

FAGOR
PROFESSIONAL



专业厨房的核心



KORE 900和700系列

— ZH

KORE
GENERATION

*You make
it happen*

目录

简介

04

KORE一代

10

模块类型

28

顶柜

30

配件

31

KORE

GENERATION

专业厨房的核心

KORE系列是为了方便厨房专业人士的日常工作而设计。这代商用模块式炉具坚固耐用，可满足高强度工作需要，效率极高。产品采用人体工程学设计，使用安全，维护简单，符合专业厨房对设备的安全、可靠、可信赖要求。

效果：坚固耐用，简单精致的新一代炉具。

这个新系列经久可靠、经得起专业厨师的频繁使用，品质与功能始终如初。设备结合了坚固特点和人体工程学设计，让工作更加高效便捷。





设计 坚固

坚固耐用，性能可靠，可满足专业厨房的高强度使用要求，质量与性能始终如新。该系列兼具人性化和坚固两大特性，让日常工作更便捷。

功能强劲

是目前市场上功能最强劲的产品。独家设计，热能均匀分布，可更好传导到烹调器具上。功率大，节能，产出比最佳。



镶嵌式台面坚固耐用

采用整块材质制造，厚度为2mm（900系列）或1.5mm（700系列）。



金属按钮

设计坚固，符合人体工程学，方便专业人员的使用与活动，控制面板设在上部，操作更安全便利。



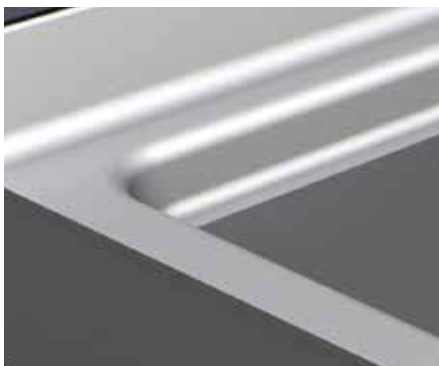
构造

使用AISI 304 (20/10)不锈钢材质；功能要求更高的部分器具（汤锅、煮炉……）则使用AISI 316材质。



完美表面，坚固耐用

激光焊接和自动抛光处理能保证设备的坚固与可靠。



标准尺寸

长度有200，400，800和 1200mm几种



适用于任何尺寸的容器

灶头配有烤架，以便放置小型（8cm）容器，确保厨具稳固和用户安全。



清洁 如新

在设计上即考虑到日常保养的需要，确保方便清洁，以满足专业人士对厨房的要求。

无污垢设计

嵌入、曲边、圆角等设计大大方便了厨具清洁。设计主旨是尽量提高用户舒适度。弧形工作平面，让清洁更简单快捷。



组合

精心设计，不同模块间组合得天衣无缝。这样就避免了清洁死角，还防止液体渗入，确保卫生。



悬空式模块

采用悬空式设计可以防止炉具下方污垢堆积，让日常清洁更简单方便。



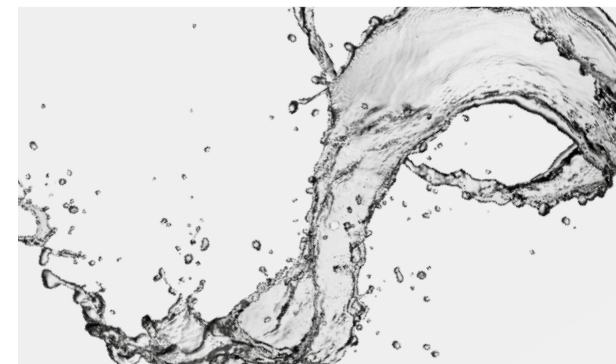
可抽拉设计

KORE系列中的托盘、导轨、收油盒、挡板等都是采用可抽拉设计，可在洗碗机中清洗，保证每个配件的卫生。



IPX5防护级别

防水等级为IPX5国际标准级别。



KORE 900

种类多样，
顶级品质

KORE 900系列是专门为大中型餐厅等需要大量工作空间、大功率、高效率的场所设计。



KORE 700

小空间， 大用途

700系列在较为狭小的空间内浓缩了高品质炉具的优良性能。功率强大、经久可靠，适合中小型厨房。



燃气灶

01.

燃烧器的功率在市面上首屈一指，采用独家双重火圈设计，可以保证热量的均匀分布。

02.

设有点火器及热电偶保护装置，最大程度保证了安全性。

03.

台面采用嵌入式设计，灶架及燃烧器可以轻易取下，十分便于清洁。

04.

多用灶架采用功能性设计。

05.

可以和静态燃气烤箱、全景燃气烤箱和静态电烤箱集成。

06.

