



Jedinečné řešení pro vaši kuchyň



KORE Monoblock

— CS

KORE
MONOBLOCK

*You make
it happen*

Obsah

| | |
|----------------------|----|
| Úvod | 04 |
| KORE Monoblock | 06 |
| Uspořádání | 08 |
| Personalizace | 10 |
| Vertikální charakter | 26 |
| Příslušenství | 27 |

KORE

MONOBLOCK

Jedinečné řešení pro vaši kuchyň

Nová kuchyň KORE Monoblock byla vytvořena tak, aby nabízela veškeré výhody našich modulárních zařízení v kombinaci s jedinečnou a přínosnou pracovní plochou. Nabízí možnost navrhnout si takové uspořádání, které vám bude nejlépe vyhovovat. Modulární zařízení generace KORE 900 budete moci využít k vytvoření ideálního bloku podle vašich potřeb. Díky designu pracovní plochy v jednom kuse, bez spojů a štěrbin, je možné ji udržovat zcela bez poskvrnky. A to vše s pečlivě propracovanou, elegantní estetikou, která upoutá pozornost všech kolem.

Toto kuchyňské řešení zaručuje maximální hygienu a dlouhou životnost zařízení díky robustnímu designu vytvořenému v reakci na intenzivní práci a maximální výkon.

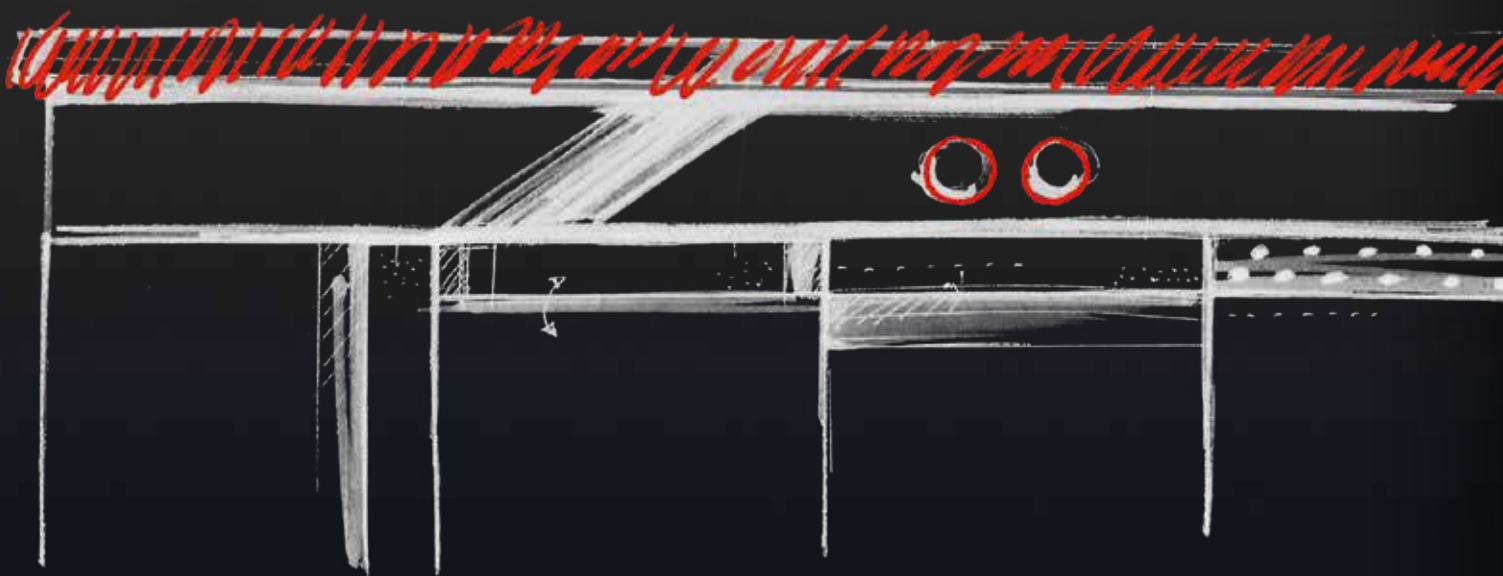




Dokonalou zárukou vaší kuchyně

KORE Monoblock je integrovatelnost a funkčnost vedoucí k ideálnímu sestavení pracovního prostoru. Dokonalá záruka propojení a pokrytí vaší kuchyně, aby byla hezčí a lepší.

