



Cuisson



Des performances maximales
dans un minimum d'espace

Cuisine modulaire : Kore 700



KORE

GENERATION

La génération KORE est l'aboutissement d'un parcours de plus de 60 ans d'expérience et de connaissances dans le monde de la restauration, initialement centré autour de la cuisson..

Spécialement conçue pour faciliter votre quotidien, cette génération de cuisine industrielle modulaire et robuste est prête à fournir un travail intense et à donner le meilleur d'elle-même. Ergonomique, sûre et facile à entretenir, elle répond au niveau élevé de sécurité, de fiabilité et de confiance qu'exige une cuisine professionnelle.

Le résultat : une génération d'appareils de cuisson à la durabilité garantie et à la conception propre et soignée.





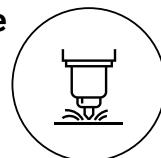
Caractéristiques générales

Génération Kore

Conception robuste

Des finitions parfaites et une grande résistance

La soudure au laser et le polissage automatique garantissent la robustesse des équipements, et donc leur solidité et leur fiabilité.



Nouveauté !

La soudure au laser permet d'assembler des éléments à de hautes vitesses de soudage et avec une faible distorsion thermique. Elle ne chauffe que les pièces à souder pour éviter la déformation de la surface des équipements. Elle offre des finitions parfaites et des joints invisibles entre les équipements.

Dimensions standard

Largeur de 200, 400, 800 ou 1 200 mm.

Plans de travail emboutis

Plans de travail emboutis en une seule pièce d'une épaisseur de 1,5 mm.

Fabrication

En acier inoxydable AISI 304 (20/10) ; et en acier AISI 316 dans les zones nécessitant des propriétés plus exigeantes (cuves de cuisson pour marmites, cuiseurs à pâtes).

Puissance

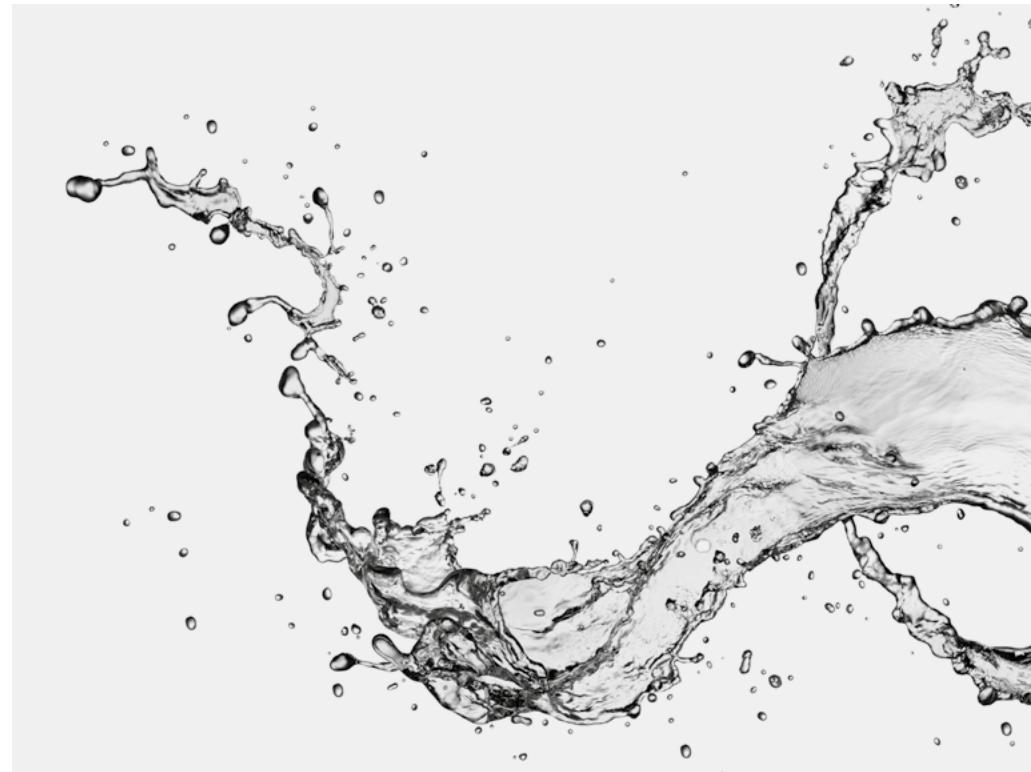
Les brûleurs les plus puissants du marché : 5,25 kW et 8 kW. Une conception exclusive et unique qui répartit uniformément la chaleur et la transmet de manière optimale aux casseroles et aux poêles. Sa puissance élevée et son efficacité permettent un rendement maximal.