百分百采用不锈钢制造。



平头炉

01. 同一块加热板各个位置的温度不一样，通过中间位置的一个大功率燃烧器加热。
02. 表面积大，处理能力强。
03. 圆角设计，清洁起来方便迅速。
04. 内部的耐火砖改善了热量的利用与分配。
05. 强劲燃烧器和双重铸铁聚火圈保证了热量的均匀分布。



半加热板式燃气灶

01. 设备结合了明火灶头和加热板，让厨师可以采用不同的烹饪方式。仅有Kore 700系列可选。



海鲜饭炉

01. 双重火圈燃烧器可产生四排火焰。
02. 稳定性强。
03. 烤箱门为英式风格，可以从各个方向插入托盘，简化了操作。



感应灶

01. 快速高效，可节约能源。
02. 性能出色，热辐射率低。
03. 6mm厚的玻璃陶瓷台面。
04. 直径300mm、功率5kW的烹饪区，可调节火力。
05. 可节约超过50%的能源。



感应炒锅

01. AISI-304不锈钢台面，配有炒锅锅架。



电热灶

01. 嵌入式台面和加热板位置设计可以防止液体进入设备。

02. 每块加热板均配有多路控制开关，有7档火力可调。

03. 柜内的风机可降低零件的温度。

04. GN-2/1烤箱设有下端或上下加热旋钮（3+3kW）和恒温控制器（125-310℃）。

05. KORE 900系列设有300x300mm方形加热板（4kW）。KORE 700系列设有直径为223mm的圆形加热板（2.6kW）或230x230mm（2.6kW）方形加热板。



全加热板式电热灶

01.
4个独立烹饪区。

02.
可同时用不同的温度烹饪。

03.
电扒板非常结实，采用16mm厚的13CrMo4材质制造，配有4组电阻。

04.
加热板位于同一高度，使用非常方便。



平扒炉

01.

KORE 900系列的20mm厚低碳钢加热板，符合欧盟EC-1935/2021号规定。

02.

倾斜式扒板，便于收集油脂。

03.

启动与响应速度快。设备会在检测到食品后迅速做出响应。

04.

温度分布非常均匀。

05.

符合设备内部温度规定。

06.

加热板由机器人焊接至台面。

07.

产品系列选择多样，能够满足每种需求。

08.

镀铬型设备表面涂有50微米的硬铬镀层，可防止热辐射和热量扩散造成的热损失。



烧烤炉

- 01. 铸铁和不锈钢双面烤架。
- 02. 电阻和燃气燃烧器功率较大。
- 03. 温度分布非常均匀。
- 04. 可以在蒸汽环境中烹饪。
- 05. 功能性零件位于低温区。
- 06. 不锈钢燃烧器。



陶瓷石烧烤炉

- 01. 陶瓷石具有屏障作用，可防止食品中的油脂滴进烧烤炉，形成火焰。
- 02. 台式型号不含底柜，因此可选多种安装方式。



炸炉

01. 燃气型设备的功率容量比高 (1kW/L)。
02. 1-2个8L或15L炸缸 (KORE 700系列)。15L和21L炸缸 (KORE 900系列)。
03. 可实现完全燃烧。
04. 功率大, 启动速度快。
05. 嵌入式缸体焊接至台面。



炸土豆条炉

01. 用于存放油炸食品, 沥干油脂。
02. 内部边角圆润, 便于清洁。
03. 缸体集成至台面, 配有双层倾斜冲孔底部。
04. 后部有红外线灯。



意粉炉

01.

产品系列中包含燃气型和电力型设备，可选GN-2/3 26L单缸或双缸（KORE 700系列）和GN-1/1 40L缸体（KORE 700及900系列）。

02.

缸体上设有双速注水水龙头。

03.

大功率燃气或电力设备。

04.

含标准滤筐，可添加其他类型的滤筐。



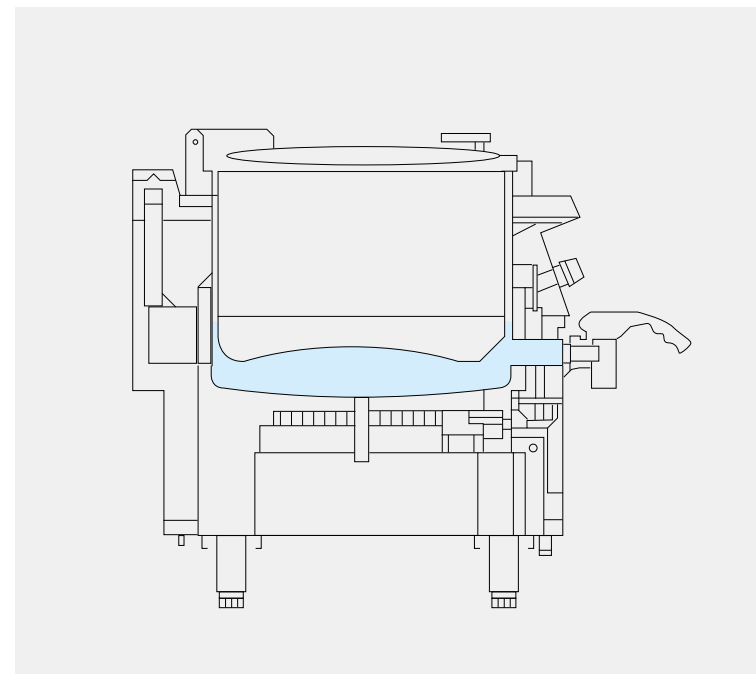
燃气直接加热式汤锅

- 01. 坚固安全，容易调节。
- 02. 由能量调节器控制，可实现小火烹饪。
- 03. 大功率燃气或电力设备。
- 04. 大功率，性能优越。
- 05. 排水管中的过滤器可过滤食物残渣，可轻松拆下清洁。



