



Eine einzigartige Lösung für Ihre Küche



KORE Monoblock

KORE
MONOBLOCK

*You make
it happen*

Inhalt

Einführung
04

KORE Monoblock
06

Konfiguration
08

Personalisierung
10

Vertikalstruktur
26

Zubehör
27

KORE

MONOBLOCK

Eine einzigartige Lösung für Ihre Küche

Die neue KORE Monoblock-Serie wurde speziell konzipiert, um dem Benutzer alle Leistungsvorteile unserer modularen Gerätelösungen kombiniert in einer einzigartigen massiven Arbeitsfläche zu bieten. Die Konfiguration der Monoblock-Serie kann frei an die spezifischen Anforderungen des Benutzer angepasst werden und bietet zudem die Möglichkeit, die modularen Geräte der Serie KORE 900 zu nutzen und so den idealen Geräteblock entsprechend der Erfordernisse der Küche zusammenzustellen. Das Design der einteiligen Arbeitsplatte.

ohne Fugen und Rillen gewährleistet ein Höchstmaß an Hygiene. Das bis ins kleinste Detail durchdachte Gerätedesign präsentiert sich in einer eleganten Ästhetik für ein besonders ansprechendes Arbeitsumfeld.

Eine Lösung in robuster Bauweise, die für den intensiven Einsatz und optimale Leistung konzipiert wurde und ein Höchstmaß an Hygiene und Langlebigkeit der Maschinen gewährleistet.

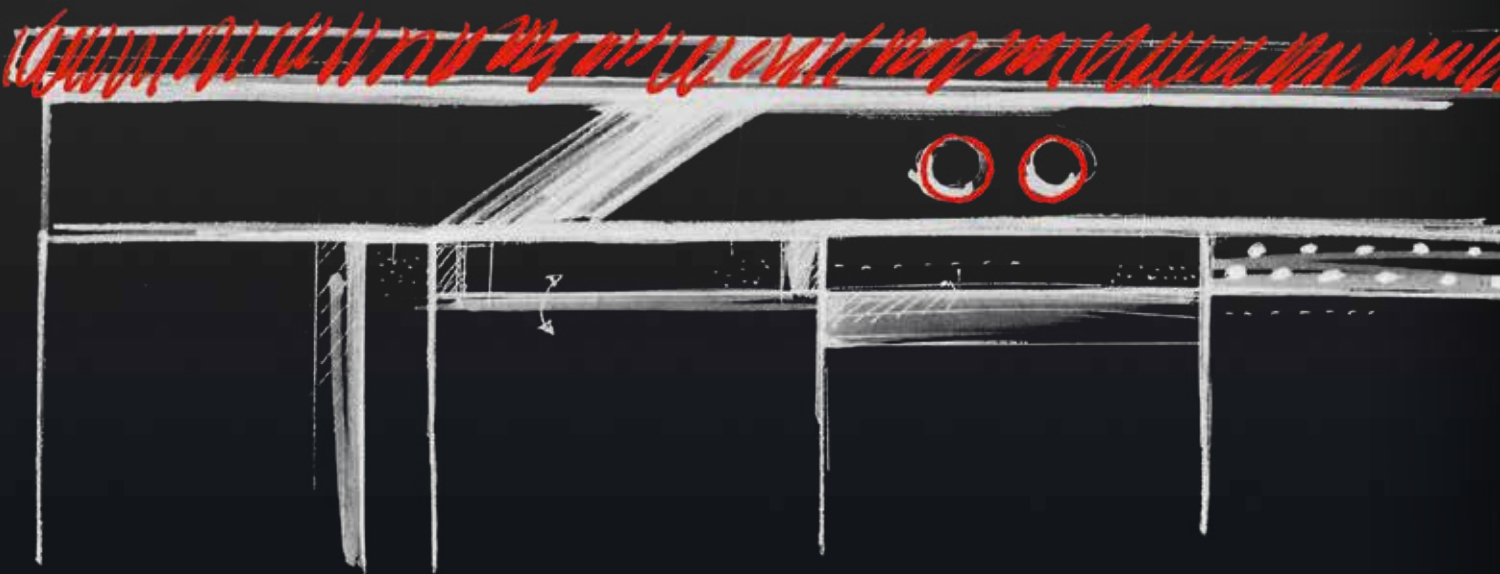




Der nach Ihren Anforderungen gestaltete

KORE Monoblock-Herd zeichnet sich durch Integration und Funktionalität aus und gewährleistet optimale Arbeitsbedingungen. KORE Monoblock ist die ideale Plattform für die für die reibungslose Organisation im Küchenalltag.

