



**Una solución única
para tu cocina**



KORE Monoblock

— ES

KORE
MONOBLOCK

*You make
it happen*

Índice

Introducción	04
KORE Monoblock	06
Configuración	08
Personalización	10
Verticalidad	26
Accesorios	27

KORE

MONOBLOCK

Una solución única para tu cocina

La nueva KORE Monoblock ha sido diseñada para ofrecer todos los beneficios de nuestros equipos modulares; combinados en una encimera única que aporta también grandes ventajas. Ofrece la posibilidad de diseñar la configuración que mejor se adapte a ti, dando la opción de utilizar las máquinas modulares de la gama KORE 900 para diseñar el bloque idóneo que responda tus necesidades. El diseño de la encimera de una única pieza sin juntas ni ranuras, hace posible un nivel de limpieza impecable.

Todo ello acompañado por una estética elegante, cuidada y pensada para ser el centro de todas las miradas.

Una solución que garantiza un nivel máximo de higiene y durabilidad de las máquinas gracias a su diseño robusto creado para responder a un trabajo intenso y rendir al máximo.

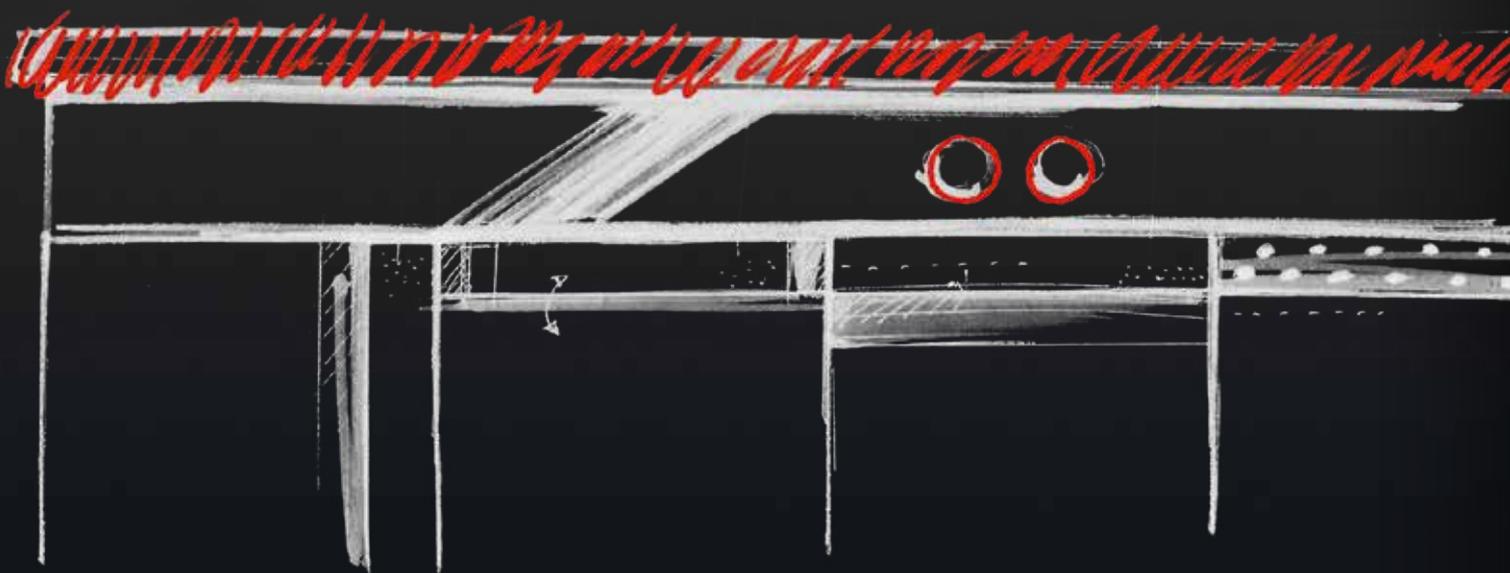




La cobertura perfecta para tu cocina

KORE Monoblock es integración y funcionalidad; es el acabado ideal para tu espacio de trabajo. La cobertura perfecta para unir y envolver tu cocina para que luzca más y mejor.

KORE Monoblock es una encimera única diseñada para ofrecer todos los beneficios de nuestros equipos modulares y ensalzar sus capacidades.





ma



Elige la configuración que mejor se adapte a tu menú.

La posibilidad de utilizar la gama KORE 900 multiplica el número disponible de combinaciones y variaciones para conseguir un resultado a la altura de tus necesidades. Puedes elegir la potencia y el tamaño de los equipos de tu encimera Monoblock, para que así se adapte a los requisitos del menú que deseas crear y a tu área de trabajo.

Elige el tipo de bloque

Ya sea porque tienes mucho espacio disponible y quieres una isla o, por el contrario, porque necesitas aprovechar al máximo un espacio pequeño con una encimera en la pared, nuestras soluciones están diseñadas para cumplir con todas tus expectativas.



