



Le coeur de
la cuisine
professionnelle



KORE 900 et 700

— FR

KORE
GENERATION

*You make
it happen*

Index

Introduction
04

Génération KORE
10

Type de blocs
28

Verticalité
30

Accessoires
31

KORE

GENERATION

Le coeur de la cuisine professionnelle

La génération KORE a été conçue pour faciliter le travail quotidien des professionnels de la cuisine. Une génération de cuisine modulaire industrielle robuste, pour réaliser les travaux les plus intenses et qui apporte un rendement maximal. Ergonomique, sûre et facile à entretenir, elle répond aux critères de sécurité, de fiabilité et de confiance requis pour une cuisine professionnelle.

Le résultat : une génération de cuisson qui garantit la durabilité des machines, au design propre et soigné.

Une nouvelle gamme fiable, résistante et capable de supporter l'utilisation intense d'une cuisine professionnelle, en conservant la qualité et la fonctionnalité du premier jour. Des équipements qui allient robustesse et ergonomie, rendant le travail plus rapide et plus confortable.





Design robuste

Fiable, durable et capable de résister à une utilisation intense, tout en conservant une qualité et une fonctionnalité comme au premier jour. Un équipement qui combine robustesse et ergonomie, pour un travail plus agile et confortable.

Puissance

Les brûleurs les plus puissants du marché. Un design unique qui diffuse uniformément la chaleur et la transmet de manière optimale aux casseroles et aux poêles. Sa puissance et sa haute efficacité assurent une performance maximale.



Plans de travail robustes et encastrés

Fabrication en une seule pièce de 2 mm d'épaisseur dans la gamme 900 et de 1,5 mm dans la gamme 700.



Commandes métalliques

Un design robuste et ergonomique qui facilite l'utilisation et s'adapte aux mouvements du professionnel, avec des tableaux de commande situés dans la partie supérieure, les rendant plus sûrs et plus pratiques.



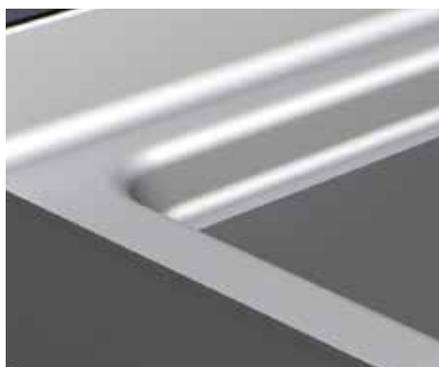
Construction

Fabrication en acier inoxydable AISI 304 (20/10) et, lorsque les prestations sont encore plus exigeantes (comme les cubes de cuisson en marmite, les cuiseurs...), AISI 316.



Des finitions parfaites et une grande résistance

La soudure au laser et le polissage automatique garantissent la robustesse des équipements, et ainsi leur solidité et leur fiabilité.



Dimensions standard

Largeur de 200, 400, 800 ou 1 200 mm.



Stabilité pour des récipients de toutes tailles

Les cuisines équipées de grilles de brûleur permettent de déposer des récipients de très petit diamètre (8 cm), garantissant leur stabilité et la sécurité de l'utilisateur.



Une propreté impeccable

Des machines pensées pour faciliter l'entretien quotidien et assurer un nettoyage impeccable, nécessaire dans toute cuisine professionnelle.

Design sans accumulation de la saleté

Les emboutissages, les bords courbes et les chants arrondis... facilitent réellement le nettoyage. Un design conçu pour offrir un confort maximum à l'utilisateur. Avec des plans de travail arrondis pour un nettoyage rapide et facile.



Modularité

Les différents modules ont été conçus pour être couplés hermétiquement les uns aux autres. Ils évitent les rainures dont l'accès est difficile pour réaliser l'entretien et la filtration des liquides, afin de garantir une hygiène maximale.



Blocs suspendus

Le montage des blocs suspendus a été conçu de manière à éviter l'accumulation de saleté ou de graisse sous l'appareil, permettant ainsi un nettoyage quotidien simple et rapide.



Éléments amovibles

Les articles KORE tels que les plateaux, les guides, les tiroirs collectant la graisse... sont amovibles et peuvent être lavés au lave-vaisselle, garantissant ainsi une bonne hygiène de tous les accessoires.



Protection IPX5

Protection contre l'infiltration d'eau selon la classification IPX, standard international.



