



为您厨房推出的独特
解决方案



KORE Monoblock

— ZH

KORE
MONOBLOCK

*You make
it happen*

目录	
简介	
04	
KORE Monoblock	
06	
配置	
08	
个性化	
10	
顶柜	
26	
配件	
27	

KORE

MONOBLOCK

为您厨房推出的独特解决方案

全新KORE Monoblock系列集合了法格模块化设备的所有优点，即使是单台面也具有强大的功能。您可以按照自己的需求进行配置，用KORE 900系列的模块化设备来设计能满足您需求的理想模块。没有接缝或凹槽的单工作台设计保证了无可挑剔的清洁程度。

不仅如此，设备外观经过精心设计，优雅迷人，会成为全场瞩目的焦点。

设备采用坚固设计，经得起高强度使用，可以发挥最大性能，同时保障极高的卫生水平和耐用性。

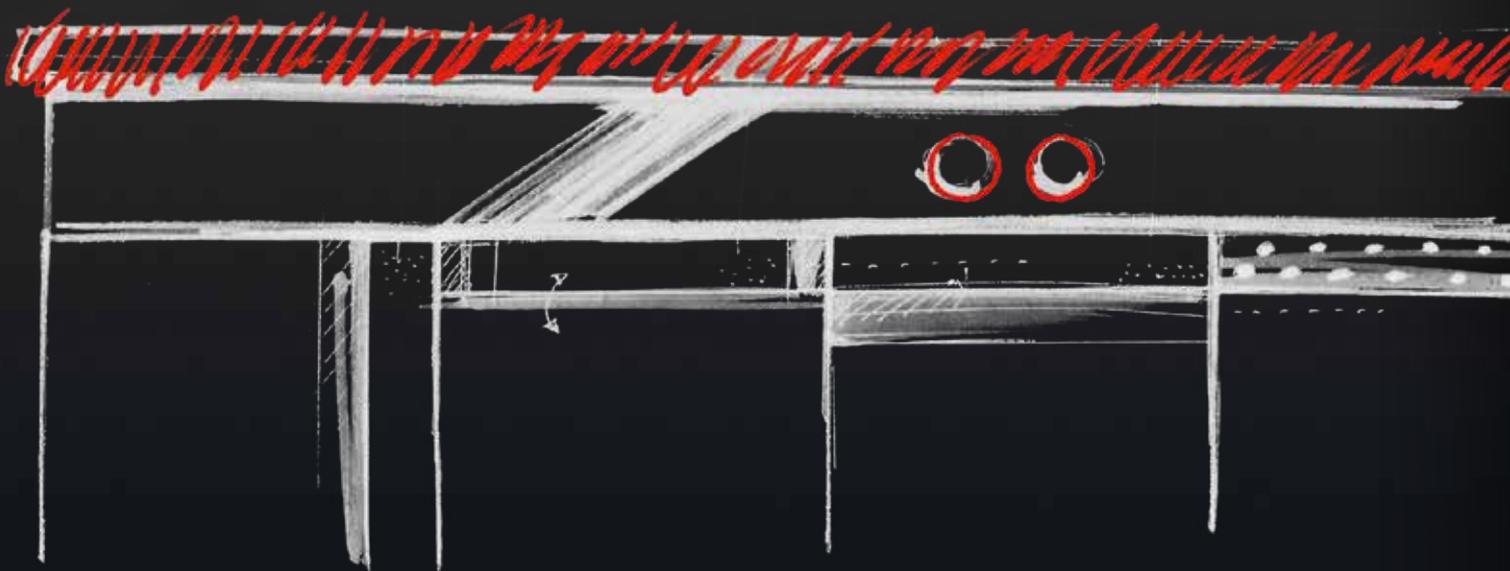




完美“覆盖”厨房的各个角落

KORE Monoblock系列是集成性与功能性的代名词，为您的工作区提供了理想的选择。它完美“覆盖”厨房的各个角落，用优雅和谐的外观装点厨房，提高了厨房的格调。

KORE Monoblock系列集合了法格模块化设备的所有优点，甚至在能力上更胜一筹。





MMA



按照您的菜单选择最合适的配置

这个系列同样支持KORE 900设备，这大大增加了可选设备组合与种类，完全满足您的需求。您可以选择不同功率与尺寸的Monoblock台面设备，让设备完美适应您的菜单要求与工作区。