Die massive KORE Monoblock-Arbeitsplatte wurde speziell konzipiert, um dem Benutzer sämtliche Leistungsvorteile unserer modularen Geräte jederzeit zur Verfügung zu stellen.





MMA



Wählen Sie die Konfiguration, die am besten zu Ihren spezifischen Anforderungen passt.

Die Möglichkeit der Integration der KORE 900-Reihe vervielfacht die Kombinations- und Variationsmöglichkeiten, um jederzeit optimale Ergebnisse zu gewährleisten. Sie können die Leistung und Größe der Geräte in Ihrer Monoblock-Arbeitsfläche so wählen, dass sie den Erfordernissen der jeweiligen Zubereitungsarten und Ihren Arbeitsabläufen optimal entsprechen.

Wählen Sie Ihren passenden Blocktyp

Unabhängig davon, ob Sie viel Platz zur Verfügung haben und eine Kochinsel installieren wollen oder ob Sie einen kleinen Raum mit einer Wandarbeitsplatte optimal ausnutzen wollen, unsere Lösungen passen sich optimal an Ihre spezifischen Anforderungen an.



Wählen Sie die passenden Geräte für Ihre Arbeitsfläche

Wählen Sie die Geräte aus, die Sie in Ihre Küchenarbeitsplatte integrieren möchten. Nutzen Sie die breitgefächerte Auswahl der KORE 900-Geräteserie.



Wählen Sie die passenden Unterbauelemente

Ergänzen Sie Ihr persönliches Küchendesign mit den passenden Unterbaumöbeln. Sie optimieren den verfügbaren Platz in der Küche und gewährleisten durch die perfekt organisierte Aufbewahrung, dass die benötigten Küchenutensilien stets griffbereit sind.





KORE 900

Wahlfreiheit. Qualität der Wahl.

Die Konfiguration Ihres KORE Monoblocks nach Ihren Anforderungen ermöglicht die optimale Zusammenstellung Ihrer Geräte aus dem breiten Angebot der KORE 900-Serie.

Diese Produktreihe wurde speziell für große und mittelgroße Restaurants und Kantinen konzipiert, die große Arbeitsflächen und sehr hohe Geräteleistungen benötigen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Vielzahl von Maschinen zu Ihrer Verfügung.



* Die KORE Monoblock-Geräte weisen kleine ästhetische Unterschiede zur Produktreihe KORE 900 auf (Farbe des Bedienfelds, Herde und Grillplatten mit Wasserrinne, neu gestaltete Bedienelemente...).



Gasherde

01. Die leistungsstärksten Brenner auf dem Markt mit einer von speziell entwickelten Doppelkrone, die für eine optimale Wärmeverteilung sorgt.
02. Maximale Sicherheit durch den Schutz des Pilotkörpers und des Thermoelementes.
03. Die eingelassene Arbeitsfläche und die unkomplizierte Entnahme der Roste und Brenner gewährleisten eine besonders bequeme Reinigung.
04. Mehrzweck-Gitterroste und funktionales Design.
05. Möglichkeit der Integration eines statischen Gas-Backofens, eines Panorama-Gas-Backofens oder eines statischen Elektrobackofens.
06. Vollständig aus Edelstahl gefertigt.
07. Zur Erleichterung der Reinigung und Vermeidung der Überhitzung der Arbeitsfläche sind die Herde mit einem Wasserbecken mit einem Druckknopf zur Befüllung ausgestattet. Darüber hinaus verfügen sie über einen in die Arbeitsplatte integrierten Überlauf.



Vollflächige Grillplatte

01.

Die Herdoberfläche ist mit verschiedenen Kochzonen mit unterschiedlichen Temperaturen ausgestattet, die von einem einzigen zentralen Hochleistungsbrenner gespeist werden.

02.

Die große Kochfläche gewährleistet eine besonders hohe Produktivität.

03.

Abgerundete Ecken für eine schnelle und bequeme Reinigung.

04.

Schamottstein im Inneren für die optimale Ausnutzung und Verteilung der Hitze.

05.

Mit leistungsfähigem Brenner (8,4 kW) und Doppelkronen-Diffusor aus Gusseisen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung der Flamme.



Paella-Herde

- 01. Doppelkronen-Brenner mit vier
Flammenreihen.
- 02. Hohe Stabilität.
- 03. Englisches Türöffnungssystem
für Quereinschub der
Backbleche.



Induktions-Wok

- 01. Edelstahl-Arbeitsplatte AISI-304 mit Wok-Mulde.



Induktionsherde

01.
Schnelligkeit und effizienter
Energieverbrauch.

02.
Hohe Leistung und geringe
Wärmeabstrahlung.

03.
Glaskeramik-Arbeitsplatten mit 6 mm
Stärke.

04.
Kochzonen mit 300 mm Ø und 5 kW mit
Leistungsregelung.

05.
Mehr als 50 % Energieeinsparung.



Elektroherde

01. Eingelassene Arbeitsplatte und Platzierung der Kochstellen, die das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät vermeiden.
02. Leistungsregler für jede Kochstelle mit 7 Leistungsstufen.
03. Im Inneren des Unterbaus integriertes Gebläse zur Kühlung der Bauteile.
04. Backofen GN-2/1, mit Schalter für Unter- und/oder Oberhitze (3 + 3 kW) und thermostatische Steuerung (125 ÷ 310 °C).
05. KORE 900 mit quadratischen 300x300-Kochstellen (4 kW).



Elektroherde mit Bratplatte

01.
4 unabhängig beheizte Kochzonen.

03.
Sehr robuste Bratplatte aus 13CrMo4.de mit 16 mm Stärke mit vier Heizelemente-Gruppen.

02.
Unterschiedliche Temperatureinstellungen bei gleichzeitig betriebenen Kochzonen.

04.
Bequeme Arbeitsposition durch gleich Höhenanordnung der Bratplatten.



Griddleplatten

01.
KORE 900 mit 20 mm starkem Baustahlblech nach EU-Richtlinie 1935/2021.

02.
Geneigte Bratplatte zum leichteren Auffangen von angesammeltem Fett.

03.
Kurze Reaktionszeiten. Schnelle Reaktion nach Erkennung von Speisen.

04.
Exzellente Temperaturverteilung.

05.
Normkonforme Temperatur im Unterbau-Element.

06.
Verbindung von Grillplatte und Arbeitsplatte mittels Roboter-Schweißtechnik.

07.
Große Gerätevielfalt für jede Anforderung.

08.
Verchromte Version mit einer 50 Mikron starken Hartverchromung der Oberfläche zur Verhinderung von Strahlungsverlusten und Wärmeabstrahlung.

09.
Zur Erleichterung der Reinigung und Vermeidung der Überhitzung der Arbeitsfläche sind die Herde mit einem Wassereinlauf mit einem Druckknopf zur Befüllung ausgestattet. Darüber hinaus verfügen sie über einen in die Arbeitsplatte integrierten Überlauf.

10.
Breite 600 mm und 1.000 mm.



Grills

- 01. Umdrehbare Gusseisen- und Edelstahlroste.
- 02. Hochleistungs-Heizelemente und -Gasbrenner.
- 03. Exzellente Temperaturverteilung.
- 04. Garmöglichkeit in dampfatmosphäre.
- 05. Funktionelle Komponenten in der Kältezone.
- 06. Edelstahlbrenner.

Grills mit Keramiksteinen

- 01. Ausstattung mit Keramiksteinen, die als Schutzschild gegen herabfallende Fetttropfen dienen und damit die Entstehung von Flammen verhindern.
- 02. Auf Tisch-Modelle ohne Unterbau mit vielseitigen Installationsmöglichkeiten.



Fritteusen

01. Gasheizgeräte mit einem hohen Leistungs-Volumen-Verhältnis. (1 kW pro Liter)

02. KORE 700 mit 1 oder 2 Wannen mit 8 oder 15 Liter Fassungsvermögen. KORE 900 mit Wannen mit 21 oder 15 Liter Fassungsvermögen.

03. Perfekte Verbrennung,

04. Hohe Leistung und schnelle Inbetriebnahme.

05. In die Arbeitsplatte eingelassene Wannen.

Frittenwanne

01. Zum Warmhalten frittierter Produkte und zum Abtropfen von Frittierfett.

03. In die Arbeitsplatte integrierte Wanne mit gelochtem und geneigtem Doppelboden.

02. Abgerundete Innenecken für eine einfache Reinigung.

04. Die Infrarotlampe auf der Rückseite.



Pastakoher

01. Gas- und elektrisch beheizte Modelle mit einem oder zwei GN-2/3-Behälter mit 26 l Fassungsvermögen in der Serie KORE 700 und GN-1/1-Behälter mit 40 l Fassungsvermögen in den Serien KORE 700 und 900.