KORE 900

Vaste choix et qualité supérieure

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 gamme KORE 700 concentre les performances maximales d'une grande cuisine dans un établissement plus restreint. Toute la puissance, la résistance et la fiabilité dans une cuisine moyenne ou petite.



Fourneaux à gaz

01.

Les brûleurs les plus puissants sur le marché à double couronne à la conception exclusive qui apportent une répartition optimale de la chaleur.

02.

Sécurité maximale grâce à la protection du corps pilote et du thermocouple.

03.

Le plan de travail embouti et le retrait facile des grilles et des brûleurs rendent le nettoyage très pratique.

04.

Leurs grilles sont polyvalentes et leur conception est fonctionnelle.

05.

Vous pouvez intégrer un four à gaz statique, à gaz panoramique ou un four électrique statique.

06.

Fabriqué entièrement en acier inoxydable.



Gril intégral

01.

Différentes zones sur une même plaque à des températures différentes, grâce à un seul brûleur central de grande puissance.

02.

Grande productivité grâce à sa grande surface.

03.

Angles arrondis, faciles et rapides à nettoyer.

04.

Brique réfractaire interne pour une meilleure utilisation et répartition de la chaleur.

05.

Il dispose d'un brûleur puissant et d'un diffuseur à double couronne en fonte qui garantit l'uniformité et la répartition thermique de la flamme.



Fourneaux à gaz demi-grill

01.
Une combinaison parfaite de feux ouverts et d'un demi-grill qui permet d'exploiter différents types de cuisson. Disponible uniquement pour KORE 700.



Fourneaux à paellas

01. Brûleur à double couronne avec quatre rangées de flammes.
02. Grande stabilité.
03. Ouverture de style britannique qui permet l'insertion du plateau dans une direction panoramique.



Plaques à induction

- 01. Rapidité, efficacité et économies d'énergie.
- 02. Grandes performances et faible rayonnement thermique.
- 03. Plaques en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur.
- 04. Zones de cuisson de 300 mm de Ø et 5 kW et régulation de l'énergie.
- 05. Économies d'énergie de plus de 50 %.



Wok à induction

- 01. Plan de travail en acier inoxydable AISI-304 avec compartiment wok.



Fourneaux électriques

01.

Plan de travail embouti et un positionnement des plaques qui évite toute pénétration de liquides dans l'appareil.

02.

Commutateur de contrôle pour chaque plaque avec 7 positions pour différentes puissances.

03.

Un ventilateur à l'intérieur du meuble fonctionne pour baisser la température des composants.

04.

Four GN-2/1, avec sélecteur de chaleur inférieur et/ou supérieur (3 + 3 kW) et contrôle par thermostat (125 ÷ 310 °C).

05.

Distribution configurable grâce aux 3 barres pour poser les récipients GN sur la KORE 900 et 2 barres sur la 700.



Plaques coup de feu électriques

01.
4 zones de cuisson indépendantes.

02.
Différentes températures à la surface de manière simultanée.

03.
Gril électrique très solide fabriqué en 13CrMo4.de de 16 mm d'épaisseur avec quatre groupes de résistances.

04.
Pratique grâce à ses grils au même niveau.



Fry-top

01.

Gril en acier au carbone de 20 mm d'épaisseur sur KORE 900, conforme à la directive européenne CE-1935/2021.

02.

Gril incliné qui facilite la récupération des graisses.

03.

Réponse et réaction rapides. Grande rapidité après détection des aliments.

04.

Très bonne répartition des températures et bonne homogénéité.

05.

Application de la norme des températures sur le meuble.

06.

Gril uni par une soudure robotisée au plan de travail.

07.

Choix de la gamme pour chaque besoin.

08.

Version en chrome avec une surface recouverte d'une couche de chrome dur de 50 microns qui évite la perte par rayonnement et la dispersion de la chaleur.



Barbecues

- 01. Grilles en fonte réversible et en acier inoxydable.
- 02. Puissance élevée des résistances et des brûleurs à gaz.
- 03. Très bonne répartition des températures et bonne homogénéité.
- 04. Possibilité de cuisson dans une atmosphère de vapeur.
- 05. Composants fonctionnels situés dans la zone froide.
- 06. Brûleurs en acier inoxydable.



Barbecues avec pierres en céramique

- 01. Pierres en céramique qui créent un bouclier contre les gouttes de graisse sur les foyers, empêchant la formation de flammes.
- 02. Polyvalence de l'installation car ce sont des modèles de table, sans meuble bas inclus.



