TechnoFood panadería

HORNOS INTELIGENTES | IKORE CONCEPT

HORNOS PROFESIONALES
CON VARIEDAD DE TAMAÑOS

GENERADOR DE VAPOR
100% PURO CON
DESCALSIFICACIÓN
PROGRAMADA



PRECISIÓN EN LOS RESULTADOS
DE COCCIÓN

MÁXIMO RENDIMIENTO
DE FORMA RÁPIDA
Y SENCILLA

SIMPLICIDAD, POTENCIA
Y ROBUSTEZ

FAGOR PROFESSIONAL

EQUIPOS
IMPORTADOS

FICHA TÉCNICA

HORNOS **INTELIGENTES** | IKORE **CONCEPT**

MODELOS IKORE CONCEPT


0623


061


062


101


102


201


202

- Construido al detalle con acero inoxidable de la mayor calidad, componentes eléctricos europeos CE y protección contra el agua IPX5 para afrontar cualquier reto culinario con la máxima exigencia.
- Un diseño robusto confeccionado para su durabilidad en el tiempo, sin que la máquina se deteriore a pesar del uso continuo. Sólidos y ergonómicos, nuestros hornos son muy resistentes.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable austenítico AISI-304 con acabado pulido espejo.
- Exterior del horno fabricado en acero inoxidable, austenítico con acabado pulido satinado.
- ***Gestiona el clima a través del sensor de humedad.*** Una medición, ajuste y regulación del clima con máxima exactitud porcentual mediante el sensor de humedad y control de la deshumidificación a través de la chimenea automática, obteniendo modos de cocción perfectos (vapor, mixto y seco).
- ***Obten un reparto del calor uniforme.*** El diseño único de la turbina y su bidireccionalidad hace que el reparto del calor sea uniforme con una regulación de hasta 6 velocidades para asegurar un flujo de aire óptimo en cada receta.

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood

www.technofood.com.co

FICHA TÉCNICA

HORNOS INTELIGENTES | IKORE CONCEPT

- ***Controla la temperatura en el núcleo de los alimentos***. La sonda de temperatura multipunto interna permite un control preciso de la temperatura del núcleo de los alimentos durante todo el proceso de cocinado. De diseño ergonómico y manipulación sencilla, garantiza la seguridad del chef y, sobre todo, ayuda a ahorrar tiempo y esfuerzo.

- ***Consigue un vapor 100% puro y fresco.*** Gracias a la caldera industrial de diseño exclusivo situado en el exterior de la cámara de cocción, nuestros hornos producen un vapor puro, fresco y libre de impurezas, alcanzando una rápida saturación de la misma.

- Con este sistema, conseguimos depositar los minerales del agua en la propia caldera, evitado su transmisión a los alimentos. La programación automática del vaciado/llenado de la caldera, al igual que su descalcificación, garantizan su excelente mantenimiento. Esto supone una mayor durabilidad del equipo.

- ***Smart Cooking.*** Dotada de inteligencia digital y tecnológica para estandarizar los procesos culinarios de la forma más productiva.

  Durante la ejecución, el horno calcula continuamente la temperatura, humedad, velocidad del aire y el tiempo necesario para obtener el producto con el acabado perfecto y el mínimo consumo energético.

- La productividad y versatilidad de nuestros equipos al máximo nivel, ahora incluye estas aplicaciones:

  - Cocción nocturna
  - Ahumados
  - Charcutería
  - Fermentación
  - Pasteurización
  - Deshidratación
  - Vacío
  - Regeneración

www.technofood.com.co

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood