



**Il cuore
della cucina
professionale**



KORE 900 e 700

— IT

KORE
GENERATION

*You make
it happen*

Indice

Introduzione

04

Generazione KORE

10

Tipi di blocchi

28

Verticalità

30

Accessori

31

KORE

GENERATION

Il cuore della cucina professionale

La generazione KORE è stata pensata per agevolare il lavoro quotidiano dei professionisti della cucina. Una generazione di cucine industriali componibili e robuste adatte a soddisfare un ritmo di lavoro intenso e a rendere al massimo. Ergonomiche, sicure e con una manutenzione facile, soddisfano i requisiti di sicurezza, affidabilità e fiducia necessari in una cucina professionale.

Il risultato: una generazione di cucine che garantisce la durata delle macchine con un design semplice e curato.

Una nuova gamma affidabile, durevole e capace di resistere all'uso intenso che richiede una cucina professionale, mantenendo la qualità e la funzionalità del primo giorno. Apparecchiature che combinano robustezza ed ergonomia, rendendo il lavoro più agile e confortevole.





Design robusto

Affidabile, durevole e in grado di sopportare l'uso intensivo di una cucina professionale, mantenendo la qualità e la funzionalità del primo giorno. Macchine che combinano la solidità e l'ergonomia, rendendo il lavoro più facile e comodo.

Potenza

I fornelli più potenti del mercato. Un design unico che offre una distribuzione uniforme del calore e un'ottima trasmissione a pentole e padelle. L'elevata potenza ed efficienza garantiscono il massimo rendimento.



Piani cottura solidi e incassati

Progettata in un unico pezzo di spessore 2 mm nella gamma 900 e 1,5 mm nella gamma 700.



Comandi in metallo

Un design robusto ed ergonomico che agevola l'uso e i movimenti del professionista, con un posizionamento del pannello dei comandi sulla parte superiore, più sicuro e comodo.



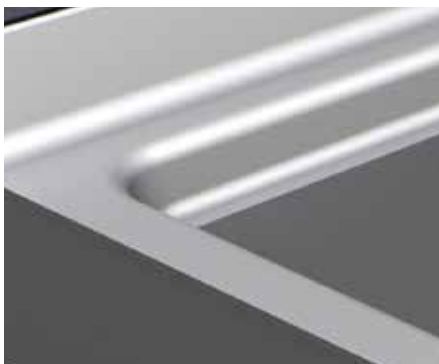
Struttura

Fabbricazione in acciaio inossidabile AISI 304 (20/10). I componenti per prestazioni particolarmente esigenti (quali vasche di cottura di pentole, cuocitori, ecc.) sono fabbricati in AISI 316.



Finiture perfette e ottima resistenza

La saldatura laser e la lucidatura automatica garantiscono la robustezza delle macchine e quindi la loro resistenza e affidabilità.



Dimensioni standard

200, 400, 800 o 1200 mm di larghezza.



Stabilità per recipienti di qualsiasi grandezza

Cucine dotate di riduttori per fornelli adatte a recipienti con un diametro ridotto (8 cm), assicurando la stabilità e la sicurezza degli operatori.



Una pulizia impeccabile

Macchine pensate per facilitare la manutenzione quotidiana e assicurare una pulizia impeccabile, necessaria in qualsiasi cucina professionale.

Design senza accumulo di sporco

Il sistema a incasso, gli spigoli curvi e i bordi arrotondati facilitano la pulizia. Design pensato per offrire il massimo comfort al lavoratore. Con ripiani arrotondati per una pulizia veloce e facile.



Aggancio

I moduli sono stati pensati per essere agganciati in modo ermetico uno all'altro. Evitano scanalature difficili da raggiungere per la manutenzione e l'infiltrazione dei liquidi, assicurando la massima igiene.



Blocchi sospesi

La struttura per il montaggio dei blocchi sospesi impedisce l'accumulo di sporco o di grasso nella macchina permettendo una pulizia quotidiana semplice e veloce.



Elementi rimovibili

Gli elementi di KORE quali vaschette, guide, recipienti raccogligrasso, alzate... sono rimovibili e possono essere lavati in lavastoviglie, assicurando la corretta igiene di tutti gli accessori.



Protezione IPX5

Protezione dall'ingresso di acqua secondo la classificazione IPX5, standard internazionale.



