



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
HORNOS

Modelo Específico
CPW-202-G NG R SW S T 230V 1N 50Hz

19088276

10/10/2026

DENOMINACIÓN:

Horno iKORE Concept PureSteam (calderín) con lavado inteligente para 20 bandejas GN 2/1 a gas con apertura derecha y carro.

DESCRIPCIÓN :

FUNCIONES:

- FagorDial: Pantalla 2,8 con mando giratorio y función push para configurar y confirmar las entradas
- ClimaControl:
 - . Gestión y regulación de la humedad gracias a la medición directa de la sonda de humedad
 - . Capacidad de regulación del 10%- Fagor Recipe Center
- Fagor Recipe Center:
 - . 100 recetas pre-establecidas desde fábrica y testadas culinariamente
 - . Capacidad de almacenamiento de mas de 100 recetas de 9 fases
- Cool-down por aire y por agua (función de enfriamiento rápido de la cabina)
- Modos de cocinado: vapor a baja temperatura 30-98°, vapor a 99°, super vapor de 100- 130°, mixto 20-300° y convección 20-300°
- Deshumidificación de la cámara para asados crujientes
- Cocción Delta

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.

MANEJOS:

- Idiomas: 5
- Posibilidad de configurar el tono, volumen y contraste de pantalla.
- Tono: 8
- Ajuste de energía, red e idioma.
- Modo SAT y Ferie
- Programa de descalcificación guiado

MANEJOS:

- Idiomas: 5
- Posibilidad de configurar el tono, volumen y contraste de pantalla.
- Tono: 8
- Ajuste de energía, red e idioma.
- Modo SAT y Ferie

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 humidificación automática
- Humidificación variable de 5 niveles
- 6 velocidades de circulación de aire programables (Desde 1400 rpm hasta parada de turbina)
- Opción de cambiar de °C a °F
- Visualización de valores efectivos y valores seleccionados
- Programación retardada
- Posibilidad de seleccionar 1/2 potencia
- Sistema de humidificación automática
- Sistema de deshumidificación automática
- Adaptación automática a las características del lugar de instalación (altitud...) incluyendo autotest inicial
- Ajuste automático del punto de ebullición

DIMENSIONES



X Ancho	1162 mm	X Ancho bruto	1180 mm
Y Fondo	1074 mm	Y Fondo bruto	1245 mm
Z Alto	1841 mm	Z Alto bruto	2080 mm
Peso Neto	394,0 kg	Peso Bruto	458,0 kg
Volumen Neto	2,300 M3	Volumen Bruto	3,060 M3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	1,545 KW
Voltaje	220-240V/230V - 1N/2PH
Fases	1N/2PH
Frecuencia eléctrica	50Hz
Amperaje (A)	12A / 12A
Potencia motor	1,200 KW
Potencia calentamiento	0,350 KW

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Potencia gas	65,000 KW
Cau.G30/A.Cal.240	5,408 KGH
Cau.G20/A.Mot.220	6,878 MQH
Regulado a	NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

Presión	H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar)
Consumo Máximo Agua	30,000 LPH

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

Cableado 230V Monofásico	2X1,5MM²+T-16A
Diámetro gas 1	R.3/4G
Diámetro Salida Vapor	53
Diámetro Entrada Aire	50
Diámetro Entrada Agua	3/4"
Diámetro Desagüe 1	40
Diámetro Extracción 1	60,000 MM
Diámetro Extracción 2	60,000 MM
Diámetro Agua Fría Descal. 1	3/4"



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
HORNOS

Modelo Específico
CPW-202-G NG R SW S T 230V 1N 50Hz

19088276

10/10/2026

- Cubreventilador extraíble
 - Freno de turbina integrado para mayor seguridad
 - HA-Control : turbina bidireccional que permite que el reparto del calor sea uniforme
 - Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador
 - Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación (todos menos 0623)
 - Revestimiento especial termorefectante y cristales interiores abatibles para una limpieza sencilla
 - Iluminación led para la cámara de cocción
 - Sistemas HOLD-OPEN DOOR (con 3 puntos de anclaje para mayor seguridad del usuario)
 - Interruptor de puerta de contacto por proximidad
 - Junta insertable fácil de cambiar
 - Construcción 100% en acero inoxidable (Cámara de cocción: AISI 304 pulido espejo)
- SÍMBOLOS DE HOMOLOGACIÓN E INSTALACIÓN:**
- 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 (todos menos 0623)
 - Monitor App y mantenimiento App (autodiagnóstico avisos y errores)
 - Registro App:
 - . De historial de ciclos
 - . De historial de errores