Friteuses

- 01. Machines à chauffage à gaz avec un rapport puissance et volume élevé. (1 kW par litre)
- 02. 1 ou 2 cuves de 8 litres ou de 15 litres pour KORE 700. Cuves de 21 litres et de 15 litres pour KORE 900.
- 03. Combustion parfaite.
- 04. Grande puissance et mise en marche rapide.
- 05. Cuves embouties soudées au plan de travail.



Maintien en température d'aliments frits

- 01. Conserve les fritures et égoutte l'huile.
- 02. Angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage.
- 03. Cuve intégrée au plan de travail et dotée d'un double fond perforé avec inclinaison.
- 04. Lampe à infrarouge située à l'arrière.



Cuiseurs à pâtes

01.

Gamme au gaz ou à l'électricité avec des modèles à une ou deux cuves de GN-2/3 de 26 L pour KORE 700 et GN-1/1 de 40 L pour KORE 700 et 900.

02.

Robinet de remplissage intégré à la cuve avec deux vitesses.

03.

Machines avec chauffage à gaz ou électrique à puissance élevée.

04.

Paniers standard inclus avec la possibilité d'ajouter d'autres types de paniers.



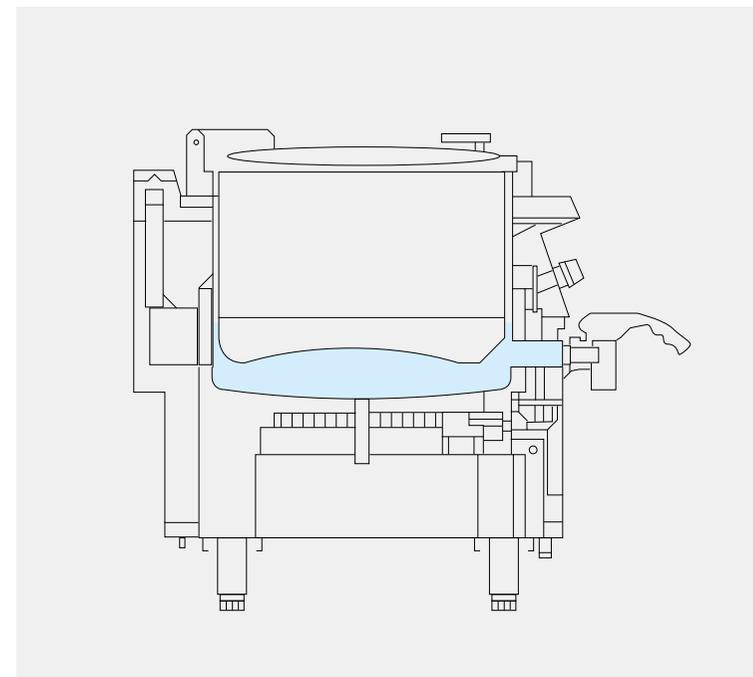
Marmite

- 01. Robuste, facile à régler et sûre.
- 02. Contrôle par régulateur d'énergie qui offre des cuissons douces.
- 03. Machines avec chauffage à gaz ou électrique à puissance élevée.
- 04. Fonctionnement optimal grâce à sa grande puissance.
- 05. Filtre dans le tuyau d'évacuation pour recueillir les résidus alimentaires, très facile à démonter et à nettoyer.



Marmite bain-marie

- 01. Efficacité et contrôle du chauffage et du niveau de l'eau.
- 02. Thermostat et éléments de sécurité externes.
- 03. Contrôle automatique du niveau d'eau dans la chambre des modèles à bain-marie



Sauteuse basculante

- 01. Contrôle par thermostat, cuve de différentes versions.
- 02. Meuble et structure entièrement conçus en acier inoxydable.
- 03. Couvercle robuste à double paroi et utile.
- 04. Polyvalent, il peut être utilisé comme 3 appareils différents : fry-top, marmite et bain-marie.
- 05. Cuves à fond très épais pour assurer une répartition uniforme de la chaleur.
- 06. Angles arrondis et sans bords, avec une grande ouverture pour décharger.



Bain-marie

- 01. Chambre de combustion isolée et mise en marche du voyant électrique.
- 02. Vidange par gravité et munie d'un tuyau déversoir.
- 03. Machines avec chauffage à gaz ou électrique.
- 04. Distribution configurable grâce aux 3 barres pour poser les récipients GN sur la KORE 900 et 2 barres sur la 700.