KORE 900

Ampia varietà e massima qualità

La gamme KORE 900 a été spécialement conçue pour les restaurants et salles de réception de grande et moyenne taille, qui nécessitent de grands espaces de travail ainsi qu'une puissance et un rendement très élevés.



KORE 700

De hautes prestations
dans des espaces réduits

La gamma KORE 700 condensa le massime prestazioni di una grande cucina in uno spazio con meno spazio. Tutta la potenza, la durata e l'affidabilità in una cucina di medie o piccole dimensioni.



Cucine a gas

01.

I bruciatori più potenti del mercato a doppia corona, unici nel loro genere, che assicurano una distribuzione ottimale del calore.

02.

Massima sicurezza grazie alla protezione del corpo pilota e alla termocoppia.

03.

Il piano incassato e la facile rimozione delle griglie e dei bruciatori rendono la pulizia molto più pratica.

04.

Le griglie sono multiuso e il design è funzionale.

05.

Può integrare il forno a gas statico, a gas panoramico o il forno elettrico statico.

06.

Interamente fabbricato in acciaio inox.



Tuttapiastra

01.

Una stessa piastra con diverse zone a temperature diverse, utilizzando un unico bruciatore centrale ad alta potenza.

02.

Una notevole produttività grazie all'ampia superficie.

03.

Angoli arrotondati, facili e veloci da pulire.

04.

Mattone refrattario interno per un migliore utilizzo e una migliore distribuzione del calore.

05.

Dispone di un potente bruciatore e di un diffusore in ghisa a doppia corona che garantisce l'uniformità e la distribuzione termica della fiamma.



Cucine a gas a mezza piastra

01.

Perfetta combinazione di fuochi aperti e una mezza piastra che permette di giocare con i diversi modi di cucinare. Disponibile solo nella KORE 700.



Cucine monofuoco

01.

Bruciatore a doppia corona con quattro file di fiamme.

02.

Grande stabilità.

03.

Apertura in stile inglese per consentire l'inserimento del vassoio in direzione panoramica.



Cucine a induzione

- 01. Velocità ed efficienza con risparmio energetico.
- 02. Prestazioni elevate e basso irraggiamento termico.
- 03. Piani in vetroceramica di 6 mm di spessore.
- 04. Zone di cottura di 300 mm da Ø e 5 kW e regolazione dell'energia.
- 05. Risparmio energetico di oltre il 50%.



Wok a induzione

- 01. Piano in acciaio inox AISI-304 con supporto per pentole wok.



Cucine elettriche

01.

Piano a incasso e posizione delle piastre che impediscono l'ingresso di liquidi nella macchina.

02.

Interruttore di controllo per ogni piastra con 7 posizioni per potenze diverse.

03.

Un ventilatore all'interno del mobile ha la funzione di abbassare la temperatura dei componenti.

04.

Forno GN-2/1, con selettore di riscaldamento inferiore e/o superiore (3 + 3 kW) e controllo termostatico (125 ÷ 310 °C).

05.

Distribuzione configurabile grazie a 3 barre per appoggiare i recipienti GN nella KORE 900 e 2 barre nella 700.



Cucine elettriche tuttapiastra

01.
4 zone di cottura indipendenti.

02.
Temperature diverse contemporaneamente
sulla superficie.

03.
Piastra elettrica molto solida fabbricata in
13CrMo4 da 16 mm di spessore con quattro
gruppi di resistenze.

04.
Comfort grazie alle piastre posizionate allo
stesso livello.



Fry-top

01.

Piastra in acciaio dolce di 20 mm di spessore nella KORE 900, che è conforme alla direttiva europea CE- 1935/2021.

02.

Piastra inclinata che favorisce la raccolta del grasso.

03.

Reazione e risposta immediate. Molto veloce dopo aver rilevato il cibo.

04.

Distribuzione ottimale e omogenea delle temperature.

05.

Adempimento della normativa sulle temperature nel mobile.

06.

Piastra unita al piano di lavoro tramite saldatura robotizzata.

07.

Vasta gamma per ogni esigenza.

08.

Versione cromata con superficie rivestita di bagno di cromatura dura di 50 micron, che evita la perdita mediante irraggiamento e la dispersione del calore.



Barbecue

- 01. Griglie in ferro fuso reversibile e in acciaio inossidabile.
- 02. Elevata potenza delle resistenze e dei bruciatori a gas.
- 03. Distribuzione ottimale e omogenea delle temperature.
- 04. Possibilità di cottura a vapore.
- 05. Componenti funzionali situati nella zona fredda.
- 06. Bruciatori in acciaio inossidabile.



