



**Una soluzione unica per
la tua cucina**



KORE Monoblock

— IT

KORE
MONOBLOCK

*You make
it happen*

Indice

Introduzione	04
KORE Monoblock	06
Configurazione	08
Personalizzazione	10
Verticalità	26
Accessori	27

KORE

MONOBLOCK

Una soluzione unica per la tua cucina

La nuova KORE Monoblock è progettata per offrire tutti i vantaggi delle nostre apparecchiature modulari, combinati in un unico piano di lavoro pratico e funzionale. Offre la possibilità di creare la configurazione in base alle tue esigenze, aggiungendo le apparecchiature modulari della gamma KORE 900 per progettare il blocco come preferisci. Il design del piano di lavoro monoblocco senza giunture o scanalature, permette di avere un livello di pulizia impeccabile.

Tutto questo accompagnato da un'estetica elegante, curata e pensata per catturare gli sguardi.

Una soluzione che garantisce il massimo livello di igiene e durata delle macchine grazie a un design solido creato per rispondere a un lavoro intenso e per funzionare al meglio.

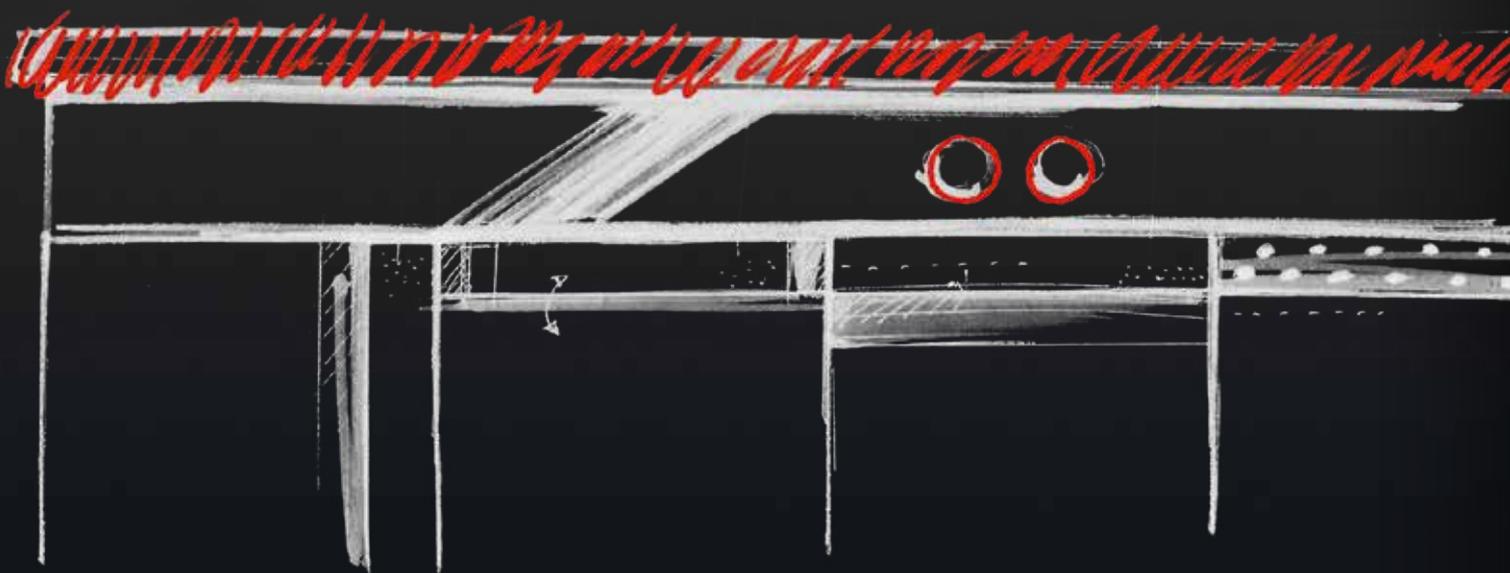




La copertura perfetta per la tua cucina

KORE Monoblock è integrazione e funzionalità; è la finitura ideale per il tuo spazio di lavoro. La copertura perfetta per unire e avvolgere la tua cucina e renderla più bella e migliore.

KORE Monoblock è un piano di lavoro unico progettato per offrire tutti i vantaggi delle nostre apparecchiature modulari e migliorarne le capacità.





MMA



Scegli la configurazione più adatta al tuo menù.

La possibilità di utilizzare la gamma KORE 900 moltiplica il numero di combinazioni e variazioni disponibili per ottenere un risultato all'altezza delle tue aspettative. È possibile scegliere la potenza e la dimensione delle apparecchiature del piano di lavoro Monoblock in base ai requisiti del menù che desideri creare e alla tua zona di lavoro.

Scegli il tipo di blocco

Se hai molto spazio a disposizione e desideri un'isola o, al contrario, desideri sfruttare al massimo una stanza piccola con un piano di lavoro a muro, le nostre soluzioni sono progettate per soddisfare ogni aspettativa.