隔水炖妈咪锅

- 01. 高效设备，可控制加热与水位。
- 02. 恒温器与外部安全零部件。
- 03. 保温炉型设备可自动控制缸中的水位。



可倾式煎炒锅

- 01. 恒温控制，有不同款型的缸体可选。
- 02. 柜体和结构完全采用不锈钢制造。
- 03. 双层锅盖坚固实用。
- 04. 一机多用，可以做3种设备使用：扒炉，汤锅和保温炉。
- 05. 缸底非常厚，这有助于保证热量的均匀分配。
- 06. 圆角设计，没有边缘，开口较大，容易盛出食品。



隔水炖

- 01. 设有隔离式燃烧室和指示灯压电点火。
- 02. 重力排水，自带溢流管。
- 03. 燃气或电力加热设备。
- 04. KORE 900系列设有3根份数盆支撑杆，700系列有两根，可自行调节。



基础工作台

- 01. 结实的台面为AISI-304不锈钢材质，采用圆润边角设计，易于清洁。
- 02. 可安装注水龙头或柱状龙头。
- 03. 可以安装抽屉。
- 04. 半模块及单模块设备，适合对工作区进行补充。



基础矮柜

- 01. 可快速堆叠，可用作工作台的支撑柜。
- 02. 可快速连接，用来放置台式设备。
- 03. 有储物空间。
- 04. 模块设备配有抽屉，半模块设备有导轨。



冷藏平台柜

01. 有两种宽度可选，还可以配置柜门、GN 抽屉或全景式抽屉，用以放置不同尺寸的容器。
02. 电子温控及除霜系统，配有数字显示器。
03. 可选择开门方向，配有自动关门和90度固定开启装置。

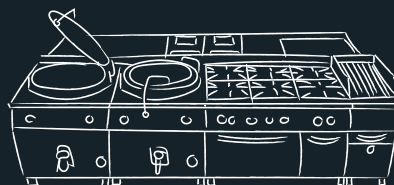
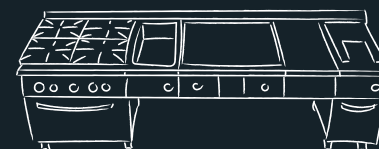
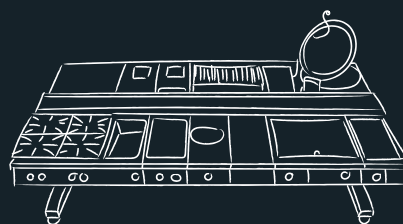




一个厨房， 无限可能

法格提供各种专业炉具，可满足每位厨师的烹调要求。

每款炉具都经过精心研究和设计，品质优良，安全卫生。产品设计以舒适安全为基础，美观大方，应用创新技术，符合最严格厨师的要求。



模块类型

如果你的食谱是独特的，你的厨房也是如此

中央街区或壁画



悬空式模块

可根据每位客户的需求选择个性化的布局。我们提供两种安装类型供您选择：靠墙式和中央式。悬空式解决方案采用精心设计，巧妙地隐藏了管线。



桥式模块

桥式系统是一个模块组装选择，能让工作空间更加简洁。



垂直安装

无可挑剔的厨房：一切触手可及，一切井然有序。

除了技术性设备外，专业厨房也应配有一些基础设施来简化厨师的日常工作，保证整洁、卫生和安全。为此，我们推出了一系列垂直结构配件：

高处储物架

a) 不锈钢边框双排储物架。

清洁非常简单，可轻松拆下各个部件放入洗碗机清洗。

可以摆放漏勺和锅具等物品。在没有储物架的情况下，这些物品通常放在工作台上。

可以摆放托盘和其他容器，这不仅让这些厨具触手可及，也释放了空间。炉灶散发的热量可以为容器保温。

b) 工作台和基础柜

烤箱支撑台：

可以在炉灶上方摆放一台Optima烤箱，让专业厨师伸手就可以使用体积虽小却功能先进的烤箱。

面火炉支撑台：

让厨师伸手就可以使用面火炉，而不占用厨房的空间。

低处储物架

a) 带两个抽屉的半模块式基础矮柜：

可摆放不用的厨具，这不仅让厨房更加整洁，优化了厨房空间，也让厨具触手可及。

b) 带导轨的半模块式基础矮柜：

可放置1/1份数盘，最大程度利用了空间。



配件

小小细节，彰显不同。

我们提供一系列种类齐全的配件，能满足每一位厨师的严格要求，让您最大程度利用厨房。









ONNERA GROUP