Barbecue a gas con pietra in ceramica

- 01. Pietre in ceramica, che creano uno scudo per le gocce di grasso sui fuochi, impedendo la formazione di fiamme.
- 02. Montaggio versatile in quanto sono modelli da banco, senza mobile basso incluso.



Friggitrici

- 01. Macchine per il riscaldamento a gas con alta relazione tra potenza e volume. (1 kW a litro)
- 02. 1 o 2 vaschette da 8 litri o da 15 litri nella KORE 700. Vaschette da 21 litri e da 15 litri nella KORE 900.
- 03. Combustione perfetta.
- 04. Potenza elevata e avvio veloce.
- 05. Vaschette incassate saldate al ripiano.



Scaldapatate

- 01. Mantiene la frittura e scola l'olio.
- 02. Angoli interni arrotondati per facilitare la pulizia.
- 03. Vasca incassata nel ripiano e con doppio fondo forato con inclinazione.
- 04. Lampada a infrarossi situata sulla parte posteriore.



Cuocipasta

01.

Gamma a gas ed elettrica con modelli da una o due vasche di GN-2/3 da 26 L nella KORE 700 e GN-1/1 da 40 L in entrambe le KORE 700 e 900.

02.

Rubinetto di riempimento nella vasca a due velocità.

03.

Macchine con riscaldamento a gas o elettrico a potenza elevata.

04.

Cestelli standard inclusi, con possibilità di aggiungere altri tipi di cestelli.



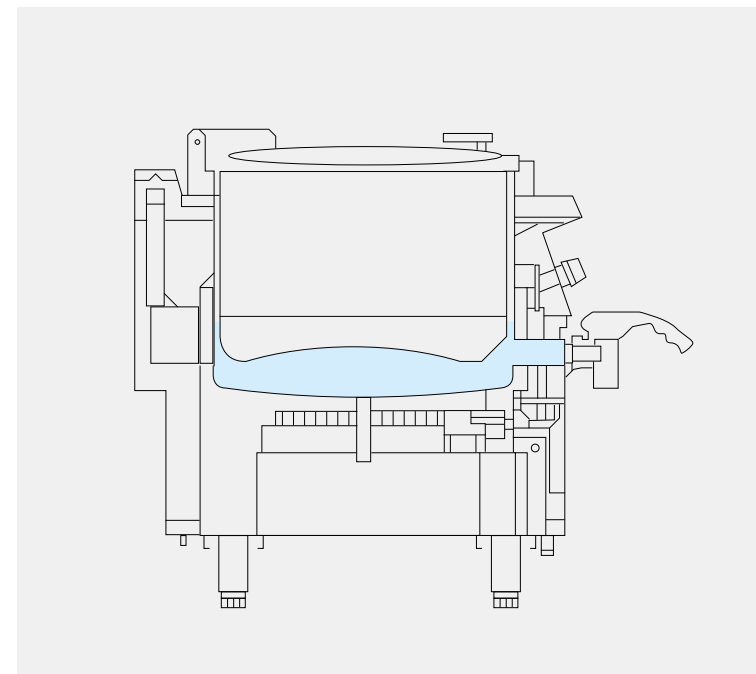
Pentole

01. Robusta, facile da regolare e sicura.
02. Controllo mediante regolatore di energia assicura cotture più lente.
03. Macchine con riscaldamento a gas o elettrico a potenza elevata.
04. Funzionamento ottimale grazie all'elevata potenza.
05. Filtro nel tubo di scarico per raccogliere il cibo rimanente molto facile da smontare e pulire.



Pentole bagno-maria

01. Efficienza e controllo del riscaldamento e del livello dell'acqua.
02. Termostato ed elementi di sicurezza esterni.
03. Controllo automatico del livello dell'acqua nella camera dei modelli a bagnomaria.