Commandes métalliques

Une conception robuste et ergonomique qui facilite l'utilisation et simplifie les gestes de la cuisine professionnelle grâce à une position plus sûre et plus confortable des panneaux de commande en hauteur.

Stabilité des poêles de toute taille

Cuisines équipées de grilles pour la cuisson avec des poêles de petit diamètre (8 cm), garantissant leur stabilité et la sécurité des utilisateurs.



Caractéristiques générales Génération Kore

Nettoyage impeccable

Conception sans accumulation de saleté

Les plans emboutis, les bords courbes et les angles arrondis facilitent grandement le nettoyage. Un design offrant un maximum de confort à l'utilisateur. Des surfaces de travail arrondies pour un nettoyage facile et rapide.

Couplage

Les divers modules ont été conçus pour s'emboîter des uns dans les autres de manière hermétique. Les rainures difficiles à nettoyer et la pénétration de liquides sont ainsi évitées, garantissant une hygiène maximale.

Pièces démontables

Les pièces KORE comme les plateaux, leurs guides, les tiroirs de récupération des graisses, les pare-éclaboussures, etc. sont amovibles et peuvent être nettoyées au lave-vaisselle, ce qui garantit une bonne hygiène de tous les accessoires.

Bloc suspendu

L'assemblage d'éléments suspendus a été conçu pour éviter l'accumulation de saleté et de graisse en dessous de l'appareil, permettant ainsi un nettoyage quotidien simple et rapide.