Seleziona le macchine del piano cucina

Scegli le apparecchiature da aggiungere al piano cucina. Puoi scegliere nella vasta gamma KORE 900.



Seleziona gli elementi sotto il piano cucina

Completa il tuo progetto aggiungendo i mobili di cui hai bisogno sotto il piano cucina. Permettono di riporre, tenere ordinati e a portata di mano gli elementi che non vengono utilizzati per ottimizzare lo spazio della cucina.





KORE 900

Libertà di scelta.
Qualità della scelta.

Per configurare KORE Monoblock puoi scegliere un'opzione nella vasta gamma della nostra KORE 900.

Questa gamma è stata appositamente progettata per ristoranti e mense di grandi e medie dimensioni, che richiedono grandi spazi di lavoro, una potenza e prestazioni molto elevate.

Nelle pagine seguenti sono riportate tutte le macchine a tua disposizione.



* Le apparecchiature KORE Monoblock hanno piccole differenze estetiche rispetto a quelle della gamma KORE 900 (colore dello sportello comandi, cucine e piastre con un canale per l'acqua, controlli ridisegnati...)



Cucine a gas

01.

I bruciatori più potenti del mercato a doppia corona, unici nel loro genere, che assicurano una distribuzione ottimale del calore.

02.

Massima sicurezza grazie alla protezione del corpo pilota e alla termocoppia.

03.

Il piano incassato e la facile rimozione delle griglie e dei bruciatori rendono la pulizia molto più pratica.

04.

Le griglie sono multiuso e il design è funzionale.

05.

Può integrare il forno a gas statico, a gas panoramico o il forno elettrico statico.

06.

Interamente fabbricato in acciaio inox.

07.

Per facilitare la pulizia ed evitare il surriscaldamento del piano cucina, dispongono di acqua nella vaschetta dotata di pulsante per il riempimento. Sono dotati di scarico con troppopieno integrato nel piano cucina.



Tuttapiastra

01.

Una stessa piastra con diverse zone a temperature diverse, utilizzando un unico bruciatore centrale ad alta potenza.

02.

Una notevole produttività grazie all'ampia superficie.

03.

Angoli arrotondati, facili e veloci da pulire.

04.

Mattone refrattario interno per un migliore utilizzo e una migliore distribuzione del calore.

05.

Dispone di un potente bruciatore e di un diffusore in ghisa a doppia corona che garantisce l'uniformità e la distribuzione termica della fiamma.



Cucine monofuoco

01.
Bruciatore a doppia corona
con quattro file di fiamme.

02.
Grande stabilità.

03.
Apertura in stile inglese per
consentire l'inserimento
del vassoio in direzione
panoramica.



Wok a induzione

01.
Piano in acciaio inox AISI-304 con supporto per pentole wok.



Cucine a induzione

- 01. Velocità ed efficienza con risparmio energetico.
- 02. Prestazioni elevate e basso irraggiamento termico.
- 03. Piani in vetroceramica di 6 mm di spessore.
- 04. Zone di cottura di 300 mm da \emptyset e 5 kW e regolazione dell'energia.
- 05. Risparmio energetico di oltre il 50%.



Cucine elettriche

01.

Piano a incasso e posizione delle piastre che impediscono l'ingresso di liquidi nella macchina.

02.

Interruttore di controllo per ogni piastra con 7 posizioni per potenze diverse.

03.

Un ventilatore all'interno del mobile ha la funzione di abbassare la temperatura dei componenti.

04.

Forno GN-2/1, con selettore di riscaldamento inferiore e/o superiore (3 + 3 kW) e controllo termostatico (125 ÷ 310 °C).

05.

Piastre quadrate (4 kW) da 300x300 nella KORE 900.



Cucine elettriche tuttapiastra

01.
4 zone di cottura indipendenti.

02.
Temperature diverse contemporaneamente sulla superficie.

03.
Piastra elettrica molto solida fabbricata in 13CrMo4 da 16 mm di spessore con quattro gruppi di resistenze.

04.
Comfort grazie alle piastre posizionate allo stesso livello.



Fry-top

- | | | | | |
|--|--|--|---|--|
| 01.
Piastra in acciaio dolce di 20 mm di spessore nella KORE 900, che è conforme alla direttiva europea CE-1935/2021. | 02.
Piastra inclinata che favorisce la raccolta del grasso. | 03.
Reazione e risposta immediate. Molto veloce dopo aver rilevato il cibo. | 04.
Distribuzione ottimale e omogenea delle temperature. | 05.
Adempimento della normativa sulle temperature nel mobile. |
| 06.
Piastra unita al piano di lavoro tramite saldatura robotizzata. | 07.
Vasta gamma per ogni esigenza. | 08.
Versione cromata con superficie rivestita di bagno di cromatura dura di 50 micron, che evita la perdita mediante irraggiamento e la dispersione del calore. | 09.
Per facilitare la pulizia ed evitare il surriscaldamento del piano cucina, dispongono di un canale di acqua dotato di pulsante per il riempimento. Sono dotati di scarico con troppopieno integrato nel piano di lavoro. | 10.
Larghezza mm e 1.000 mm. |



Barbecue

- 01. Griglie in ferro fuso reversibile e in acciaio inossidabile.
- 02. Elevata potenza delle resistenze e dei bruciatori a gas.
- 03. Distribuzione ottimale e omogenea delle temperature.
- 04. Possibilità di cottura a vapore.
- 05. Componenti funzionali situati nella zona fredda.
- 06. Bruciatori in acciaio inossidabile.

