



O coração  
da cozinha  
profissional



KORE 900 e 700

— PT

**KORE**  
GENERATION

*You make  
it happen*

## **Índice**

Introdução  
04

Geração KORE  
10

Tipos de blocos  
28

Verticalidade  
30

Acessórios  
31

# KORE

GENERATION

## O coração da cozinha profissional

A geração KORE foi concebida para facilitar o trabalho diário do profissional da cozinha. Uma geração de cozinha modular industrial robusta, preparada para responder a um trabalho intenso e render ao máximo. Ergonómica, segura e de manutenção simples, cumpre com o elevado nível de segurança, fiabilidade e confiança exigidos por uma cozinha profissional.

O resultado: uma geração de cozinhas que garante a durabilidade das máquinas, com um design limpo e cuidado.

Uma nova gama fiável, duradoura e capaz de suportar a intensa utilização necessária de uma cozinha profissional, mantendo a qualidade e a funcionalidade do primeiro dia. Equipamentos que combinam a robustez e a ergonomia, tornando o trabalho mais ágil e confortável.









# Design robusto

Fiável, duradoura e capaz de suportar a intensa utilização necessária de uma cozinha profissional, mantendo a qualidade e a funcionalidade do primeiro dia. Equipamentos que combinam a robustez e a ergonomia, tornando o trabalho mais ágil e confortável.

## Potência

---

Os queimadores mais potentes do mercado. Um design único e próprio que oferece uma divisão uniforme do calor e a melhor transmissão para tachos e frigideiras. As elevadas potências e eficiências dão origem a um rendimento máximo.



## Bancadas robustas e encastradas

---

Construída numa única peça de 2 mm de espessura na gama 900 e 1,5 mm na gama 700.



## Comandos metálicos

---

Um design robusto e ergonómico que facilita a utilização e os movimentos do profissional, com um posicionamento dos painéis de controlo mais seguro e confortável na parte superior.



## Construção

---

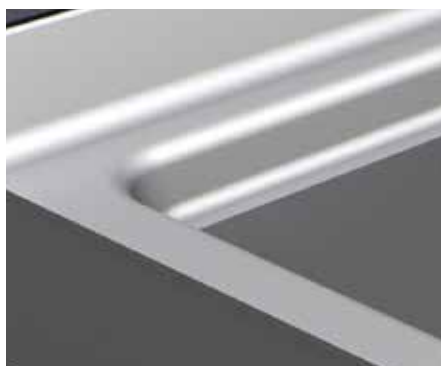
Fabrico utilizando aço inoxidável AISI 304 (20/10); e onde as funcionalidades exigidas são particularmente notáveis (como as cubas de confeção em marmitas, cozedores...), AISI 316.



### Acabamentos perfeitos e de grande resistência

---

A soldaduras a laser e o polimento automático garantem a robustez das máquinas e, portanto, a sua resistência e fiabilidade.



### Dimensões padrão

---

200, 400, 800 ou 1200 mm de largura.



### Estabilidade para recipientes de qualquer tamanho

---

Cozinhas equipadas com grelhas para queimadores adequadas para depositar recipientes de diâmetros muito pequenos (8 cm), assegurando a sua estabilidade e a segurança dos utilizadores.



# Uma limpeza impecável

Máquinas pensadas para facilitar a manutenção diária e assegurar uma limpeza impecável, necessária em qualquer cozinha profissional.

## Design sem focos de sujidade

---

O embutimento, as arestas curvas e cantos arredondados... facilitam imenso a limpeza. Design pensado para oferecer o máximo conforto ao trabalhador. Com superfícies de trabalho arredondadas para uma limpeza rápida e fácil.



## Acoplamento

---

Os diferentes módulos foram desenhados para se encaixarem hermeticamente uns nos outros. Evitam ranhuras de difícil acesso para a manutenção e a infiltração de líquidos, assegurando a máxima higiene.



## Blocos suspensos

---

O design para a montagem de blocos suspensos impede a acumulação de sujidade ou gordura por baixo da unidade, permitindo uma limpeza diária simples e rápida.





## Elementos amovíveis

---

Os elementos de KORE como as bandejas, as suas guias, gavetas de recolha de gorduras... são amovíveis e aptos para lavar no lava-louça, assegurando a higiene correta de todos os acessórios.



## Proteção IPX5

---

Proteção contra a entrada de água, de acordo com a classificação IPX5, norma internacional.