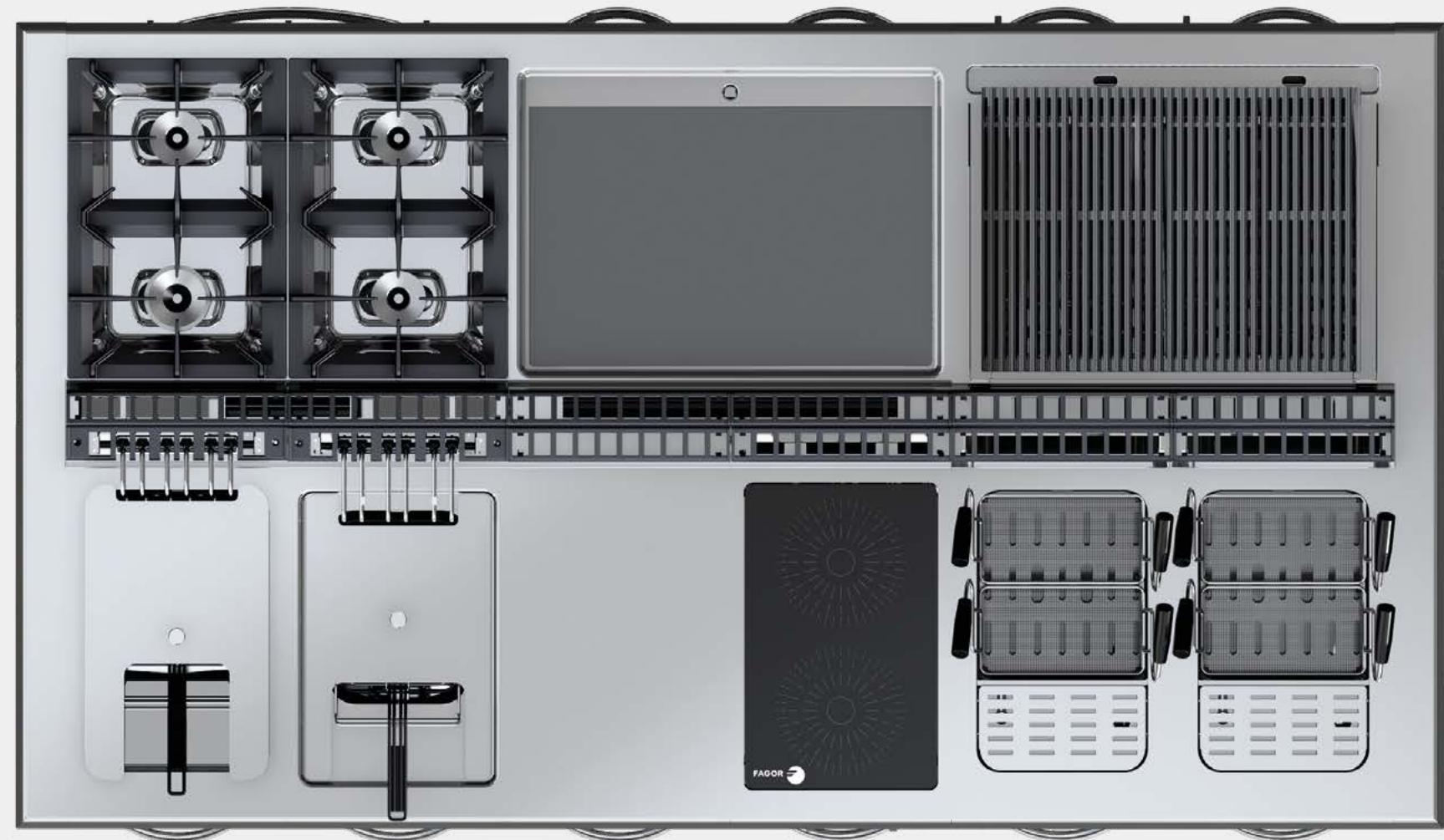
Protection IPX5

Protection contre les infiltrations d'eau conforme à la classification IPX5, norme internationale.

Kore 700

Des performances maximales dans un minimum d'espace

La nouvelle gamme Kore 700 a été spécialement conçue pour faciliter le travail quotidien des professionnels de la cuisine dans les restaurants de petite et moyenne taille qui souhaitent disposer des mêmes performances qu'une grande cuisine, à savoir la durabilité, la fiabilité et une grande puissance.





Fourneaux à gaz

Vos recettes et vos feux, les plus puissants du marché.

Spécialement conçus pour apporter une des plus grandes puissances du marché et un grand rendement.

• Puissance optimale

Des brûleurs uniques à double couronne à la conception exclusive qui apportent une répartition optimale de la chaleur.

Les brûleurs les plus puissants du marché, jusqu'à 8 kW par feu.

• Sécurité

Les brûleurs sont conçus pour assurer la protection du corps pilote et du thermocouple. Les diffuseurs et les grilles du fourneau sont conçus pour empêcher la flamme du brûleur d'être dirigée vers la nervure de la grille, ce qui permet une combustion optimale.

• Commodité

Le plan de travail intégré et le retrait facile des grilles et des brûleurs rendent le nettoyage très pratique, ce qui permet d'obtenir une meilleure hygiène. Grâce à la souplesse des conduites de gaz, les réparations et l'entretien sont rapides et faciles, ce qui permet d'économiser du temps et des efforts.

• Grilles polyvalentes

Conçues pour cuisiner avec une variété de récipients (de petit et grand diamètre).

• Option avec four

3 Options:

1. Four à gaz statique GN 2/1.
2. Four à gaz panoramique de style britannique.
3. Four électrique statique GN 2/1.

Une conception soignée pour une fonctionnalité optimale

Fabriqué entièrement en acier inoxydable, pour un nettoyage facilité et une meilleure hygiène.

Glissières à baguette avec système anti-bascule pour une meilleure stabilité des grilles.