Barbecue a gas con pietra in ceramica

- 01. Pietre in ceramica, che creano uno scudo per le gocce di grasso sui fuochi, impedendo la formazione di fiamme.
- 02. Montaggio versatile in quanto sono modelli da banco, senza mobile basso incluso.



Friggitrici

- 01. Macchine per il riscaldamento a gas con alta relazione tra potenza e volume. (1 kW a litro)
- 02. 1 o 2 vaschette da 8 litri o da 15 litri nella KORE 700. Vaschette da 21 litri e da 15 litri nella KORE 900.
- 03. Combustione perfetta.
- 04. Potenza elevata e avvio veloce.
- 05. Vaschette incassate saldate al ripiano.

Scaldapatate

- 01. Mantiene la frittura e scola l'olio.
- 02. Angoli interni arrotondati per facilitare la pulizia.
- 03. Vasca incassata nel ripiano e con doppio fondo forato con inclinazione.
- 04. Lampada a infrarossi situata sulla parte posteriore.



Cuocipasta

01. Gamma a gas ed elettrica con modelli da una o due vasche di GN-2/3 da 26 L nella KORE 700 e GN-1/1 da 40 L in entrambe le KORE 700 e 900.
02. Rubinetto di riempimento nella vasca a due velocità.
03. Macchine con riscaldamento a gas o elettrico a potenza elevata.
04. Cestelli standard inclusi, con possibilità di aggiungere altri tipi di cestelli.



Elementi neutri

01.
Piani di lavoro solidi in acciaio inossidabile AISI-304 e facili da pulire grazie ai bordi arrotondati.

02.
Macchine adattate per collegare un rubinetto di riempimento o una colonna d'acqua.

03.
Ammettono l'incorporazione di un cassetto.

04.
Macchine a mezzo modulo o intero, utili per integrare gli spazi di lavoro.

Mobili bassi

01.
Facili da combinare, fanno da supporto agli elementi tipo ripiano.

02.
Si collegano rapidamente per fungere da supporto agli elementi da banco.

03.
Capacità di stoccaggio.

04.
Modelli con guida o cassette nei mobili a mezzo modulo.



Mobili refrigerati

01.

Disponibili in due larghezze, sono dotati di sportello, cassetti GN o cassetti panoramici che possono essere configurabili per contenere recipienti di diverse dimensioni.

02.

Controllo elettronico della temperatura e dello sbrinamento con visore digitale.

03.

Sportelli reversibili, dispositivo automatico di chiusura e di fissaggio dell'apertura da 90°.



Ogni cucina è unica.

Puoi dare al tuo KORE Monoblock un carattere distintivo. Un tocco personale ed elegante che trasforma la tua cucina in un pezzo unico e speciale.

Seleziona gli elementi sul piano cucina

Oltre agli elementi tecnologici, una cucina professionale deve offrire anche altri elementi base per la vita quotidiana che garantiscano ordine, igiene e sicurezza. A tal fine, abbiamo sviluppato una nuova gamma di strutture verticali.



Finiture personalizzate

Scegli le finiture e i colori per dare un tocco personale e unico al tuo design.





Verticalità

La tua cucina migliore: tutto a portata di mano, tutto in ordine.

Oltre agli elementi tecnologici, una cucina professionale deve offrire anche altri elementi base per la vita quotidiana che garantiscano ordine, igiene e sicurezza. A tal fine, abbiamo sviluppato una nuova gamma di strutture verticali:

Verticalità superiore

a) Ripiani a due colonne o griglie in acciaio inox.

Molto facili da pulire, in quanto possono essere smontati in pezzi per essere lavati in lavastoviglie.

Permettono di appendere schiumarole, pentole, ecc. che, in loro assenza, vengono normalmente lasciati sopra gli elementi neutri della cucina.

Permettono di posizionare vassoi e contenitori per un accesso facile e veloce e di liberare lo spazio. A seconda dell'uso, i contenitori possono mantenere la temperatura grazie al calore irradiato dalla cucina.

b) Supporti

Supporti per forno:

Può tollerare un forno Optima sulla cucina. Una soluzione ideale per i professionisti che desiderano un piccolo forno con funzioni avanzate.

Supporti per salamandra:

Permettono di posizionare una salamandra e di tenerla vicina senza occupare lo spazio sulla superficie della cucina.



Accessori

Dettagli che fanno la differenza.

Un'ampia varietà di accessori per soddisfare le esigenze più esigenti di ogni chef, permettendoti di ottenere il massimo dalla tua cucina.