02. In die Wanne integrierter Einfüllhahn mit zwei Fließgeschwindigkeiten.

03. Gas- und elektrisch beheizte Modelle mit hoher Leistung.

04. Im Lieferumfang enthaltene Standard-Körbe und optionale Ausstattung mit anderen Zubehörkörben.



Neutrale Elemente

01. Robuste Edelstahl-Arbeitsplatten AISI-304, die dank ihres abgerundeten Designs leicht zu reinigen sind.

02. Geräte mit Anschlussmöglichkeit eines Füllhahns oder einer Wassersäule.

03. Möglichkeit des Einbaus einer Schublade.

04. Halb- und Ganzmodul-Modelle zur Ergänzung von Arbeitsbereichen.

Unterbauten

01. Schnellandock-System zur Aufnahme von Arbeitsplatten-Elementen.

02. Einfaches Andock-System für den Einsatz als Auflage für Auftisch-Modelle.

03. Lagerkapazität

04. Modelle mit Schubladen oder Führungen bei Halbmodul-Möbelementen.



Gekühlte Zusatzelemente

01.

Erhältlich in zwei Breiten mit Tür, GN-Schubladen oder Panoramaschubladen, die für die Aufnahme von Behältern unterschiedlicher Größe angepasst werden können.

02.

Elektronische Steuerung von Temperatur und Enteisung mit digitaler Anzeige.

03.

Reversible Türen, automatische Schließvorrichtung und 90°-Haltesystem bei Türöffnung.



Jeder Herd ist ein Unikat.

Sie können Ihrem KORE Monoblock eine ganz persönliche Note verleihen. Eine persönliche und elegante Note, die Ihren Herd in etwas Einzigartiges und Besonderes verwandelt.

Wählen Sie die passenden Auftisch-Elemente

Neben einer perfekten Technik ist in einer professionellen Küche eine Grundausstattung unabdingbar, die eine perfekte Küchenorganisation, Hygiene und Sicherheit gewährleistet. Dafür haben wir eine neue Reihe von vertikalen Strukturen entwickelt.



Abschlusselemente und auf die spezifischen Anforderungen abgestimmte Oberflächenausführungen

Wählen Sie die passenden Finish-Ausführungen und Farben, um Ihrem Küchendesign eine persönliche und einzigartige Note zu verleihen.





Vertikaler Aufbau

Der optimale Herd: alles zur Hand, alles perfekt organisiert.

Neben einer perfekten Technik ist in einer professionellen Küche eine Grundausstattung unabdingbar, die eine perfekte Küchenorganisation, Hygiene und Sicherheit gewährleistet. Dafür haben wir eine neue Reihe von vertikalen Strukturen entwickelt:

Vertikaler Aufbau im Oberbereich

a) Regale mit doppelter Säule oder Gitterablagen aus Edelstahl.

Sehr einfach zu reinigen, da die Teile einzeln entnommen und problemlos in die Spülmaschine gegeben werden können.

Zum Aufhängen von Schaumlöffeln, Töpfen usw., die normalerweise über den neutralen Elementen in der Küche aufbewahrt werden.

Ermöglichen die platzsparende Ablage von Blechen und Behältern für schnellen und einfachen Zugriff. Je nach Nutzung kann die Temperatur in den Behältern dank der vom Herd abgestrahlten Wärme gehalten werden.

b) Halterungen

Halterungen für Backöfen:

Zur Aufnahme eines Optima-Backofens über dem Herd. Die ideale Lösung, wenn in der Profi-Küche ein kleiner Backofen mit erweiterten Funktionen benötigt wird.

Halterungen für Salamander:

Ermöglichen die Platzierung eines Salamanders in Greifnähe, ohne Platz auf der Herdoberfläche zu beanspruchen.



Zubehör

Details, die den Unterschied machen.

Eine breite Auswahl an Zubehör, um die anspruchsvollsten Bedürfnisse des Profi-Kochs zu erfüllen und die maximale Produktivität in der Küche sicherzustellen.









