



**Une solution unique
pour votre cuisine**



KORE Monoblock

— FR

KORE
MONOBLOCK

*You make
it happen*

Index

Introduction
04

KORE Monoblock
06

Configuration
08

Personnalisation
10

Verticalité
26

Accessoires
27

KORE

MONOBLOCK

Une solution unique pour votre cuisine

Le nouveau Kore Monoblock a été conçu pour offrir tous les avantages de nos appareils modulaires, combinés à un plan de travail unique qui comporte également de nombreux atouts. Il permet de concevoir la configuration qui vous convient le mieux, offrant la possibilité d'utiliser des machines modulaires de la gamme Kore 900 pour mettre au point le bloc idéal qui répond à vos besoins. La conception du plan de travail en une pièce unique sans joints ni rainures, offre un niveau de propreté impeccable.

Le tout agrémenté d'une esthétique élégante, soignée et imaginée pour être le centre de l'attention.

Une solution qui garantit un niveau d'hygiène et de résistance maximal des machines grâce à leur conception robuste créée pour répondre à un travail intense et être performant.

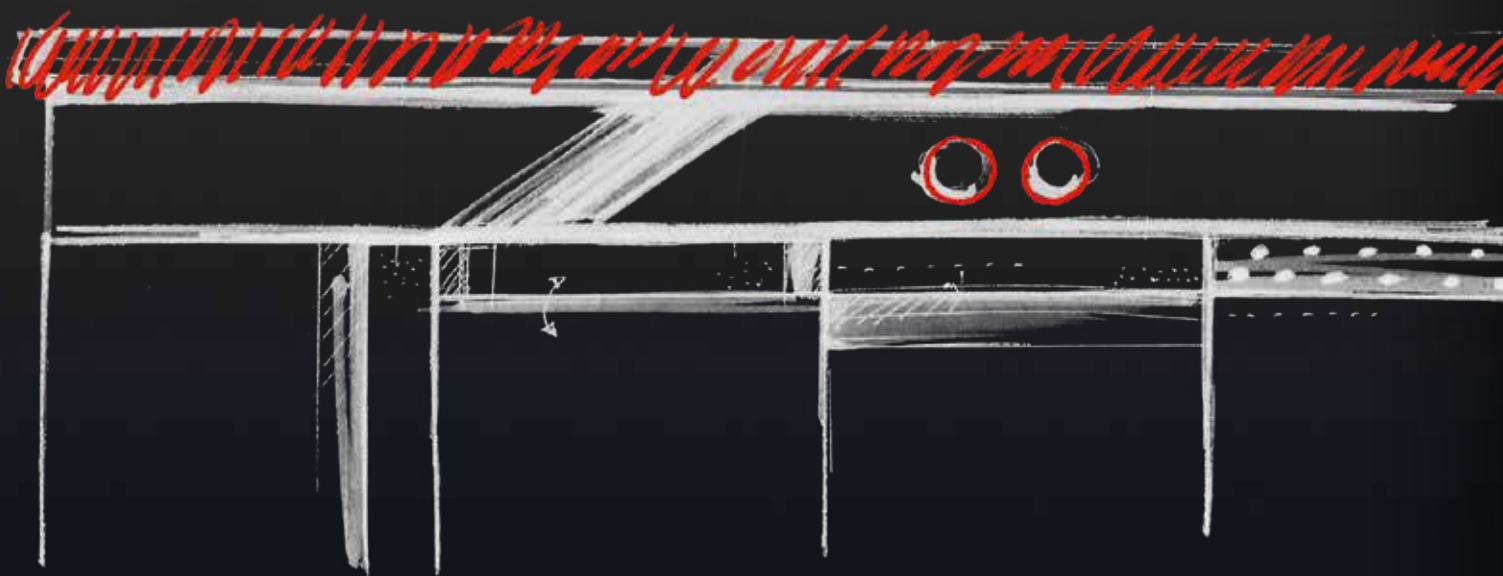




Le rendement parfait pour votre cuisine

KORE Monoblock est l'intégration et la fonctionnalité, la finition idéale pour votre espace de travail. Les meilleurs atouts pour assembler et habiller votre cuisine et qu'elle se distingue.