Selecciona las máquinas de la encimera

Elige los equipos que quieres incluir en la encimera de tu cocina. Puedes elegir entre la amplia gama de nuestra gama KORE 900.



Selecciona los elementos bajo la encimera

Completa tu diseño añadiendo los muebles que necesites bajo la encimera. Permiten almacenar y mantener ordenados y a mano los elementos que no se utilizan para optimizar el espacio en la cocina.





KORE 900

Libertad de elección.
Calidad de elección.

Para configurar tu KORE Monoblock puedes elegir entre la amplia gama de nuestra KORE 900. Esta gama ha sido especialmente diseñada para restaurantes y comedores de gran y mediano tamaño, que requieren amplios espacios de trabajo, altas potencias y rendimientos muy elevados.

En las siguientes páginas podrás encontrar la variedad de máquinas a tu disposición.



* Los equipos de la KORE Monoblock tendrán pequeñas diferencias estéticas respecto a los de la gama KORE 900 (color en el portamandos, cocinas y planchas con canal de agua, mandos rediseñados ...)



Cocinas a gas

01. Quemadores más potentes del mercado con doble corona de diseño propio, lo que aporta una distribución óptima del calor.

02. Máxima seguridad gracias a la protección del cuerpo piloto y termopar.

03. La encimera embutida y la fácil extracción de las parrillas y de los quemadores hacen muy cómoda la limpieza.

04. Sus parrillas son multiusos y su diseño es funcional.

05. Puede integrar horno de gas estático, de gas panorámico u horno eléctrico estático.

06. Fabricado enteramente en acero inoxidable.

07. Para facilitar la limpieza y evitar el sobrecalentamiento de la encimera, cuentan agua en la bacineta con un pulsador para el llenado. También tienen un desagüe con rebosadero integrado en la encimera.



Todo plancha

01. Una misma placa con distintas zonas a diferentes temperaturas, utilizando un único quemador central de gran potencia.
02. Gran productividad gracias a su amplia superficie.
03. Esquinas redondeadas, fáciles y rápidas de limpiar.
04. Ladrillo refractario interno para un mejor uso y distribución del calor.
05. Cuenta con un potente quemador y un difusor de hierro fundido de doble corona que garantiza la uniformidad y la distribución térmica de la llama.



Cocinas paelleras

01.
Quemador de doble corona
con cuatro filas de llamas.

02.
Gran estabilidad.

03.
Apertura de estilo británico
para introducir la bandeja en
una dirección panorámica.



Wok de inducción

01.
Encimera de acero inoxidable AISI-304
con alojamiento wok.



Cocinas de inducción

- | | | |
|---|---|--|
| 01.
Rapidez y eficiencia
con ahorro energético. | 02.
Gran rendimiento y baja
irradiación de calor. | 03.
Encimeras de cristal vitrocerámico de 6
mm de espesor. |
| 04.
Zonas de cocción de 300 mm de
Ø y 5 kW y regulación de energía. | 05.
Ahorro de energía
en más de un 50%. | |



Cocinas eléctricas

01.

Encimera embutida y la posición de las placas que evitan que los líquidos penetren en la máquina.

02.

Conmutador de control para cada placa con 7 posiciones para diferentes potencias.

03.

Un ventilador en el interior del mueble funciona para bajar la temperatura de los componentes.

04.

Horno GN-2/1, con selector de calentamiento inferior y/o superior (3 + 3 kW) y control termostático (125 ÷ 310 °C).

05.

Placas cuadradas (4 kW) de 300x300 en la KORE 900.



Cocinas eléctricas todo plancha

01.

4 zonas de cocinado independientes.

03.

Plancha eléctrica muy sólida fabricada en 13CrMo4.de fde 16 mm de espesor con cuatro grupos de resistencias

02.

Diferentes temperaturas en su superficie de manera simultánea.

04.

Comodidad gracias a sus planchas al mismo nivel.



Fry-top

- | | | | | |
|---|--|--|---|--|
| 01.
Plancha de acero dulce de 20 mm de espesor en la KORE 900, que cumple con la directiva europea CE-1935/2021. | 02.
Plancha inclinada que favorece la recogida de grasas. | 03.
Rápida reacción y respuesta. Gran rapidez tras detectar los alimentos. | 04.
Muy buena distribución de temperaturas y reparto homogéneo. | 05.
Cumplimiento de normativa de temperaturas en el mueble. |
| 06.
Plancha unida mediante soldadura robotizada a la encimera. | 07.
Variedad de gama para cada necesidad. | 08.
Versión de cromo con superficie revestida con un baño de cromo duro de 50 micras, que evita la pérdida por irradiación y la dispersión del calor. | 09.
Para facilitar la limpieza y evitar el sobrecalentamiento de la encimera, cuentan un canal de agua con un pulsador para el llenado. También tienen un desagüe con rebosadero integrado en la encimera. | 10.
Ancho de 600 mm y 1.000 mm. |



Barbacoas

- 01. Parrillas de hierro fundido reversible y de acero inoxidable.
- 02. Elevada potencia de las resistencias y los quemadores a gas.
- 03. Muy buena distribución de temperaturas y reparto homogéneo.
- 04. Posibilidad de cocción en atmósfera de vapor.
- 05. Componentes funcionales situados en la zona fría.
- 06. Quemadores de acero inoxidable.