Brasiere ribaltabili

- | | | | | | |
|--|--|---|--|---|---|
| 01.
Controllo termostatico, vasca in differenti versioni. | 02.
Mobile e struttura interamente in acciaio inox. | 03.
Coperchio a doppia parete robusto e utile. | 04.
Multiuso, può essere utilizzato come 3 diversi elettrodomestici: fry-top, pentola e bagnomaria. | 05.
Vasche con fondo molto spesso per garantire una distribuzione uniforme del calore. | 06.
Angoli arrotondati e senza spigoli con un ampio foro di scarico. |
|--|--|---|--|---|---|



Bagno-maria

- | | |
|--|--|
| 01.
Camera di combustione isolata e accensione elettrica. | 02.
Scarico per gravità e dotata di tubo di troppo pieno. |
| 03.
Macchine con riscaldamento a gas o elettrico. | 04.
Distribuzione configurabile grazie a 3 barre per appoggiare i recipienti GN nella KORE 900 y 2 barre nella 700. |



Elementi neutri

- 01. Piani di lavoro solidi in acciaio inossidabile AISI-304 e facili da pulire grazie ai bordi arrotondati.
- 02. Macchine adattate per collegare un rubinetto di riempimento o una colonna d'acqua.
- 03. Ammettono l'incorporazione di un cassetto.
- 04. Macchine a mezzo modulo o intero, utili per integrare gli spazi di lavoro.



Mobili bassi

- 01. Facili da combinare, fanno da supporto agli elementi tipo ripiano.
- 02. Si collegano rapidamente per fungere da supporto agli elementi da banco.
- 03. Capacità di stoccaggio.
- 04. Modelli con guida o cassetti nei mobili a mezzo modulo.



Mobili refrigerati

01. Disponibili in due larghezze, sono dotati di sportello, cassetti GN o cassetti panoramici che possono essere configurabili per contenere recipienti di diverse dimensioni.
02. Controllo elettronico della temperatura e dello sbrinamento con visore digitale.
03. Sportelli reversibili, dispositivo automatico di chiusura e di fissaggio dell'apertura da 90°.





Una cucina, numerose possibilità

Fagor Professional offre un'ampia gamma di cucine industriali, perfette per soddisfare tutte le esigenze di qualsiasi chef e della sua cucina.

Ognuna di esse è pensata e creata minuziosamente per garantire qualità, sicurezza e igiene. Il design si basa sull'affidabilità e il comfort di utilizzo, un'estetica elegante e una tecnologia innovativa, per rispondere alle richieste dei cuochi più esigenti.



Tipi di blocchi

Si vos recettes sont uniques, votre cuisine l'est aussi.

Blocchi centrale o a muro



Blocchi sospesi

Consentono una distribuzione delle apparecchiature che possono essere personalizzate in base alle esigenze di ogni cliente. Per questo disponiamo di due tipi di installazioni: a parete e centrali. La soluzione sospesa contempla la posizione degli accoppiamenti in modo che siano nascosti alla vista.



Blocchi a ponte

Il sistema a ponte è un'opzione per l'assemblaggio di blocchi di cottura per ottenere uno spazio di lavoro più leggero.



Verticalità

La tua cucina migliore: tutto a portata di mano, tutto in ordine.

Oltre agli elementi tecnologici, una cucina professionale deve offrire anche altri elementi essenziali per la vita quotidiana che garantiscano ordine, igiene e sicurezza. A tal fine abbiamo sviluppato una nuova gamma di strutture verticali:

Verticalità superiore

a) Ripiani a due colonne o griglie in acciaio inox.

Molto facili da pulire, in quanto possono essere smontati in pezzi per essere facilmente messi in lavastoviglie.

Permettono di appendere schiumarole, pentole, ecc. che, in loro assenza, vengono normalmente lasciati sopra gli elementi neutri della cucina.

Permettono di posizionare vassoi e contenitori per un accesso facile e veloce e di liberare spazio. A seconda dell'uso, i contenitori possono mantenere la temperatura grazie al calore irradiato dalla cucina.



b) Supporti

Supporti per forno:

Può contenere un forno sopra la cucina, una soluzione ideale per quei professionisti che hanno bisogno di avere un piccolo forno con funzioni avanzate a portata di mano.

Supporti per salamandra:

Permettono di posizionare una salamandra e di tenerla vicina senza occupare spazio sulla superficie della cucina.



Verticalità inferiore

a) Mobili bassi a mezzo modulo con 2 cassetti:

Permette di riporre, ordinare e tenere a portata di mano gli elementi che non vengono utilizzati per ottimizzare lo spazio della cucina.

b) Mobili bassi a mezzo modulo con guide:

permettono il posizionamento di vassoi GN 1/1 e quindi di sfruttare al meglio lo spazio.



Accessori

Dettagli che fanno la differenza.

Un'ampia varietà di accessori per soddisfare le esigenze più esigenti di ogni chef, permettendoti di ottenere il massimo dalla tua cucina.