KORE Monoblock je jedinečnou pracovní plochou nabízející veškeré výhody našich modulárních zařízení a zvyšující jejich schopnosti.





MMA



Zvolte si uspořádání, které se nejlépe hodí vaší nabídce jídel.

S použitím řady KORE 900 znásobíte možný počet kombinací a variací a dosáhnete výsledku, jenž bude odpovídat vašim potřebám. Můžete si zvolit výkon a velikost zařízení pracovní plochy Monoblock, aby se tak přizpůsobila požadavkům na nabídku jídel, která chcete připravovat, a vašemu pracovnímu prostoru.

Vyberte si typ bloku

Ať už máte dostatek prostoru a přejete si mít kuchyňský ostrov, nebo naopak potřebujete maximálně využít malou místnost s pracovní plochou u stěny, naše řešení splní všechna vaše očekávání.



Vyberte si zařízení pro pracovní plochu

Zvolte si přístroje, které chcete začlenit do pracovní plochy své kuchyně. Můžete si vybírat ze široké škály naší generace KORE 900.



Vyberte si prvky pod pracovní plochu

Doplňte design tak, že přidáte skříňky, jež potřebujete pod pracovní stůl. Díky nim uschováte a uklidíte předměty, které se příliš nepoužívají, a optimalizujete tak kuchyňský prostor.





KORE 900

Wolność wyboru.
Jakość wyboru.

K uspořádání své kuchyně KORE Monoblock si můžete vybrat z širokého sortimentu naší KORE 900. Tato generace kuchyní byla speciálně navržena pro velké a střední restaurace a jídelny vyžadující rozsáhlý pracovní prostor, vysoce výkonná zařízení a produktivitu.

Na následujících stránkách najdete nejružnější zařízení, která máte k dispozici.

* Zařízení kuchyně KORE Monoblock se estetikou mírně liší od KORE 900 (barva profilu ovládání, sporáky a opékač plotny s kanálkem na vodu, ovladače s novým designem atd.)





Plynové sporáky

01.
Nejsilnější hořáky na trhu s dvojitou korunkou vlastního designu pro optimální rozdělení tepla.

02.
Maximální bezpečnost díky ochraně řídicího ventilu a termočlánku.

03.
Díky zapuštění pracovní plochy a snadnému vyjímání grilů a hořáků je čištění velmi pohodlné.

04.
Grily s funkčním designem lze používat k více účelům.

05.
Můžete začlenit statickou plynovou, panoramatickou plynovou nebo elektrickou statickou troubu.

06.
Vyrobeno kompletně z nerezavějící oceli.

07.
K usnadnění čištění a prevenci přehřátí pracovní plochy máte k dispozici vodu v misticce s tlačítkem k jejímu doplnění. Máte také odtok s přepadem integrovaným do pracovní plochy.



Celoplošný tál

01. Jediná plotna s různými zónami s odlišnou teplotou za použití jediného centrálního hořáku s velkým výkonem.
02. Vysoká produktivita díky velkému povrchu.
03. Zaoblené rohy, které se snadno a rychle čistí.
04. Žáruvzdorná cihla uvnitř k lepšímu využití a rozvodu tepla.
05. Má silný hořák a litinový difuzor s dvojitou korunkou zajišťující rovnoměrné hoření plamene a rozložení tepla.