Barbacoas con piedras cerámicas

- 01. Piedras cerámicas, que crean un escudo contra las gotas de grasa en los fogones, lo que evita la formación de llamas.
- 02. Versatilidad de instalación ya que son modelos de sobremesa, sin mueble bajo incluido.



Freidoras

- 01. Máquinas de calentamiento a gas de elevada relación potencia y volumen. (1 kW por litro)
- 02. 1 o 2 cubas de 8 litros o de 15 litros en la KORE 700. Cubas de 21 litros y de 15 litros en la KORE 900.
- 03. Combustión perfecta.
- 04. Gran potencia y puesta en marcha rápida.
- 05. Cubas embutidas soldadas a la encimera.

Mantenedor de fritos

- 01. Mantiene las frituras y escurre el aceite.
- 02. Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- 03. Cuba integrada en la encimera y provista de doble fondo perforado con inclinación.
- 04. Lámpara de infrarrojos situada en la parte posterior.



Cocedores de pasta

01. Gama en gas y electricidad con modelos de una o dos cubas de GN-2/3 de 26 L en la KORE 700 y GN-1/1 de 40L tanto en la KORE 700 como en la 900.
02. Grifo de llenado integrado en la cuba con dos velocidades.
03. Máquinas de calentamiento a gas o eléctrico de elevada potencia.
04. Cestos estándares incluidos, con posibilidad de añadir otros tipos de cesta.



Elementos neutros

01.
Encimeras robustas de acero inoxidable AISI-304 y fáciles de limpiar gracias a los redondeos de su diseño.

02.
Máquinas adaptadas para conectar un grifo de llenado o una columna de agua.

03.
Permiten incorporar cajón.

04.
Aparatos de medio y un módulo, útiles para complementar espacios de trabajado.

Muebles bajos

01.
De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos tipo encimera.

02.
Se conectan rápidamente para servir como apoyo para elementos de sobremesa.

03.
Capacidad de almacenaje.

04.
Modelos con cajones o guías en muebles de medio modulo.



Muebles soporte refrigerados

01. Disponibles en dos anchos, están disponibles con puerta, cajones GN o cajones panorámicos que se pueden configurar para contener diferentes tamaños de recipientes.
02. Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital indicador.
03. Puertas reversibles, dispositivo automático de cierre y fijación de la apertura de 90.



Cada cocina es única.

Puedes darle un carácter distintivo a tu KORE Monoblock. Un toque personal y elegante que convierte tu cocina en una pieza única y especial.

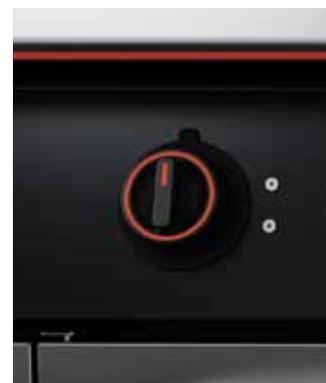
Selecciona los elementos sobre la encimera

Ya sea porque tienes mucho espacio disponible y quieres una isla o, por el contrario, porque necesitas aprovechar al máximo un espacio pequeño con una encimera en la pared, nuestras soluciones están diseñadas para cumplir con todas tus expectativas.



Terminaciones y acabados personalizados

Elige los acabados y colores para darle un toque personal y único a tu diseño.





Verticalidad

Tu mejor cocina: todo a mano, todo en orden.

Además de los elementos tecnológicos, una cocina profesional también debe ofrecer otros básicos para el día a día que proporcionen orden, higiene y seguridad. Para ello, hemos desarrollado una nueva gama de estructuras verticales:

Verticalidad superior

a) Estantes de doble columna o rejillas de acero inoxidable.

Muy fáciles de limpiar, ya que pueden desmontarse en piezas para poder introducir las cómodamente en el lavavajillas.

Permiten colgar espumaderas, cazos, etc. que, en ausencia de estos, normalmente quedan encima de los elementos neutros de la cocina.

Permiten colocar bandejas y recipientes para un acceso rápido y sencillo y para liberar espacio. Dependiendo del uso, los recipientes pueden mantener la temperatura gracias al calor irradiado por la cocina.

b) Soportes

Soportes para horno:

Puede sostener un horno Óptima sobre la cocina. Una solución ideal para aquellos profesionales que necesitan tener a mano un pequeño horno de funciones avanzadas.

Soportes para salamandra:

Permiten colocar una salamandra y tenerla cerca sin ocupar espacio sobre la superficie de la cocina.



Accesorios

Detalles que marcan tu diferencia.

Una amplia variedad de accesorios para satisfacer las necesidades más exigentes de cada chef, que permiten, al mismo tiempo, sacar el máximo partido a la cocina.