选择模块类型

无论您是想在充裕的空间里打造一个中岛台，还是想充分利用一个带靠墙台面的小房间，我们的解决方案都能实现您的所有期待。

选择台面设备

选择您想加入厨房台面的设备。您可以在丰富多样的KORE 900系列产品中进行选择。

选择台下橱柜

选择您需要的台下橱柜，对模块设计进行补充。它们可用于摆放不用的厨具，这不仅让厨房更加整洁，优化了厨房空间，也让厨具触手可及。





KORE 900

选择自由。 选择的质量。

您可以在丰富多样的法格KORE 900系列产品中进行选择，用以配置KORE Monoblock系列。

这个系列专门为大中型餐厅和食堂设计，这类经营场所往往需要宽敞的工作区和性能出色的大功率设备。

接下来的几页将介绍可供选择的设备型号。

* KORE Monoblock系列设备的外观设计和KORE 900系列略有不同（控制面板、炉具和带引水槽的扒炉的颜色，采用新设计的旋钮.....）



燃气灶

- 01. 燃烧器的功率在市场上首屈一指，采用独家双重火圈设计，可以保证热量的均匀分布。
- 02. 设有点火器及热电偶保护装置，最大程度保证了安全性。
- 03. 台面采用嵌入式设计，灶架及燃烧器可以轻易取下，十分便于清洁。
- 04. 多用灶架采用功能性设计。
- 05. 可以和静态燃气烤箱、全景燃气烤箱和静态电烤箱集成。
- 06. 百分百采用不锈钢制造。
- 07. 为了方便清洁，防止台面过热，设有可以通过按钮注水的凹槽。还有集成至台面的溢流排水管。



平头炉

01. 同一块加热板各个位置的温度不一样，通过中间位置的一个大功率燃烧器加热。
02. 表面积大，处理能力强。
03. 圆角设计，清洁起来方便迅速。
04. 内部的耐火砖改善了热量的利用与分配。
05. 强劲燃烧器和双重铸铁聚火圈保证了热量的均匀分布。



海鮮飯爐

- 01. 双重火圈燃烧器可产生四排火焰。
- 02. 稳定性强。
- 03. 烤箱门为英式风格，可以从各个方向插入托盘，简化了操作。



感应炒锅

- 01. AISI-304不锈钢台面，配有炒锅锅架。



感应灶

01.
快速高效，可节约能源。

02.
性能出色，热辐射率低。

03.
6mm厚的玻璃陶瓷台面。

04.
直径300mm、功率5kW的烹饪区，可调节火力。

05.
可节约超过50%的能源。



电热灶

- 01. 嵌入式台面和加热板位置设计可以防止液体进入设备。
- 02. 每块加热板均配有多路控制开关，有7档火力可调。
- 03. 柜内的风机可降低零件的温度。
- 04. GN-2/1烤箱设有下端或上下加热旋钮 3+3kW) 和恒温控制器 (125-310°C)。
- 05. KORE 900系列的300x300mm方形加热板 (4kW)。



全加热板式电热灶

01.
4个独立烹饪区。

03.
电扒板非常结实，采用16mm厚的13CrMo4材质制造，
配有4组电阻。

02.
可同时用不同的温度烹饪。

04.
加热板位于同一高度，使用非常方便。



扒炉

- | | | | | |
|--|---------------------------|--|--|------------------------------|
| 01.
KORE 900系列的20mm厚低碳钢加热板，符合欧盟EC-1935/2021号规定。 | 02.
倾斜式扒板，便于收集油脂。 | 03.
启动与响应速度快。设备会在检测到食品后迅速做出响应。 | 04.
温度分布非常均匀。 | 05.
符合设备内部温度规定。 |
| 06.
加热板由机器人焊接至台面。 | 07.
产品系列选择多样，能够满足每种需求。 | 08.
镀铬型设备表面涂有50微米的硬铬镀层，可防止热辐射和热量扩散造成的热损失。 | 09.
为了方便清洁，防止台面过热，设有可以通过按钮注水的凹槽。还设有集成至台面的溢流排水管。 | 10.
宽度为 600 毫米和 1,000 毫米。 |