Introduction latérale du plateau qui facilite sa manipulation et améliore la visualisation des aliments.

Base inférieure du four fabriquée en fer pour garantir un meilleur rendement et une répartition de la chaleur plus uniforme.

Fermeture parfaite du four grâce à un cadre embouti et à la porte.



Fourneaux à gaz tout grill

La gamme parfaite de températures qui donne le rythme votre cuisine.

Différentes zones sont fournies sur une même plaque à des températures différentes, grâce à un seul brûleur central de grande puissance. Cette fonction permet de réaliser simultanément des cuissons à feu vif et doux, comme des fritures dans une poêle et des maintiens de température.

• Une productivité élevée

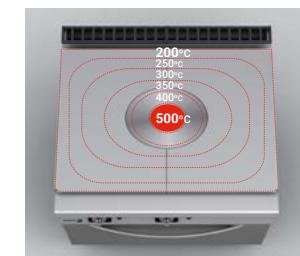
Leur grande surface de 800 x 580 mm permettent une productivité élevée.

• Nettoyage

Grâce à leurs angles arrondis, ils sont faciles et rapides à nettoyer.

• Briques réfractaires

Brique réfractaire interne pour une meilleure utilisation et répartition de la chaleur.



• Polyvalence

Il dispose d'un brûleur puissant de 8,4 kW et d'un diffuseur à double couronne en fonte qui garantit l'uniformité et la répartition thermique de la flamme..

La plage de températures (500 °C au centre et 200 °C près des bords) obtenue dans les différentes zones permet d'exploiter différents types de cuissons.



Fourneaux à paellas

Retrouvez le goût authentique de la cuisine plus traditionnelle.

Fourneaux professionnels à paella équipés d'un brûleur à gaz de grande puissance et à haut rendement, idéal pour cuisiner tous types de plats à base de riz, de fruits de mer et de légumes.

• Puissance et performance élevées

Brûleur double couronne avec quatre rangées de flammes chacun, garantissant la répartition uniforme de la chaleur, de la flamme jusqu'au fond de la paella.

• Grande stabilité

Le grill est conçu pour apporter une grande stabilité aux récipients.

• Four à paella

Ouverture de style britannique qui permet l'insertion du plateau dans une direction panoramique et facilite ainsi les manœuvres.

Le brûleur est conçu spécialement pour diffuser la chaleur du haut vers le bas afin de sécher la paella.



Fourneaux à gaz demi-grill

Le meilleur des deux mondes dans un seul fourneau.

Une combinaison parfaite de feux ouverts et d'un demi-grill qui permet d'exploiter différents types de cuisson.



Fourneaux électriques

Puissance et propreté unies pour gagner.

Les puissantes plaques chauffantes en fonte garantissent des performances élevées et d'excellents résultats.

• Puissance et efficacité

- 2 types de plaques chauffantes :
- Plaques rondes : 223 Ø (2,6 kW)
- Plaques carrées : 230x230 (2,6 kW)

Régulation de la puissance grâce à un sélecteur à 7 positions pour chaque plaque.

• Nettoyage

La conception du plan de travail embouti et un positionnement des plaques qui évite toute pénétration de liquides dans l'appareil.

Le plan de travail embouti sans rainures et à angles arrondis rend le nettoyage pratique et facile. Four fabriqué entièrement en acier inoxydable pour un nettoyage facilité et une meilleure hygiène.

• Four électrique GN 2/1

Four statique de taille GN 2/1 facile d'utilisation, à commandes placées dans le panneau supérieur pour une meilleure ergonomie.

Éléments chauffants avec sélecteur pour manipuler la zone supérieure et/ou inférieure.



Fourneaux électriques tout grill

Une seule surface, quatre zones indépendantes.

Ses 4 zones de cuisson indépendantes permettent de travailler à sa surface à différentes températures de manière simultanée.

• Solidité

Plaque en 13CrMo4 pour résister aux températures élevées et éviter les déformations.

• Confort

Les zones de cuisson situées au même niveau facilitent le déplacement des récipients et évitent les chutes.