Sporáky na paellu

01.
Hořák s dvojitou korunkou
se čtyřmi kruhy plamenů.

02.
Vysoce stabilní.

03.
Otvor anglického typu
k založení plechu
ve směru pohledu.



Indukční wok

01.
Pracovní plocha z nerezavějící oceli AISI-304
s uložením pro wok.



Indukční sporáky

01. Rychlost a efektivita spolu s úsporou energie.
02. Vysoký výkon a nízké vyzařování tepla.
03. Sklokeramické varné desky o tloušťce 6 mm.
04. Varné zóny o průměru 300 mm, 5 kW a s regulací energie.
05. Úspora elektrické energie o více než 50 %.



Elektrické sporáky

01. Zapuštěná pracovní deska a poloha plotýnek zabraňují tomu, aby do zařízení vnikaly tekutiny.
02. Ovladač k přepínání u každé plotýnky se 7 polohami pro různé výkony.
03. Ventilátor uvnitř skříňky snižující teplotu dílů.
04. Trouba GN-2/1 s voličem ohřevu dole a/nebo nahoře (3 + 3 kW) a termostatem (125 – 310 °C).
05. Hranaté plotýnky (4 kW) o velikosti 300x300 v KORE 900.



Elektrické sporáky s celoplošným tálem

01.
4 samostatné varné zóny.

02.
Různé teploty povrchu zároveň.

03.
Velmi solidní elektrická plotna
z 13CrMo4.de o tloušťce 16 mm
se čtyřmi jednotkami odporů.

04.
Pohodná díky plotýnkám
na stejné úrovni.



Opékačí plotna

- | | | | | |
|---|--|--|---|--|
| 01. Plotna z uhlíkové oceli o tloušťce 20 mm v kuchyni KORE 900 splňující evropskou směrnici CE-1935/2021. | 02. Nakloněná plotna usnadňuje odebírání tuku. | 03. Rychlá reakce a odezva. Po detekci potravin velmi rychlá. | 04. Velmi dobré, jednotné rozložení teplot. | 05. Splňuje normy pro teploty uvnitř skříněk. |
| 06. Plotna spojená s pracovní plochou robotizovaným svářením. | 07. Nejrůznější sortiment pro všechny vaše potřeby. | 08. Chromová verze s povrchem pochromovaným tvrdým chromem o 50 mikronech, který zabraňuje ztrátám vyzařování a rozptylu tepla. | 09. Pro snazší čištění a prevenci přehřátí pracovní plochy má vodní kanálek s tlačítkem k jeho naplnění. Máte také odtok s přepadem integrovaným do pracovní plochy. | 10. Šířka 600 mm a 1 000 mm. |



Grily

01.
Oboustranné
litinové grily
a grily z
nerezavějící oceli

02.
Vysoký výkon
odporů
a plynových
hořáků.

03.
Velmi dobré,
jednotné
rozložení teplot.

04.
Možnost
vařit v páře.

05.
Funkční prvky
umístěné
v chladné zóně.

06.
Hořáky
z nerezavějící oceli.

Grily s keramickými kameny

01.
Keramické kameny vytvářejí
proti kapkám tuku
na hořácích štít,
což zabraňuje
vzniku plamenů.

02.
Univerzální instalace,
tyto modely jsou totiž stolní,
bez spodních skříněk.



Fritovací hrnce

- | | | |
|--|--|-------------------------------|
| 01. Zařízení s plynovým ohřevem a velmi dobrým poměrem výkonu a objemu (1 kW na litr). | 02. 1 nebo 2 nádoby 8 l nebo 15 l u KORE 700. Nádoby 21 l a 15 l u KORE 900. | 03. Dokonalé fritování. |
| 04. Velký výkon a rychlý nástup. | 05. Zapuštěné nádoby přivařené k ploše. | |

Udržovač smažených pokrmů

- | | |
|--|---|
| 01. Udržuje smažené pokrmy a nechává odtékat olej. | 02. Vnitřní zaoblené úhly usnadňují čištění. |
| 03. Nádoba integrovaná do pracovní plochy s dvojitým perforovaným dnem a nakloněním. | 04. Infračervená lampa v zadní části. |



