



**Uma solução única para
a sua cozinha**



KORE Monoblock

— PT

KORE
MONOBLOCK

*You make
it happen*

Índice

Introdução
04

KORE Monoblock
06

Configuração
08

Personalização
10

Verticalidade
26

Acessórios
27

KORE

MONOBLOCK

Uma solução única para a sua cozinha

A nova KORE Monoblock foi concebida para oferecer todos os benefícios dos nossos equipamentos modulares; combinados numa bancada única que também oferece grandes vantagens. Oferece a possibilidade de desenhar a configuração que melhor se adapte a si, dando a opção de utilizar as máquinas modulares da gama KORE 900 para conceber o bloco adequado que atenda às suas necessidades. O design da bancada de uma única peça sem juntas nem ranhuras, torna possível um nível de limpeza impecável.

Tudo isso acompanhado por uma estética elegante, cuidada e pensada para ser o centro de todos os olhares.

Uma solução que garante um nível máximo de higiene e durabilidade das máquinas graças ao seu design robusto, criado para responder a um trabalho intenso e render ao máximo.

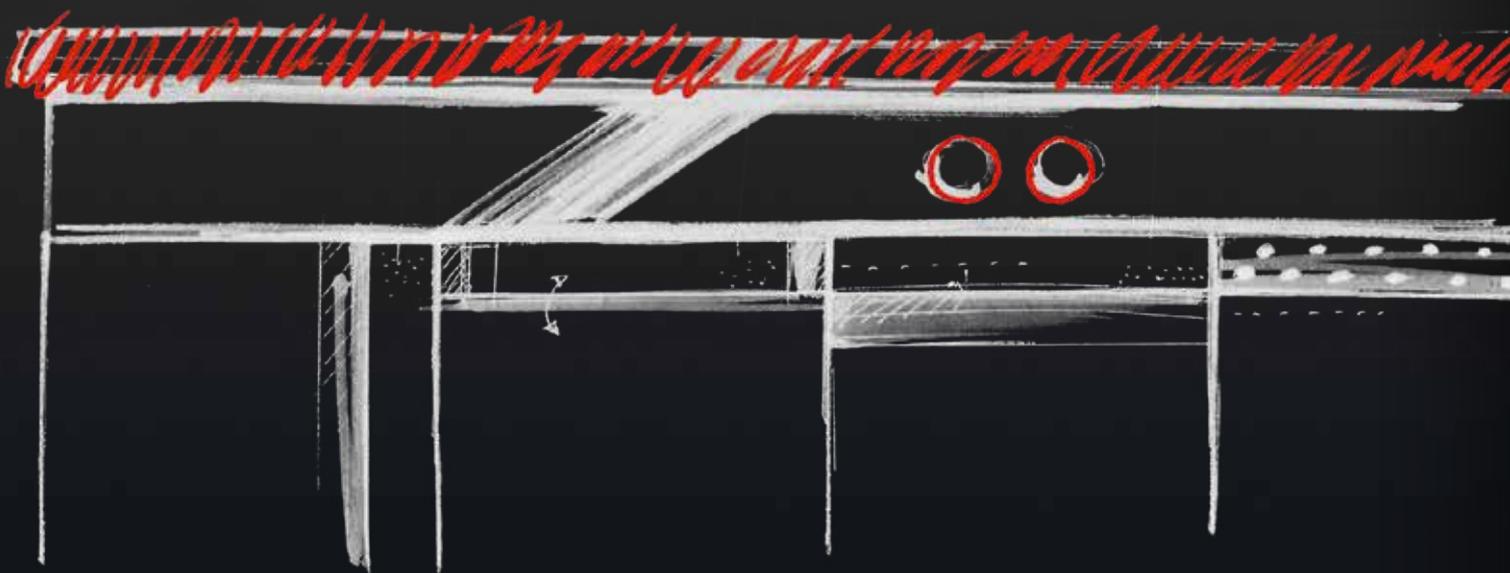




A cobertura perfeita para a sua cozinha

KORE Monoblock é integração e funcionalidade; é o acabamento ideal para o seu espaço de trabalho. A cobertura perfeita para unir e envolver a sua cozinha e torná-la cada vez melhor.

KORE Monoblock é uma bancada única, concebida para oferecer todos os benefícios dos nossos equipamentos modulares e enaltecer as suas necessidades.





MMA



Escolha a configuração que melhor se adapte ao seu menu.

A possibilidade de utilizar a gama KORE 900 multiplica o número disponível de combinações e variações para conseguir um resultado à altura das suas necessidades. Pode escolher a potência e o tamanho dos equipamentos da sua bancada Monoblock, para que assim se adapte aos requisitos do menu que deseja criar e à sua área de trabalho.

Escolha o tipo de bloco

Seja porque tem muito espaço disponível e quer uma ilha ou, pelo contrário, porque precisa de aproveitar ao máximo uma divisão pequena com uma bancada na parede, as nossas soluções são concebidas para atender a todas as suas expectativas.



