



Wyjątkowe rozwiązanie do Twojej kuchni



KORE Monoblock

— PL

KORE
MONOBLOCK

*You make
it happen*

Spis

Wprowadzenie
04

KORE Monoblock
06

Ustawienia
08

Personalizacja
10

Urządzenia pionowe
26

Akcesoria
27

KORE

MONOBLOCK

Wyjątkowe rozwiązanie do Twojej kuchni

Nowa gama KORE Monoblock została zaprojektowana, aby oferować wszystkie zalety naszych sprzętów modułowych, połączonych jednym blatem, dającym również wiele korzyści. Daje ona możliwość zaprojektowania konfiguracji, która najbardziej odpowiada Twoim potrzebom, dając Ci możliwość wykorzystania maszyn modułowych z serii KORE 900 do zaprojektowania idealnego bloku spełniającego Twoje potrzeby. Jednoczęściowa konstrukcja blatu roboczego bez uszczelek i rowków zapewnia nieskazitelną czystość.

A wszystko to w eleganckiej, przemyślanej i starannej estetyce, aby móc być w centrum uwagi.

Rozwiązanie, które gwarantuje maksymalny poziom higieny i trwałość maszyn dzięki solidnej konstrukcji stworzonej do intensywnej pracy i osiągnięcia najlepszych wyników.

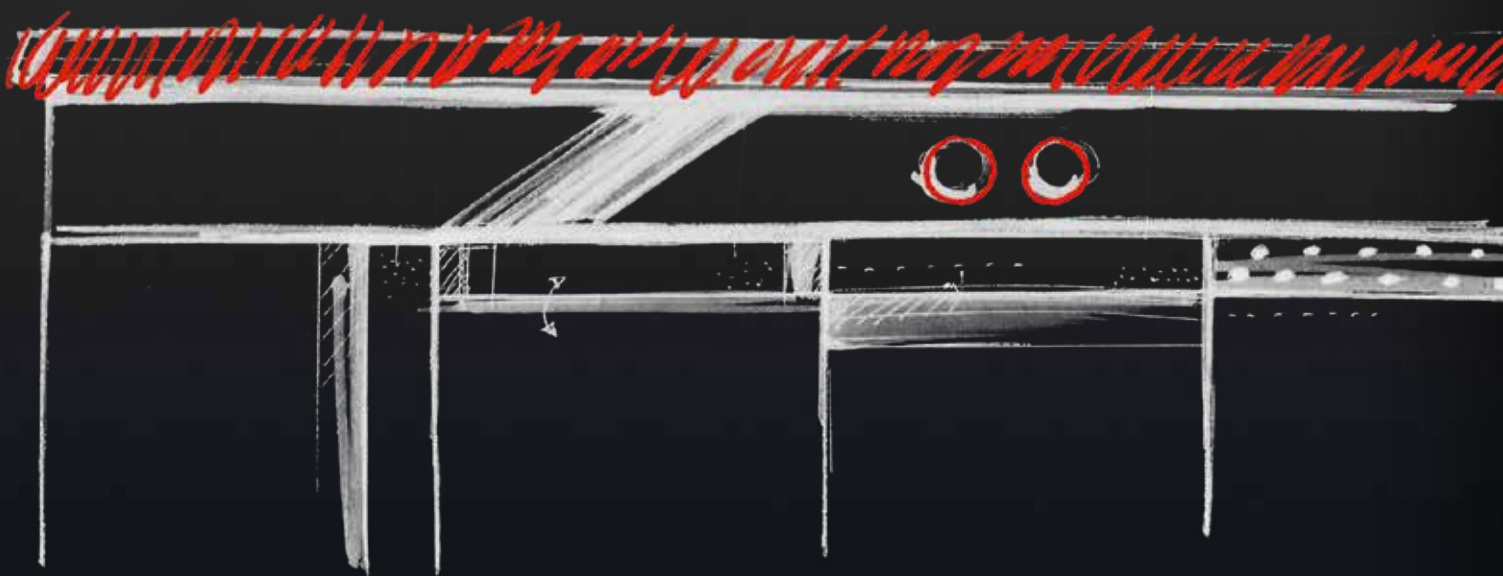




Idealny efekt dla Twojej kuchni

KORE Monoblock to integracja i funkcjonalność. To idealne uzupełnienie Twojej przestrzeni roboczej. Idealne spełnienie potrzeb Twojej kuchni, aby była piękniejsza i doskonalsza.