Vaříče těstovin

- | | | | |
|--|--|--|---|
| <p>01. Plynová a elektrická řada s modely o jedné nebo dvou nádobách GN-2/3 o 26 l u KORE 700 a GN-1/1 o 40 l u KORE 700 i KORE 900.</p> | <p>02. Vodovodní kohout se dvěma rychlostmi zabudovaný v nádobě.</p> | <p>03. Plynová nebo elektrická ohřevná zařízení s vysokým výkonem.</p> | <p>04. Dodáváno se standardními koši, možnost doplnit i jinými typy košů.</p> |
|--|--|--|---|



Neutrální moduly

01.

Robustní pracovní plochy z nerezavějící oceli AISI-304, které se díky zaobleným tvarům snadno čistí.

02.

Zařízení uzpůsobená k napojení na vodovodní kohoutek nebo sloupek.

03.

Umožňují začlenit zásuvku.

04.

Zařízení doprostřed a jeden modul, které jsou užitečné k doplnění pracovních prostor.

Skříňky pod pracovní plochu

01.

Rychle se spojí a slouží prvkům pracovní plochy jako opora.

02.

Připojí se rychle a slouží jako opora stolních prvků.

03.

Velký skladovací prostor.

04.

Modely se zásuvkami nebo vodítky ve skříňkách polovičního modulu.



Chlazené opěrné skřínky

01. K dispozici ve dvou šířkách, s dvířky, zásuvkami GN nebo přehlednými zásuvkami, které lze uspořádat k umístění nádob o různých velikostech.
02. Elektronické řízení teplot a odmrazování s okénkem s digitálním ukazatelem.
03. Oboustranná dvířka, automatické zavírání a otevírání na 90 stupňů.



Každá kuchyň je jedinečná.

Své kuchyni KORE Monoblock může dát odlišný ráz. Osobní dotyk elegance z ní učiní speciální, jedinečný kus.

Vyberte si prvky na pracovní plochu

Kromě technických zařízení musí profesionální kuchyň nabízet i základní prvky pro každodenní používání, které vám umožní zachovávat pořádek, hygienu a bezpečnost. K tomu jsme vyvinuli řadu vertikálních konstrukcí.



Personalizovaná provedení a zakončení

Vyberte si úpravu a barvy, abyste svému designu dodali osobní, jedinečný dotyk.





Vertikální charakter

Vaše kuchyň je nejlepší: vše při ruce, vše má řád.

Kromě technických zařízení musí profesionální kuchyň nabízet i základní prvky pro každodenní používání, které vám umožní zachovávat pořádek, hygienu a bezpečnost. K tomu jsme vyvinuli novou řadu vertikálních konstrukcí:

Vynikající vertikální charakter

a) Dvouřadé regály nebo mřížky z nerezavějící oceli.

Velmi lehce se čistí, lze je totiž rozmontovat a jednotlivé díly pohodlně umístit do myčky.

Můžete do nich pověsit děrované naběračky, hrnce atd., které bez tohoto vybavení běžně leží různě po kuchyni.

Můžete do nich rychle a jednoduše dávat tácy, plechy a nádoby k uvolnění místa. V závislosti na použití mohou nádoby udržovat svou teplotu díky teplu, které vyzařuje kuchyň.

b) Podstavce

Podstavce na troubu:
Mohou držet troubu Optima nad kuchyní. Jde o ideální řešení pro ty profesionály, kteří potřebují mít při ruce malou troubu s pokročilými funkcemi.

Podstavce na toaster gril:
Umožňují umístit toaster gril a mít ho blízko tak, aby nezabíral místo na povrchu kuchyně.



Příslušenství

Detaily, které vás odliší.

Široká škála příslušenství k uspokojení i těch nejnáročnějších požadavků každého šéfkuchaře, které však zároveň umožňují kuchyň maximálně využívat.