烧烤炉

- 01. 铸铁和不锈钢双面烤架。
- 02. 电阻和燃气燃烧器功率较大。
- 03. 温度分布非常均匀。
- 04. 可以在蒸汽环境中烹饪。
- 05. 功能性零件位于低温区。
- 06. 不锈钢燃烧器。



陶瓷石烧烤炉

- 01. 陶瓷石具有屏障作用，可防止食品中的油脂滴进烧烤炉，形成火焰。
- 02. 台式型号不含底柜，因此可选多种安装方式。



炸炉

- 01. 燃气型设备的功率容量比高 (1kW/L)。
- 02. 1-2个8L或15L炸缸 (KORE 700系列)。15L和21L炸缸 (KORE 900系列)。
- 03. 可实现完全燃烧。
- 04. 功率大，启动速度快。
- 05. 嵌入式缸体焊接至台面。



炸土豆条炉

- 01. 用于存放油炸食品，沥干油脂。
- 02. 内部边角圆润，便于清洁。
- 03. 缸体集成至台面，配有双层倾斜冲孔底部。
- 04. 后部有红外线灯。



意粉炉

01. 产品系列中包含燃气型和电力型设备，可选GN-2/3 26L单缸或双缸（KORE 700系列）和GN-1/1 40L缸体（KORE 700及900系列）。
02. 缸体上设有双速注水水龙头。
03. 大功率燃气或电力设备。
04. 含标准滤筐，可添加其他类型的滤筐。



基础工作台

- 01. 结实的台面为AISI-304不锈钢材质，采用圆润边角设计，易于清洁。
- 02. 可安装水龙头或柱状龙头。
- 03. 可以安装抽屉。
- 04. 半模块及单模块设备，适合对工作区进行补充。

基础矮柜

- 01. 可快速堆叠，可用作工作台的支撑柜。
- 02. 可快速连接，用来放置台式设备。
- 03. 有储物空间。
- 04. 模块设备配有抽屉，半模块设备有导轨。



冷藏平台柜

01.

有两种宽度可选，还可以配置柜门、GN 抽屉或全景式抽屉，用以放置不同尺寸的容器。

02.

电子温控及除霜系统，配有数字显示器。

03.

可选择开门方向，配有自动关门和90度固定开启装置。



每个厨房都是独一无二的。

KORE Monoblock系列可以赋予它与众不同的个性。优雅的个性化风格让您的厨房成为了一件独特的艺术作品。

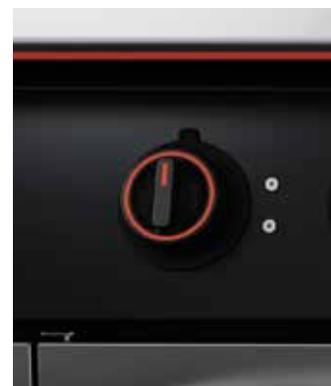
选择台面橱柜

除了技术性设备外，专业厨房也应配有一些基础设施来简化厨师的日常工作，保证整洁、卫生和安全。为此，我们推出了一系列垂直结构橱柜。



个性化装饰与表面工艺

选择表面处理工艺与颜色，给您的厨房增添一抹独特的个性化风格。





顶柜

无可挑剔的厨房：一切触手可及，一切井然有序。

除了技术性设备外，专业厨房也应配有一些基础设施来简化厨师的日常工作，保证整洁、卫生和安全。为此，我们推出了一系列垂直结构配件：

高处储物架

a) 不锈钢双柱网格储物架。

清洁非常简单，可轻松拆下各个部件放入洗碗机清洗。

可以摆放漏勺和锅具等物品。在没有储物架的情况下，这些物品通常放在工作台上。

可以摆放托盘和其他容器，这不仅让这些厨具触手可及，也释放了空间。炉灶散发的热量可以为容器保温。

b) 支撑架和支撑台

烤箱支撑台：
可以在炉灶上方摆放一台体积小却功能先进的Optima烤箱。让专业厨师伸手就可以使用烤箱。

面火炉支撑台：
让厨师伸手就可以使用面火炉，而不占用厨房的空间。



配件

小小细节，彰显不同。

我们提供一系列种类齐全的配件，能满足每一位厨师的严格要求，让您最大程度利用厨房。