KORE Monoblock to wyjątkowy blat roboczy zaprojektowany, aby zaoferować wszystkie zalety naszych urządzeń modułowych i zwiększyć ich możliwości.





MMA



Wybierz konfigurację, która najbardziej pasuje do Twojego menu.

Możliwość zastosowania gamy KORE 900 z wielokrotną liczbę dostępnych kombinacji i wariantów, pozwalając osiągnąć rezultat odpowiadający Twoim potrzebom. Moc i wielkość urządzeń w blacie Monoblock można dobrać do wymagań tworzonego menu i miejsca pracy.

Wybierz typ bloku

Bez względu na to, czy dysponujesz dużą ilością miejsca i chcesz mieć wyspę, czy też przeciwnie, chcesz maksymalnie wykorzystać małe pomieszczenie dzięki blatowi robocznemu montowanemu pod ścianą, nasze rozwiązania są zaprojektowane tak, aby spełnić wszystkie Twoje oczekiwania.



Wybierz urządzenia do blatu

Wybierz sprzęty, które chcesz zabudować w blacie w Twojej kuchni. Możesz wybierać w naszej szerokiej gamie KORE 900.



Wybierz elementy podblatowe

Uzupełnij swój projekt, umieszczając pod blatem potrzebne meble. Umożliwiają przechowywanie, utrzymanie w porządku i pod ręką nieużywanych przedmiotów, aby zoptymalizować wykorzystanie przestrzeni kuchennej.





KORE 900

Wolność wyboru.
Jakość wyboru.

Aby skonfigurować swój KORE Monoblock możesz wybierać w naszej szerokiej gamie KORE 900.

Ta gama została zaprojektowana specjalnie z myślą o dużych i średnich restauracjach oraz stołówkach, które wymagają dużych powierzchni roboczych, dużej mocy i wysokiej wydajności.

Na kolejnych stronach znajdziesz różne urządzenia, które masz do swojej dyspozycji.

* Urządzenia KORE Monoblock będą miały niewielkie różnice estetyczne w stosunku do urządzeń gamy KORE 900 (kolor panelu sterowania, kuchenki i płyty z kanałem wodnym, przeprojektowane elementy sterujące itp.).



Kuchnie gazowe

01. Najsilniejsze na rynku palniki własnego projektu o dwukoronowej budowie gwarantują optymalną dystrybucję temperatury.
02. Maksymalne bezpieczeństwo dzięki ochronie korpusu pilota i termopary.
03. Wpuszczany blat roboczy oraz łatwy demontaż rusztów i palników sprawiają, że czyszczenie jest bardzo wygodne.
04. Ruszty są wielofunkcyjne i mają bardzo praktyczny projekt.
05. Może zawierać piec gazowy statyczny, gazowy panoramiczny lub elektryczny statyczny.
06. Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
07. Aby ułatwić czyszczenie i zapobiegać przegrzewaniu się blatu roboczego, meble wyposażone są w misę na wodę z przyciskiem do napełniania. Wyposażone są również w spust z przelewem w blacie.



Uniwersalna płyta grzewcza

01.

Na tej samej płycie znajdują się różne strefy o różnych temperaturach przy zastosowaniu jednego centralnego palnika o dużej mocy.

02.

Zapewniają wysoką wydajność dzięki dużej powierzchni.

03.

Zaokrąglone narożniki są łatwiejsze i szybsze do czyszczenia.

04.

Wewnętrzna wykładzina szamotowa poprawia użytkowanie i dystrybucję ciepła.

05.

Jest wyposażona w wydajny palnik oraz żeliwny dyfuzor z podwójną koroną, który gwarantuje równomierność i rozkład termiczny płomienia.



Kuchnie do paelli

01.
Palnik o podwójnej koronie z czterema rzędami płomieni.

02.
Duża stabilność.

03.
Otwieranie w stylu brytyjskim pozwala na panoramiczne wkładanie tac.



Wok indukcyjny

01.
Blat ze stali nierdzewnej AISI-304 z miejscem na wok.



Kuchnie indukcyjne

01.

Szybkość i wydajność oraz oszczędność energii.

02.

