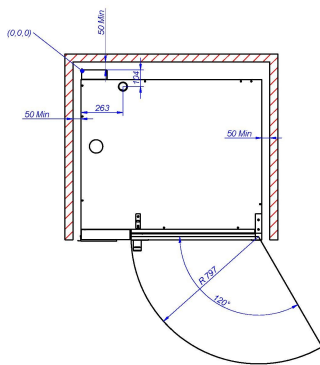
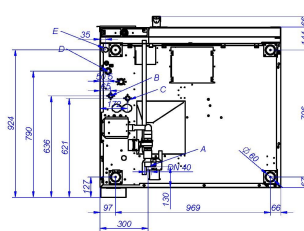
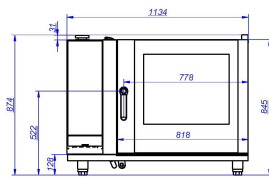
Capítulo  
**COOK & CHILL**

Modelo  
**APW-062-E R SW S 400V 3N 50/60Hz**

19087724

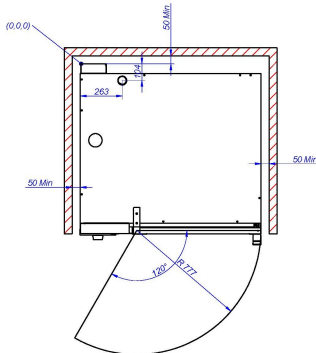
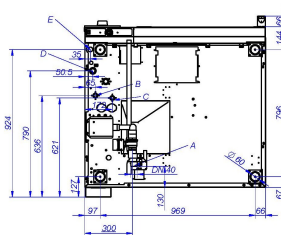
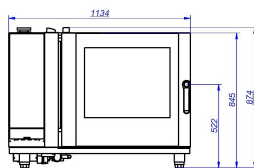
22/02/2022

**062 - BOILER / INJECTION RIGHT DOOR INTELLIGENT WASHING**



- A: DRAIN CONNECTION DN40
- B: SOFT WATER CONNECTION
- C: COLD WATER CONNECTION
- D: ELECTRICAL SUPPLY
- E: ETHERNET

**062 - BOILER / INJECTION LEFT DOOR INTELLIGENT WASHING**



- A: DRAIN CONNECTION DN40
- B: SOFT WATER CONNECTION
- C: COLD WATER CONNECTION
- D: ELECTRICAL SUPPLY
- E: ETHERNET