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
- Indicación del estado de limpieza y tiempo restante

OPCIONES ESPECÍFICAS :

- MARCA: FAGOR
- GAS: NG GAS NATURAL
- OPCIONES VOLTAJE: 230V 1N 50Hz - 202
- APERTURA PUERTA: R DERECHA
- SISTEMA DE LAVADO: SW-SOLIDO iWASHING
- DUCHA: S DUCHA RETRACTIL
- CARRO: T-CARRO 202
- BASTIDOR: BANDEJERO 1/1
- Sonda Térmica & Sous Vide: NO
- CONECTIVIDAD: NO
- CERTIFICADO: CE
- REG4: NO REG4

Cableado 230V Monofásico

2X1,5MM²+T-16A

OTROS

Apertura puerta

Derecha

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Número de bandejas

20,000



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
HORNOS

Modelo Específico
CPW-202-G NG R SW S T 230V 1N 50Hz

19088276

10/10/2026

--	--



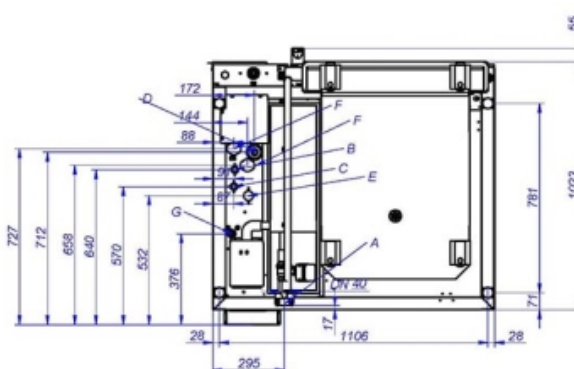
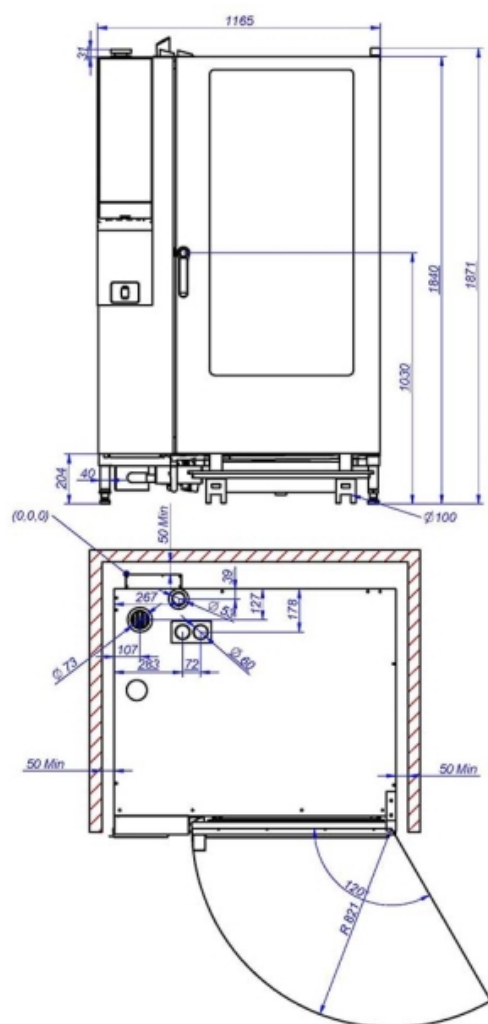
Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
HORNOS

Modelo Específico
CPW-202-G NG R SW S T 230V 1N 50Hz

19088276

10/10/2026



- A: DRAIN CONNECTION DN40
- B: SOFT WATER CONNECTION
- C: COLD WATER CONNECTION
- D: ELECTRICAL SUPPLY
- E: GAS INLET
- F: AIR
- G: ETHERNET