Wysoka wydajność i niskie promieniowanie ciepłe.

03.

Blaty ceramiczne o grubości 6 mm.

04.

Strefy gotowania o średnicy 300 mm i mocy 5 kW z regulacją temperatury.

05.

Zmniejszone o ponad 50% zużycie energii.



Kuchnie elektryczne

01.

Wpuszczany blat i rozmieszczenie płyt zapobiegają przedostawaniu się płynów do wnętrza urządzenia.

02.

Każda płyta sterowana pokrętkiem o siedmiu pozycjach dla różnych mocy.

03.

Wentylator wewnątrz urządzenia obniżający temperaturę komponentów.

04.

Piekarnik na pojemniki GN-2/1, z pokrętkami sterującymi górnym i/ lub dolnym grzaniem (3 + 3 kW), kontrolowane termostatem (125 ÷ 310°C).

05.

Płyty kwadratowe (4 kW) o wymiarach 300x300 z gamy KORE 900.



Kuchnie elektryczne z uniwersalną płytą grzewczą

01.
4 niezależne strefy gotowania

02.
Równoczesna praca z różnymi temperaturami na jednej powierzchni.

03.
Bardzo solidna płyta elektryczna wykonana z 13CrMo4.de o grubości 16 mm z czterema zespołami elementów grzewczych.

04.
Wygoda dzięki płytom na tym samym poziomie.



Płyty grillowe

- | | | | | |
|--|---|--|--|---|
| 01.
Płyta ze stali miękkiej o grubości 20 mm z gamy KORE 900, która spełnia wymagania dyrektywy CE-1935/2021. | 02.
Nachylona płyta, która ułatwia zbieranie tłuszczu. | 03.
Szybka reakcja i odpowiedź. Szybkie uruchomienie po wykryciu produktów. | 04.
Bardzo dobre i równomierne rozprawdanie temperatury. | 05.
Spełnienie przepisów dotyczących temperatur w meblu. |
| 06.
Płyta połączona z blatem roboczym poprzez zautomatyzowane spawanie. | 07.
Zróżnicowana gama dla każdej potrzeby. | 08.
Powierzchnia powlekana chromem twardym o grubości 50 mikronów, który zapobiega promieniowaniu cieplnemu i rozpraszaniu temperatury. | 09.
Aby ułatwić czyszczenie i zapobiegać przegrzewaniu się blatu roboczego, meble wyposażone są w kanał na wodę z przyciskiem do napełniania. Wyposażone są również w spust z przelewem w blacie. | 10.
Szerokość 600 mm i 1000 mm. |



Grille

- 01. Odwracane grille z żeliwa i stali nierdzewnej.
- 02. Zwiększona moc elementów grzewczych i palników gazowych.
- 03. Bardzo dobre i równomierne rozpraszanie temperatury.
- 04. Możliwość gotowania na parze.
- 05. Komponenty funkcjonalne umieszczone w strefie zimnej.
- 06. Palniki ze stali nierdzewnej.

Grille z kamieniami ceramicznymi

- 01. Kamień ceramiczny, który tworzy osłonę przed kroplami tłuszczu na palnikach, dzięki czemu unika się tworzenia płomieni.
- 02. Wszechstronność montażu, gdyż są to modele nabladowe, bez podstawy w zestawie.



Frytownice

- | | | |
|---|---|--------------------------|
| 01.
Maszyny z ogrzewaniem gazowym o podniesionym współczynniku mocy do objętości (1 kW na litr). | 02.
1 lub 2 zbiorniki 8-litrowe lub 15-litrowe w gamie KORE 700. Zbiorniki 21-litrowe i 15-litrowe w gamie KORE 900. | 03.
Idealne spalanie. |
| 04.
Duża moc i szybkie uruchamianie. | 05.
Wpuszczane zbiorniki spawane w blat. | |

Podgrzewacz do frytek

- | | |
|--|---|
| 01.
Podtrzymuje temperaturę smażonych potraw i odprowadza olej. | 02.
Zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie. |
| 03.
Zbiornik wbudowany w blat i wyposażony w nachylone podwójne, perforowane dno. | 04.
Lampa na podczerwień umieszczona w tylnej części urządzenia. |