## KORE 900

### Ampla variedade e máxima qualidade

A gama KORE 900 foi especialmente desenhada para restaurantes e cantinas de tamanho grande e médio, que exigem amplos espaços de trabalho, altas potências e rendimentos muito elevados.



## KORE 700

Máximos desempenhos  
em espaços reduzidos

A gama KORE 700 condensa o máximo rendimento de uma cozinha grande num estabelecimento com menos espaço. Toda a potência, durabilidade e fiabilidade numa cozinha de pequena ou média dimensão.



## Cozinhas a gás

---

01.

Queimadores mais potentes do mercado, com dupla coroa de design próprio, o que oferece uma distribuição ótima do calor.

02.

Máxima segurança graças à proteção do corpo do piloto e do termopar.

03.

A bancada encastrada e a fácil extração das grelhas e dos queimadores tornam a limpeza muito cómoda.

04.

As suas grelhas são multiusos e o seu design é funcional.

05.

Pode integrar um forno de gás estático, de gás panorâmico ou um forno elétrico estático.

06.

Fabricado inteiramente em aço inoxidável.



## Toda em placa

01.

Uma mesma placa com várias zonas a diferentes temperaturas, utilizando um único queimador central de grande potência.

02.

Grande produtividade graças à sua ampla superfície.

03.

Esquinas arredondadas, fáceis e rápidas limpar.

04.

Tijolo refratário interno para um melhor uso e distribuição do calor.

05.

Conta com um potente queimador e um difusor de ferro fundido de dupla coroa, que garante a uniformidade e distribuição térmica da chama.





## Cozinhas de gás de meia placa

---

01.

Combinação perfeita de bicos abertos e uma meia placa, que permite combinar com as diferentes formas de confeção. Disponível apenas na KORE 700.



## Cozinhas para paella

---

01.

Queimador de dupla coroa com quatro filas de chamas.

02.

Grande estabilidade.

03.

Abertura de estilo britânico para introduzir a bandeja num sentido panorâmico manuseamento.



## Cozinhas de indução

---

- 01. Rapidez e eficiência com poupança energética.
- 02. Grande rendimento e baixa irradiação de calor.
- 03. Bancadas de vidro temperado de 6 mm de espessura.
- 04. Zonas de cozedura de 300 mm de Ø e 5 kW e regulação de energia.
- 05. Poupança de energia de mais de 50%.



## Wok de indução

---

- 01. Bancada de aço inoxidável AISI-304 com alojamento para wok.



## Cozinhas elétricas

---

01.

Bancada encastrada e a posição das placas, que evitam que os líquidos penetrem na máquina.

02.

Comutador de controlo para cada placa com 7 posições para diferentes potências.

03.

Um ventilador no interior do móvel funciona para baixar a temperatura dos componentes.

04.

Forno GN-2/1, com seletor de aquecimento inferior e/ou superior (3 + 3 kW) e controlo termostático (125 ÷ 310 °C).

05.

Placas quadradas (4 kW) de 300x300 na KORE 900. Na KORE 700, placas redondas de 223 Ø (2,6 kW) ou quadradas: 230x230 (2,6 kW).



## Cozinhas elétricas todas em placa

01.  
4 zonas de confeção independentes.

02.  
Diferentes temperaturas na sua superfície simultaneamente.

03.  
Placa elétrica muito sólida, fabricada em 13CrMo4, de 16 mm de espessura com quatro grupos de resistências

04.  
Comodidade graças às suas placas ao mesmo nível.



## Fry-top

---

01.

Placa de aço macio de 20 mm de espessura na KORE 900, que cumpre com a diretiva europeia CE-1935/2021.

02.

Placa inclinada que favorece a recolha de gordura.

03.

Rápida reação e resposta. Grande rapidez após detetar os alimentos.

04.

Muito boa distribuição de temperaturas e repartição homogéneo.

05.

Cumprimento de normativas de temperatura no móvel.

06.

Placa unida por soldadura robotizada à bancada.

07.

Variedade de gama para cada necessidade.

08.

Versão cromada com superfície revestida com um banho de cromo duro de 50 micron, que evita a perda por irradiação e a dispersão do calor.





## Grelhadores

01. Grelhas de ferro fundido reversível e de aço inoxidável.
02. Elevada potência das resistências e dos queimadores a gás.
03. Muito boa distribuição de temperaturas e repartição homogênea.
04. Possibilidade de confeitão em atmosfera de vapor.
05. Componentes funcionais situados na zona fria.
06. Queimadores de aço inoxidável.