• Flexibilité

Les 4 résistances sous la plaque permettent de jouer avec les différentes façons de cuisiner, différentes températures pouvant être utilisées grâce à la régulation de la puissance des quatre quadrants.



Fourneaux à induction

Dirigez votre énergie là où vous le souhaitez.

Cuisson rapide et efficace, permettant des économies d'énergie considérables par rapport aux autres types de cuisines.

• Puissance

Une puissance élevée de 5 kW que l'on retrouve dans peu d'équipements.

• Haute performance

Leur puissance de sortie élevée et leur très faible rayonnement thermique offrent une réponse rapide garantie.

L'énergie est fournie uniquement dans les zones où un récipient est détecté.

• Économie

Consommation énergétique réduite de plus de 50 % par rapport aux plaques électriques traditionnelles.



Fry tops

Une puissance, une chaleur et une efficacité top.

Équipements adaptés à la préparation d'aliments directement sur le grill de manière rapide et efficace.

• Une large gamme

Différentes versions de contrôle de la chaleur, différentes finitions, différents matériaux, etc. la version la plus adaptée à chaque besoin.

• Réaction rapide

Grande rapidité après détection des aliments.

• Nouvelles fry tops avec plaques chromées

La rétention de chaleur offerte par la surface chromée empêche la perte de rayonnement et la dispersion de chaleur, ce qui réduit le temps de cuisson et le temps de récupération de la chaleur et crée ainsi un environnement de travail plus confortable.

Facilite le nettoyage.

Empêche le transfert des arômes lors du passage d'un type d'aliment à un autre.

• Puissance élevée et excellente répartition de température

Toutes les plaques offrent des performances élevées avec une répartition uniforme de la température.



Barbecues

Donnez à votre cuisine le vrai goût du barbecue.

Parfaits pour griller les aliments tout en préservant leur valeur nutritive.

• Puissance

Ils peuvent atteindre une puissance de 8,1 kW, supérieure aux puissances disponibles sur le marché.

• Polyvalence

La gamme de grills KORE 700 est disponible en plusieurs modèles : à demi-module et

à module complet, à gaz ou électrique et avec grilles en fer ou en acier inoxydable.

• Propreté

Les nouveaux grills des modèles à gaz sont dotés de pierres en céramique qui créent un bouclier contre les gouttes de graisse sur les foyers, empêchant la formation de flammes. De plus, ils sont très rapides et faciles à nettoyer.



Cuiseurs à pâtes

Pour les chefs d'exception.

Spécialement conçus pour assurer la cuisson des pâtes la plus performante.

• Polyvalence

Dans les versions électriques et à gaz, nous disposons de matériels professionnels développés en 2 tailles afin que les cuisiniers puissent choisir celle qui convient le mieux à leurs besoins:

- 1 ou 2 cuves de 26 L
- 1 ou 2 cuves de 40 L

• Compacts

Nous avons réussi à intégrer une cuve de 40 L dans un demi-module et 2 de 40 L dans un seul module, ce qui permet un grand gain de place dans la cuisine

• Puissance

Le cuiseur de pâtes a une puissance de 10 kW par 26 L, ce qui en fait l'un des meilleurs du marché.



Marmites

La sécurité et la puissance de la tradition au service de la modernité.

Des appareils de cuisson collective qui permettent la préparation de grands volumes de plats mijotés ou de soupes en contrôlant le chauffage au moyen d'un régulateur d'énergie.

• Puissance

Les marmites offrent un fonctionnement optimal grâce à une puissance élevée, allant jusqu'à 17 kW.

• Sécurité

Contrôle automatique du niveau d'eau dans la chambre des modèles à bain-marie.

Systèmes de sécurité pour les modèles à bain-marie.

Thermostat de sécurité qui agit en cas de chute de pression ou du contrôle de niveau.

Éléments de sécurité externes :

- Soupape de surpression
- Soupape de sécurité

• Nettoyage

Le plan de travail embouti est réalisé sans rainures et présente des angles arrondis, ce qui facilite grandement le nettoyage de la surface de travail.