Selecione as máquinas da bancada

Escolha os equipamentos que quer incluir na bancada da sua cozinha. Pode escolher entre a grande variedade da nossa gama KORE 900.



Selecione os elementos sob a bancada

Complete o seu design acrescentando os móveis de que necessita sob a bancada. Permitem armazenar e manter ordenados e acessíveis, os elementos que não se utilizam para otimizar o espaço na cozinha.





KORE 900

Liberdade de escolha.
Qualidade de escolha.

Para configurar a sua KORE Monoblock pode escolher entre a grande variedade da nossa gama KORE 900.

Esta gama foi especialmente concebida para restaurantes e cantinas de tamanho grande e médio, que exigem espaços de trabalho amplos, altas potências e rendimentos muito elevados.

Nas páginas seguintes poderá encontrar a variedade de máquinas à sua disposição.



* Os equipamentos da KORE Monoblock terão pequenas diferenças estéticas em comparação com os da gama KORE 900 (cor no portacomandos, cozinhas e chapas com canal de água, comandos redesenhados...)



Cozinhas a gás

01. Queimadores mais potentes do mercado, com dupla coroa de design próprio, o que oferece uma distribuição ótima do calor.

02. Máxima segurança graças à proteção do corpo do piloto e do termopar.

03. A bancada encastrada e a fácil extração das grelhas e dos queimadores tornam a limpeza muito cómoda.

04. As suas grelhas são multiusos e o seu design é funcional.

05. Pode integrar um forno de gás estático, de gás panorâmico ou um forno elétrico estático.

06. Fabricado inteiramente em aço inoxidável.

07. Para facilitar a limpeza e evitar o sobreaquecimento da bancada, dispõem de água na bacia com um botão para o enchimento. Também têm um escoamento com escoadouro integrado na bancada.



Toda em placa

01. Uma mesma placa com várias zonas a diferentes temperaturas, utilizando um único queimador central de grande potência.
02. Grande produtividade graças à sua ampla superfície.
03. Esquinas arredondadas, fáceis e rápidas limpar.
04. Tijolo refratário interno para um melhor uso e distribuição do calor.
05. Conta com um potente queimador e um difusor de ferro fundido de dupla coroa, que garante a uniformidade e distribuição térmica da chama.



Cozinhas para paella

- 01. Queimador de dupla coroa com quatro filas de chamas.
- 02. Grande estabilidade.
- 03. Abertura de estilo britânico para introduzir a bandeja num sentido panorâmico manuseamento.



Wok de indução

- 01. Bancada de aço inoxidável AISI-304 com alojamento para wok.



Cozinhos de indução

- | | | |
|--|---|--|
| 01.
Rapidez e eficiência com poupança energética. | 02.
Grande rendimento e baixa irradiação de calor. | 03.
Bancadas de vidro temperado de 6 mm de espessura. |
| 04.
Zonas de cozedura de 300 mm de Ø e 5 kW e regulação de energia. | 05.
Poupança de energia de mais de 50%. | |



Cozinhas elétricas

01.

Bancada encastrada e a posição das placas, que evitam que os líquidos penetrem na máquina.

02.

Comutador de controlo para cada placa com 7 posições para diferentes potências.

03.

Um ventilador no interior do móvel funciona para baixar a temperatura dos componentes.

04.

Forno GN-2/1, com seletor de aquecimento inferior e/ou superior (3 + 3 kW) e controlo termostático (125 ÷ 310 °C).

05.

Placas quadradas (4 kW) de 300x300 na KORE 900.



Cozinhas elétricas todas em placa

01.
4 zonas de confeitão independentes.

02.
Diferentes temperaturas na sua superfície simultaneamente.

03.
Placa elétrica muito sólida, fabricada em 13CrMo4, de 16 mm de espessura com quatro grupos de resistências

04.
Comodidade graças às suas placas ao mesmo nível.



Fry-top

- | | | | | |
|---|---|--|---|---|
| 01.
Placa de aço macio de 20 mm de espessura na KORE 900, que cumpre com a diretiva europeia CE-1935/2021. | 02.
Placa inclinada que favorece a recolha de gordura. | 03.
Rápida reação e resposta. Grande rapidez após detetar os alimentos. | 04.
Muito boa distribuição de temperaturas e repartição homogéneo. | 05.
Cumprimento de normativas de temperatura no móvel. |
| 06.
Placa unida por soldadura robotizada à bancada. | 07.
Variedade de gama para cada necessidade. | 08.
Versão cromada com superfície revestida com um banho de cromo duro de 50 micron, que evita a perda por irradiação e a dispersão do calor. | 09.
Para facilitar a limpeza e evitar o sobreaquecimento da bancada, dispõem de um canal de água com um botão para o enchimento. Também têm um escoamento com escoadouro integrado na bancada. | 10.
Largura 600 mm e 1.000 mm. |



Grelhadores

- 01. Grelhas de ferro fundido reversível e de aço inoxidável.
- 02. Elevada potência das resistências e dos queimadores a gás.
- 03. Muito boa distribuição de temperaturas e repartição homogénea.
- 04. Possibilidade de confeitão em atmosfera de vapor.
- 05. Componentes funcionais situados na zona fria.
- 06. Queimadores de aço inoxidável.