## Grelhadores com pedras cerâmicas

01. Pedras cerâmicas, que criam um escudo contra as gotas de gordura nos fogões, o que evita a formação de chamas.
02. Versatilidade de instalação, já que são modelos de mesa, sem móvel baixo incluído.



## Fritadeiras

---

- 01. Máquinas de aquecimento a gás de elevada relação potência / volume. (1 kW por litro)
- 02. 1 ou 2 cubas de 8 litros ou de 15 litros na KORE 700. Cubas de 21 litros e de 15 litros na KORE 900.
- 03. Combustão perfeita.
- 04. Grande potência e arranque rápido.
- 05. Cubas encastradas soldadas à bancada.



## Conservador de fritos

---

- 01. Mantém as frituras e escorre o óleo.
- 02. Ângulos internos arredondados para facilitar a limpeza.
- 03. Cuba integrada na bancada e equipada com fundo duplo perfurado com inclinação.
- 04. Lâmpada de infravermelhos situada na parte posterior.



## Cozedores de massas

---

01.

Gama de gás e eletricidade, com modelos de um ou duas cubas de GN-2/3 de 26 L na KORE 700 e GN-1/1 de 40 L, tanto na KORE 700 como na 900.

02.

Torneira de enchimento integrada na cuba com duas velocidades.

03.

Máquinas de aquecimento a gás de elevada potência.

04.

Cestos standard incluídos, com possibilidade de adicionar outros tipos de cesto.



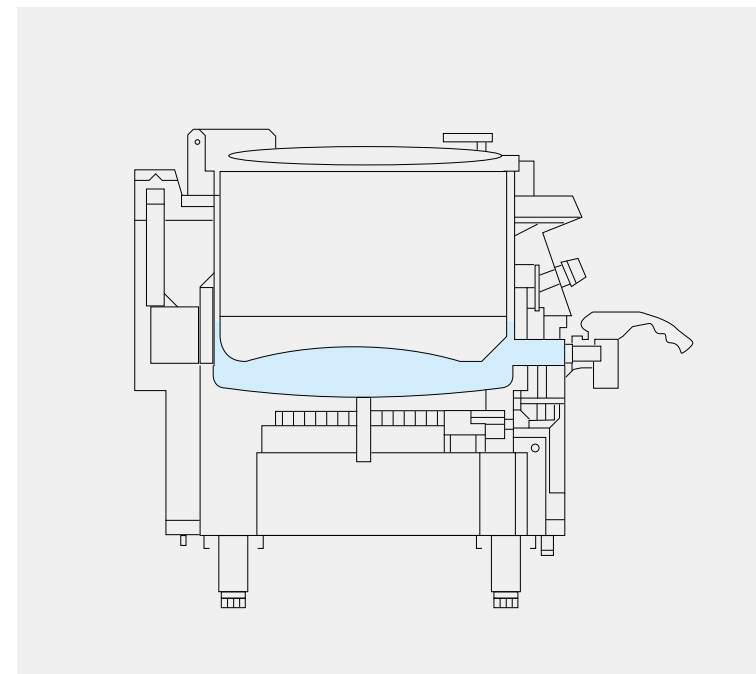
## Marmitas

01. Robusta, facilmente regulável e segura.
02. Controlo por regulador de energia, que permite confeções suaves.
03. Máquinas de aquecimento a gás ou elétrico de elevada potência.
04. Funcionamento ótimo, graças à sua grande potência.
05. Filtro no tubo de drenagem para recolher os restos de comida, muito fácil de desmontar e limpar.



## Marmitas banho-maria

01. Eficiência e controlo de aquecimento e do nível da água.
02. Termóstato e elementos de segurança externos.
03. Controlo automático do nível de água na câmara dos modelos de banho-maria.



## Frigideiras basculantes

- |  |  |  |   |  |   |
|--|--|--|---|--|---|
| 01.<br>Controlo termostático, diferentes versões de cubas. | 02.<br>Móvel e estrutura totalmente em aço inoxidável. | 03.<br>Tampa útil e robusta de parede dupla. | 04.<br>Multiusos, pode utilizar-se como 3 aparelhos diferentes: fry-top, marmita e banho-maria. | 05.<br>Cubas com um fundo muito espesso para garantir uma distribuição homogénea do calor. | 06.<br>Esquinas arredondadas e sem bordos, com uma ampla abertura para descarregar. |
|--|--|--|---|--|---|