KORE Monoblock est un plan de travail unique conçu pour offrir tous les avantages de nos appareils modulaires et mettre en lumière leurs capacités.





MMA



Choisissez la configuration qui s'adapte le mieux à votre menu.

La possibilité d'utiliser la gamme KORE 900 multiplie le nombre de combinaisons et variations pour un résultat à la hauteur de vos besoins. Vous pouvez choisir la puissance et la taille des appareils de votre plan de travail Monoblock pour ainsi s'adapter aux conditions du menu que vous souhaitez créer et à vos espaces de travail.

Choisissez le type de bloc

Que vous disposiez de beaucoup d'espace et souhaitiez un îlot ou, au contraire, que vous ayez besoin de tirer le meilleur parti d'une petite pièce avec un plan de travail mural, nos solutions sont conçues pour répondre à toutes vos attentes.



Sélectionnez les machines du plan de travail

Choisissez les appareils que vous voulez inclure sur le plan de travail de votre cuisine. Vous pouvez choisir parmi la vaste gamme de notre série KORE 900.



Sélectionnez les éléments sous le plan de travail

Complétez votre conception en ajoutant les meubles dont vous avez besoin sous le plan de travail. Ils permettent de stocker, de ranger et d'avoir à portée de main les éléments non utilisés pour optimiser l'espace de la cuisine.





KORE 900

Liberté de choix.
Qualité de choix.

Pour configurer votre KORE Monoblock, vous pouvez choisir parmi la vaste gamme de notre série KORE 900.

Cette gamme est spécialement conçue pour les restaurants et les cantines de grande et moyenne taille, qui ont besoin de grands espaces de travail, de grandes puissances et de rendements très élevés.

Dans les pages suivantes, vous pourrez trouver un choix de machines à votre disposition.

* Les équipements de KORE Monoblock différeront légèrement sur le plan esthétique par rapport à la gamme KORE 900 (couleur des bandeaux de commande, fourneaux et grils avec conduit d'eau, commandes reconçues...)





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.

07. Pour faciliter le nettoyage et éviter la surchauffe du plan de travail, ils disposent d'eau dans la petite cuve avec un bouton-poussoir pour le remplissage. Ils possèdent également une vidange avec un déversoir intégré au plan de travail.



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 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.

Wok à induction

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



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 %.



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.

Plaques carrées (4 kW) de 300 x 300 sur KORE 900.



Fourneaux électriques tout grill

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. | 09.
Pour faciliter le nettoyage et éviter la surchauffe du plan de travail, ils disposent d'une conduite d'eau avec un bouton-poussoir pour le remplissage. Ils possèdent également une vidange avec un déversoir intégré au plan de travail. | 10.
Largeur 600 mm et 1 000 mm. |



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.

Conservateur 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.



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°.



Chaque cuisine est unique.

Vous pouvez donner un caractère distinctif à votre KORE Monoblock. Une touche personnelle et élégante qui transforme votre cuisine en une pièce unique et spéciale.

Sélectionnez les éléments sur le plan de travail

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. À cette fin, nous avons développé une nouvelle gamme de structures verticales.



Des finitions personnalisées

Choisissez les finitions et les couleurs pour apporter une touche personnelle et unique à votre conception.





Verticalité

Votre meilleure cuisine : tout à portée de main, tout 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. À cette fin, 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 lave-vaisselle.

Elles permettent de suspendre des écumoirs, des casseroles, etc. qui, en l'absence de ces blocs suspendus, restent généralement au-dessus des éléments neutres de la cuisine.

Elles permettent de placer des plateaux et des récipients pour un accès rapide et facile, libérant ainsi de l'espace. Selon l'utilisation, les récipients peuvent maintenir la température grâce à la chaleur dégagée par la cuisine.

b) Supports

Supports pour four :

Ils peuvent soutenir un four Optima 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 la surface du fourneau.



Accessoires

Des détails qui font la différence.

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