Grelhadores com pedras cerâmicas

- 01. Pedras cerâmicas, que criam um escudo contra as gotas de gordura nos fogões, o que evita a formação de chamas.
- 02. Versatilidade de instalação, já que são modelos de mesa, sem móvel baixo incluído.



Fritadeiras

- | | | |
|---|---|----------------------------|
| 01.
Máquinas de aquecimento a gás de elevada relação potência / volume. (1 kW por litro) | 02.
1 ou 2 cubas de 8 litros ou de 15 litros na KORE 700. Cubas de 21 litros e de 15 litros na KORE 900. | 03.
Combustão perfeita. |
| 04.
Grande potência e arranque rápido. | 05.
Cubas encastradas soldadas à bancada. | |

Conservador de fritos

- | | |
|---|--|
| 01.
Mantém as frituras e escorre o óleo. | 02.
Ângulos internos arredondados para facilitar a limpeza. |
| 03.
Cuba integrada na bancada e equipada com fundo duplo perfurado com inclinação. | 04.
Lâmpada de infravermelhos situada na parte posterior. |



Cozedores de massas

01.

Gama de gás e eletricidade, com modelos de um ou duas cubas de GN-2/3 de 26 L na KORE 700 e GN-1/1 de 40 L, tanto na KORE 700 como na 900.

02.

Torneira de enchimento integrada na cuba com duas velocidades.

03.

Máquinas de aquecimento a gás de elevada potência.

04.

Cestos standard incluídos, com possibilidade de adicionar outros tipos de cesto.



Elementos neutros

01.
Bancadas robustas de aço inoxidável AISI-304 e fáceis de limpar, graças aos arredondamentos do seu design.

03.
It is possible to add a drawer.

02.
Máquinas adaptadas para ligar uma torneira de enchimento ou uma coluna de água.

04.
Aparelhos de meio módulo e um módulo, úteis para complementar espaços de trabalho.

Móveis baixos

01.
De rápido acoplamento para servir de suporte aos elementos do tipo bancada.

03.
Capacidade de armazenamento.

02.
Ligam-se rapidamente para servir como apoio para elementos de mesa.

04.
Modelos com gavetas ou guias em móveis de meio módulo.



Móveis de suporte de refrigerados

01. Disponíveis em duas larguras, estão disponíveis com porta, gavetas GN ou gavetas panorâmicas que podem ser configuradas para conter diferentes tamanhos de recipientes.
02. Controlo eletrónico da temperatura e de descongelamento com visor digital indicador.
03. Portas reversíveis, dispositivo automático de fecho e fixação da abertura de 90°.



Cada cozinha é única.

Pode dar um carácter distintivo à sua KORE Monoblock. Um toque pessoal e elegante, que converte a sua cozinha numa peça única e especial.

Selecione os elementos sobre a bancada

Além dos elementos tecnológicos, uma cozinha profissional também deve oferecer outros itens básicos para o dia a dia que proporcionem ordem, higiene e segurança. Para isso, desenvolvemos uma nova gama de estruturas verticais.



Terminações e acabamentos personalizados

Escolha o acabamento e as cores para dar um toque pessoal e único ao seu design.





Verticalidade

A sua melhor cozinha: tudo à mão, tudo em ordem.

Além dos elementos tecnológicos, uma cozinha profissional também deve oferecer outros itens básicos para o dia a dia que proporcionem ordem, higiene e segurança. Para isso, desenvolvemos uma nova gama de estruturas verticais:

Verticalidade superior

a) Estantes de coluna dupla ou grandes de aço inoxidável.

Muito fáceis de limpar, já que podem desmontar-se em peças para poder colocá-los confortavelmente no lava-louças.

Permitem pendurar escumadeiras, tachos, etc. que, na ausência destas, normalmente ficam em cima dos elementos neutros da cozinha.

Permitem colocar bandejas e recipientes para um acesso rápido e simples para libertar espaço. Dependendo do uso, os recipientes podem manter a temperatura graças ao calor irradiado pela cozinha.

b) Suportes

Suportes para forno:
Pode manter um forno Optima sobre a cozinha. Uma solução perfeita para os profissionais que precisam de ter um pequeno forno de funções avançadas à mão.

Suportes para salamandra:
Permitem colocar uma salamandra e tê-la por perto sem ocupar espaço sobre a superfície da cozinha.



Acessórios

Detalhes que marcam a sua diferença.

Uma ampla variedade de acessórios para satisfazer as necessidades mais exigentes de cada chef, que permitem, ao mesmo tempo, tirar o máximo partido da cozinha.