## Banho-maria

- |  |  |
|--|--|
| 01.<br>Câmara de combustão isolada e acendimento elétrico do piloto. | 02.<br>Escoamento por gravidade e equipadas com tubo de excesso.   |
| 03.<br>Máquinas de aquecimento a gás ou elétrico.                    | 04.<br>Distribuição configurável, graças às 3 barras para apoiar recipientes GN na KORE 900 e 2 barras na 700. |





## Elementos neutros

---

- 01. Bancadas robustas de aço inoxidável AISI-304 e fáceis de limpar, graças aos arredondamentos do seu design.
- 02. Máquinas adaptadas para ligar uma torneira de enchimento ou uma coluna de água.
- 03. It is possible to add a drawer.
- 04. Aparelhos de meio módulo e um módulo, úteis para complementar espaços de trabalho.



## Móveis baixos

---

- 01. De rápido acoplamento para servir de suporte aos elementos do tipo bancada.
- 02. Ligam-se rapidamente para servir como apoio para elementos de mesa.
- 03. Capacidade de armazenamento.
- 04. Modelos com gavetas ou guias em móveis de meio módulo.



## Móveis de suporte de refrigerados

---

01.

Disponíveis em duas larguras, estão disponíveis com porta, gavetas GN ou gavetas panorâmicas que podem ser configuradas para conter diferentes tamanhos de recipientes.

02.

Controlo eletrónico da temperatura e de descongelamento com visor digital indicador.

03.

Portas reversíveis, dispositivo automático de fecho e fixação da abertura de 90°.

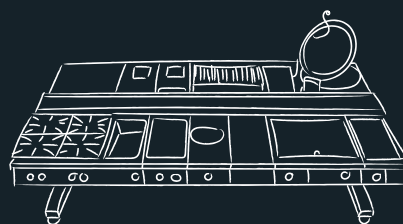




## Uma cozinha, possibilidades infinitas

A Fagor Professional oferece uma ampla gama de cozinhas industriais, ideais para satisfazer todas as necessidades de cada chef e da sua cozinha.

Todas elas são estudadas e concebidas minuciosamente com relação à qualidade, segurança e higiene. Além disso, o seu design baseia-se na fiabilidade e comodidade de utilização, estética elegante e tecnologia inovadora, respondendo às exigências dos chefs mais exigentes.



# Tipos de blocos

Se as suas receitas são únicas, também o é a sua cozinha.

## Bloco central ou mural

---





## Blocos suspensos

---

Permitem uma distribuição de aparelhos personalizável, de acordo com as necessidades de cada cliente. Para isso, dispomos de dois tipos de instalações: de parede e centrais. A solução suspensa contempla a localização das ligações, para que fiquem ocultas.



## Bloco ponte

---

O sistema ponte é uma opção de montagem de blocos de confeção para obter um espaço de trabalho mais ligeiro.



# Verticalidade

## A sua melhor cozinha: tudo à mão, tudo em ordem.

Além dos elementos tecnológicos, uma cozinha profissional também deve oferecer outros itens básicos para o dia a dia que proporcionem ordem, higiene e segurança. Para isso, desenvolvemos uma nova gama de estruturas verticais:

### Verticalidade superior

---

a) Estantes de coluna dupla ou grandes de aço inoxidável.

Muito fáceis de limpar, já que podem desmontar-se em peças para poder colocá-los confortavelmente no lava-louças.

Permitem pendurar escumadeiras, tachos, etc. que, na ausência destas, normalmente ficam em cima dos elementos neutros da cozinha.

Permitem colocar bandejas e recipientes para um acesso rápido e simples para libertar espaço. Dependendo do uso, os recipientes podem manter a temperatura graças ao calor irradiado pela cozinha.



b) Suportes

Suportes para forno:

pode manter um forno Ótima sobre a cozinha. Uma solução perfeita para os profissionais que precisam de ter um pequeno forno de funções avançadas.

Suportes para salamandra:

Permitem colocar uma salamandra e tê-la por perto sem ocupar espaço sobre a superfície da cozinha.



### Verticalidade inferior

---

a) Móveis baixos de meio módulo com 2 gavetas:

Permite armazenar, ordenados e acessíveis, os elementos que não se utilizam para otimizar o espaço da cozinha.

b) Móveis baixos de meio módulo com guias:

Permitem colocar bandejas GN 1/1 e, portanto, aproveitar ao máximo o espaço.



# Acessórios

## Detalhes que marcam a sua diferença.

Uma ampla variedade de acessórios para satisfazer as necessidades mais exigentes de cada chef, que permitem, ao mesmo tempo, tirar o máximo partido da cozinha.

