Warniki do makaronu

- | | | | |
|---|--|---|---|
| <p>01.
Gama urządzeń gazowych i elektrycznych z modelami na jeden lub dwa pojemniki GN-2/3 o pojemności 26 litrów w gamie KORE 700 oraz GN-1/1 o pojemności 40 litrów, zarówno w gamie KORE 700 jak i KORE 900.</p> | <p>02.
Bateria napętniająca o dwóch prędkościach wbudowana w zbiornik.</p> | <p>03.
Urządzenia z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym o podwyższonej mocy.</p> | <p>04.
W zestawie standardowe kosze z możliwością wymiany na inne typy.</p> |
|---|--|---|---|



Elementy neutralne

01.
Solidne blaty ze stali nierdzewnej AISI-304, łatwe w utrzymaniu czystości dzięki zaokrąglonemu projektowi.

02.
Urządzenia dostosowane do podłączenia kurka napędzającego lub baterii kolumnowej.

03.
Możliwość zamontowania szuflady.

04.
Urządzenia wielkości połowy modułu lub jednego modułu, przydatne do wypełnienia powierzchni roboczych.

Podstawy

01.
O łatwym łączeniu, aby mogły służyć jako podparcie dla elementów służących jako blat.

02.
Można je łatwo łączyć, aby mogły służyć jako podparcie dla elementów nablutowych.

03.
Możliwość przechowywania.

04.
Modele z szufladami lub prowadnicami w meblach o pojemności połowy modułu.



Podstawy chłodzące

01. Dostępne w dwóch szerokościach, z drzwiami, szufladami GN lub szufladami panoramicznymi, które można konfigurować, aby mieściły pojemniki różnych wymiarów.
02. Elektroniczne sterowanie temperaturą i rozmrażaniem z cyfrowym wyświetlaczem.
03. Dwustronne drzwi z systemem samoczynnego zamykania i zatrzymaniem otwarcia 90°.



Każda kuchnia jest wyjątkowa.

Swojemu KORE Monoblock możesz dodać wyróżniającego charakteru. Elegancki, spersonalizowany akcent, który zamieni Twoją kuchnię w wyjątkowe miejsce.

Wybierz elementy nablátowe

Poza technologią, profesjonalna kuchnia powinna oferować również inne funkcje, ułatwiające codzienne utrzymanie porządku, higieny i bezpieczeństwa. W tym celu opracowaliśmy gamę urządzeń pionowych.



Spersonalizowane wykończenia

Wybierz wykończenie i kolory, aby nadać swojemu projektowi osobisty i niepowtarzalny charakter.





Urządzenia pionowe

Twoja najlepsza kuchnia: wszystko pod ręką, wszystko w porządku

Poza technologią, profesjonalna kuchnia powinna oferować również inne funkcje, ułatwiające codzienne utrzymanie porządku, higieny i bezpieczeństwa. W tym celu opracowaliśmy nową gamę urządzeń pionowych.

Urządzenia pionowe wysokie

a) Półki o podwójnych kolumnach lub kratownice ze stali nierdzewnej.

Łatwe w czyszczeniu, gdyż są zdejmowane w elementach, co pozwala je wygodnie umyć w zmywarce.

Łatwe w czyszczeniu, gdyż są zdejmowane w elementach, co pozwala je wygodnie. Umożliwiają powieszenie cedzaków, rondli itp., które zazwyczaj stawia się na neutralnych powierzchniach kuchni.

Umożliwiają umieszczenie na nich tac i pojemników, zapewniając w ten sposób łatwy i szybki dostęp oraz szybkie zwolnienie

przestrzeni. W zależności od zastosowania pojemniki mogą utrzymywać temperaturę dzięki ciepłu z kuchni.

b) Podstawy

Podstawy do pieców:
Umożliwiają montaż pieców nad kuchnią. Rozwiązanie idealne dla tych, którzy chcą mieć pod ręką mały piec z zaawansowanymi funkcjami.

Wsporniki do salamander:
Umożliwiają montaż salamandry w pobliżu, aby nie zajmowała powierzchni na kuchni.



Aksesoria

Szczegóły, które sprawiają, że odczujesz różnicę.

Obszerny wachlarz akcesoriów, który zaspokaja najbardziej wyszukane potrzeby wymagającego szefa kuchni, umożliwiając jednocześnie maksymalne wykorzystanie kuchni.