Éléments neutres

- 01. Plans de travail robustes en acier inoxydable AISI-304, faciles à nettoyer grâce à leur conception arrondie.
- 02. Équipements adaptés au raccordement d'un robinet de remplissage ou d'une colonne d'eau.
- 03. Possibilité d'intégrer un tiroir.
- 04. Appareils d'un demi-module et d'un module, utiles pour compléter des espaces de travail.



Meubles bas

- 01. Assemblage rapide pour servir de support aux éléments type plan de travail.
- 02. Ils se connectent rapidement pour servir de support aux éléments de table.
- 03. Capacité de stockage.
- 04. Modèles avec tiroirs ou coulisses dans des meubles à un demi-module.



Meubles supports réfrigérants

01. Disponibles en deux largeurs, avec une porte, des tiroirs GN ou des tiroirs panoramiques qui peuvent être configurés pour contenir différentes tailles de récipients.
02. Contrôle électronique de la température et du dégivrage, avec un écran numérique indicateur.
03. Portes réversibles, dispositif de fermeture automatique et fixation de l'ouverture de 90°.

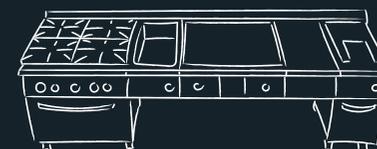
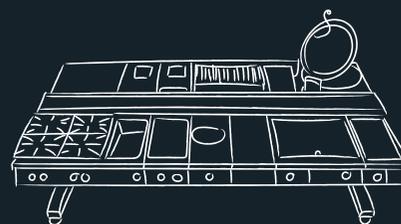




Une cuisine, des possibilités infinies

Fagor Professional propose une large gamme de cuisines industrielles, idéales pour répondre aux besoins de chaque chef et de sa cuisine.

Toutes sont soigneusement étudiées et conçues pour garantir qualité, sécurité et hygiène. De plus, son design allie fiabilité et confort d'utilisation, tout en offrant une esthétique élégante et une technologie innovante, répondant ainsi aux attentes des chefs les plus exigeants.



Type de blocs

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

Bloc central ou mural



Bloc suspendu

Ils permettent une répartition des produits personnalisable en fonction des besoins de chaque client. Pour cela, nous disposons de deux types d'installations : murales et centrales. La solution suspendue intègre les branchements en les dissimulant visuellement.



Bloc pont

Le système pont offre une option de montage des blocs de cuisson pour obtenir un espace de travail plus léger.



Verticalité

Votre cuisine configurable pour avoir tout à portée de main et en ordre.

Outre les éléments technologiques, une cuisine professionnelle se doit également d'offrir d'autres éléments de base pour la vie quotidienne qui assurent l'ordre, l'hygiène et la sécurité. In fine, nous avons développé une nouvelle gamme de structures verticales:

Verticalité supérieure

a) Étagères à double colonne ou grilles en acier inoxydable.

Très faciles à nettoyer, car elles peuvent être démontées pour être mises facilement au lavevaisselle.

Elles permettent de suspendre des écumoirs, des casseroles, etc qui évitent l'éparpillement de tous ces ustensiles sur les plans de travail des éléments neutres du fourneau.

Elles permettent de placer des plateaux et des récipients pour un accès rapide et facile, libérant ainsi de l'espace. Selon leur position, les récipients peuvent être maintenus en température grâce à la chaleur dégagée par les éléments de cuisson.



b) Supports

Supports pour four:

Ils peuvent soutenir un four de manière optimale au-dessus du fourneau. Une solution idéale pour les professionnels qui ont besoin d'avoir un petit four à fonctions avancées à portée de main.

Supports pour salamandre:

Ils permettent de placer une salamandre et de la garder à proximité sans prendre de place sur le fourneau.



Verticalité inférieure

a) Meuble bas à demi module avec 2 tiroirs:

Il permet de stocker, de ranger et d'avoir à portée de main les éléments non utilisés (couteaux, ustensiles etc...) pour optimiser l'espace du fourneau.

b) Meubles bas à demi module avec guides :

Ils permettent de placer des plateaux GN 1/1 et donc de tirer le meilleur parti de l'espace.



Accessoires

Des détails qui font la différence.

Une grande variété d'accessoires existent pour satisfaire les besoins les plus exigeants de chaque chef, tout en vous permettant de tirer le meilleur parti de votre cuisine.









ONNERA GROUP