La marmite de cuisson est équipée d'un tuyau d'évacuation pour recueillir les résidus alimentaires, très facile à démonter et à nettoyer.

Le robinet de vidange est très facile à nettoyer et à entretenir.



Friteuses

La température idéale pour un rendement parfait.

Des friteuses à haute performance pour produire de grandes quantités d'aliments frits dans l'huile à la bonne température avec un démarrage rapide.

• Polyvalence

Nouvelles friteuses électriques de table avec 1 ou 2 cuves 8 litres. Pour les volumes plus importants, 1 ou 2 cuves de 15 litres.

• Combustion parfaite.

Toutes les friteuses Kore 700 offrent une combustion parfaite et, contrairement au reste du marché, permettent d'installer le conduit d'évacuation des vapeurs au même niveau que les autres appareils.

• Puissance

Machines de grande puissance, à démarrage rapide, avec un rapport puissance/litre élevé : jusqu'à 1,00 kW/litre.



Conservateur d'aliments frits

Des frites comme si elles venaient d'être cuites.

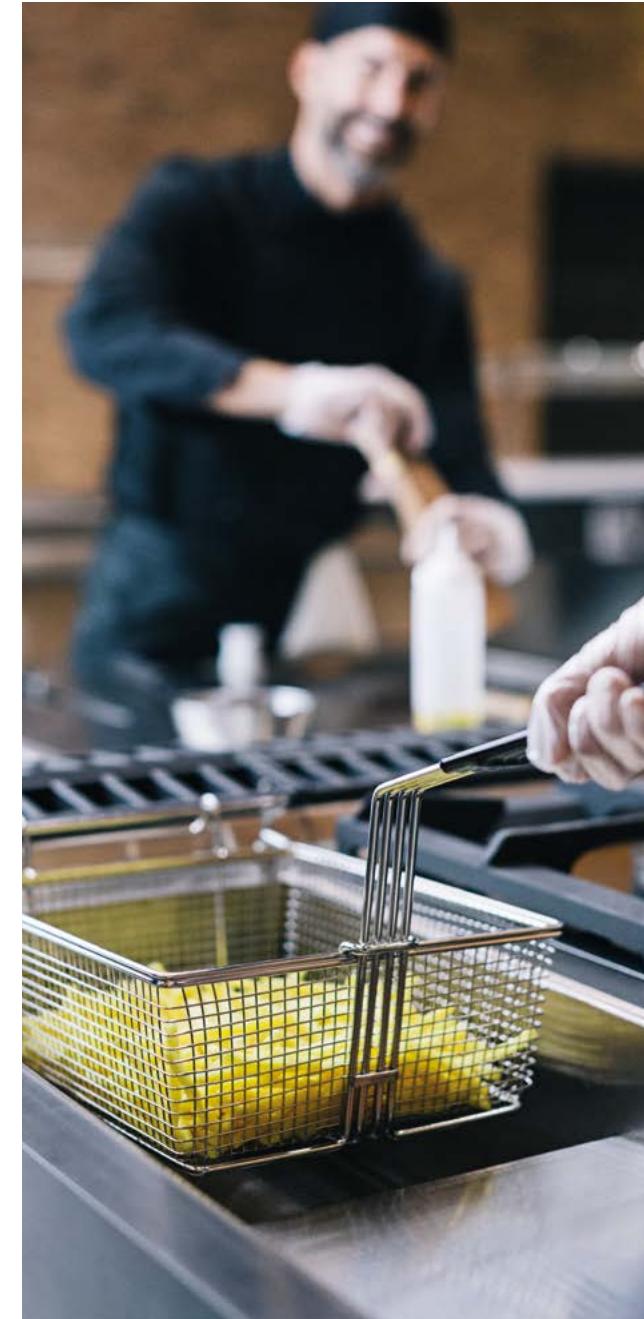
Un complément fondamental aux friteuses pour maintenir chauds les aliments frits, conserver leurs propriétés de produits fraîchement cuits et drainer l'excès d'huile et de graisse.

• Résultats sous contrôle

La solution idéale pour conserver le croustillant des frites comme si elles venaient d'être cuites.

• Nettoyage

Les angles internes de la cuve sont arrondis pour faciliter le nettoyage.





Sauteuses basculantes

Quatre en une. Polyvalence et praticité pour les cuisines exigeantes.

Équipements d'une grande polyvalence et à capacité élevée.

• Polyvalence

Grâce aux éléments fonctionnels incorporés dans la sauteuse (thermostat pour régler entre 100°C et 310°C, robinet de remplissage pour l'entrée d'eau...), elle peut être utilisée comme 4 appareils différents : friteuse, fry-top, marmite et bain-marie. Fermée, elle peut être utilisée comme plan de travail.

• Robustesse

Structure entièrement en acier inoxydable. Cuve à fond très épais pour assurer une répartition uniforme de la chaleur.

• Propreté

Cuve à angles arrondis et sans bords, à large ouverture pour le vidage, ce qui facilite la cuisson et le nettoyage.



Bain-marie

Maintien de la qualité et de la saveur.

Ils permettent le maintien à température des sauces, des garnitures et d'autres types d'aliments et de cuisson, qui peuvent être placés directement dans des casseroles ou des marmites, ou en utilisant des récipients GN.

• Puissance

Appareils à chauffage à gaz ou électrique dotés de la puissance adéquate pour atteindre rapidement le point optimal de chauffage.

• Confort

2 barres soutiennent les récipients GN pour plus de commodité.



Éléments neutres

Pour une plus grande liberté d'espace et de mouvement.

Ils offrent un espace de travail robuste et confortable ainsi qu'une grande surface utile.

• Grande surface de travail

Des plans de travail robustes et faciles à nettoyer.

• Options

Équipements adaptés au raccordement d'un robinet de remplissage ou d'une colonne d'eau.

Possibilité d'intégrer un tiroir.



Meubles bas

Profitez au maximum de l'espace dans votre cuisine.

La solution idéale pour disposer de capacités de stockage. Offrant un couplage rapide pour servir de support aux éléments de table, ils peuvent servir d'éléments de stockage ouvert ou fermé.

• Polyvalence et résistance

Ils se connectent rapidement pour servir de support aux éléments de table de la gamme KORE 700.

Ils peuvent servir de lieu de stockage ouvert. Conçus pour être équipés de portes qui les transforment en armoires fermées, avec possibilité d'ajout de glissières ou de tiroirs.



Meubles de support réfrigérés

Espace de travail et zone froide, parce que chaque détail compte.

La solution idéale pour garder les aliments au froid dans un espace limité, puisqu'ils servent également de supports aux appareils de cuisson de table Kore 700.

• Sur mesure

Disponibles en deux largeurs, ils peuvent être configurés avec une porte ou avec des tiroirs pour répondre aux besoins de chaque chef.

• Température garantie

Contrôle électronique de la température et dégivrage avec affichage numérique.



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 :

1. 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 de manière optimale 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 le fourneau.

2. Verticalité inférieure

a) Meuble bas à demi module avec 2 tiroirs :

Il permet de stocker, de ranger et d'avoir à portée de main les éléments non utilisés pour optimiser l'espace du fourneau.

b) Meubles bas à demi module avec guides :

Ils permettent de placer des plateaux GN 1/1 et donc de tirer le meilleur parti de l'espace.



Blocs suspendus ou pont

Si vos recettes sont uniques, votre cuisine l'est aussi.

1. Blocs suspendus :

Ils permettent une répartition des produits personnalisable en fonction des besoins de chaque client. Pour cela, nous disposons de deux types d'installations : murales et centrales. La solution suspendue intègre les branchements en les dissimulant à la vue.

2. Blocs pont :

Le système pont offre une option de montage des blocs de cuisson pour obtenir un espace de travail plus léger.



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.





ONNERA GROUP



ACTIVELY SUPPORTING



12158839-2020-1

Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (España)

T. (+34) 943 71 80 30
info@fagorindustrial.com

www.fagorindustrial.com