

Linia 700

Linia 700 Kore.....	054
Kuchnie gazowe	056
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami	060
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą	062
Kuchnie do paelli	064
Kuchnie elektryczne	066
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą	068
Kuchnie indukcyjne	070
Płyty grillowe	072
Grille.....	076
Warniki do makaronu	078
Kotły warzelne	080
Frytownice	082
Podgrzewacze do frytek	084
Patelnie przechylne	086
Bemary.....	088
Błaty neutralne.....	090
Podstawy	091
Podstawy chłodnicze	092
Systemy pionowe	096
Akcesoria	098

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:
LPG: 37 g/cm²
Gaz naturalny: 20 g/cm²



**Maksymalna wydajność
na ograniczonej przestrzeni.**

Nowość



Linia 700 KORE została specjalnie zaprojektowana dla małych i średnich restauracji oraz stołówek, które wymagają takich samych funkcjonalności jak duża kuchnia, czyli trwałości, niezawodności i dużych mocy.

Kuchnie gazowe



01.

Maksymalna moc przy najwyższym bezpieczeństwie

Linia 700 KORE oferuje najbardziej wydajne palniki na rynku. Maksymalnie 8 kW na palnik pozwala osiągnąć optymalną moc, jakiej szukają wszyscy szefowie kuchni.

Ponadto palniki zostały zaprojektowane w sposób gwarantujący bezpieczeństwo pilota płomienia kontrolnego i termopary, chroniąc je przed uderzeniami.

Dyfuzory palnika i ruszty w kuchniach zostały zaprojektowane w taki sposób, aby płomień palnika nie był skierowany w stronę środka rusztu.

02.

Wygoda użytkowania

Elementy takie jak wytłoczony blat czy wnętrze piekarnika ze stali nierdzewnej sprawiają, że czyszczenie jest łatwe i wygodne, zapewniając większą higienę.

Ponadto przewody gazowe w elastycznych osłonach sprawiają, że naprawy i konserwacja są szybkie i łatwe, oszczędzając czas i wysiłek.

03.

Dbłość o szczegóły

Piekarnik został starannie zaprojektowany w celu zapewnienia optymalnej użyteczności:

- Kształt prowadnic zapobiega przed przechyleniem się tac.
- Żeliwne dno piekarnika, gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Idealne zamykanie piekarnika dzięki tłoczonym elementom oraz podwójnym drzwiom.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1.5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Podwójne ruszty palników o wymiarach 397 x 580 mm (397 x 290 na każdy palnik) pozwalają używać dużych patelni i garnków. Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, do 75 mm, umożliwia stosowanie garnków o bardzo małej średnicy (8 cm). Pozwala uniknąć zsuwania się małych naczyń z palnika.
- Ruszty palników są wykonane z emaliowanego żeliwa RAAf (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe oraz ogień a także wysoką temperaturę).
- Niklowane palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami gwarantują równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala na uniknięcie kumulowania się ciepła w jednym miejscu i optymalizuje ilość energii przekazywanej do produktu.
- Palniki o różnej mocy znamionowej dostosowane do różnych wielkości garnków i różnej obróbki termicznej produktów:
 - 5.25 kW (Ø 100 mm),
 - 8.0 kW (Ø 120 mm),
- Łatwe mocowanie palników.
- Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara umieszczone

- w korpusie palnika dla lepszej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

Piekarnik

- Możliwość wyboru między statycznym piekarnikiem gazowym o wymiarach GN 2/1, piekarnikiem w stylu angielskim o wymiarach 860 x 570 x 410 mm z podwójnymi drzwiami otwieranymi na boki; lub piekarnikiem elektrycznym o wymiarach GN 2/1.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.

Zasilanie:

- Gazowe: Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Elektryczne: Ogrzewanie poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechyleniem się tac.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

DODATKOWE AKCESORIA (Patrz str. 98 Akcesoria)

- Płytki promiennikowa – do palników o mocy 5,25 kW.
- Kolumna wodna.

Kuchnie gazowe

MODEL	GAZ	KOD	RUSZT (mm)	PALNIKI		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY
				5,25 KW	8 KW	WYMIAR	MOC (KW)		
KUCHNIE GAZOWE									
C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290
	NG	19074175							
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290
	NG	19074760							
C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290
	NG	19073557							
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290
	NG	19074761							
C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290
	NG	19074762							
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290
	NG	19074763							
KUCHNIE Z GAZOWYM PIEKARNIKIEM STATYCZNYM GN 2/1									
C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850
	NG	19073558							
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850
	NG	19074765							
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850
	NG	19073560							
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850
	NG	19074766							
KUCHNIE Z PIEKARNIKIEM W STYLU ANGIELSKIM									
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850
	NG	19074813							
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850
	NG	19074815							
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850
	NG	19074817							
C-GB761 R H	LPG	19074819	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850
	NG	19074820							
KUCHNIE GAZOWE Z ELEKTRYCZNYM PIEKARNIKIEM STATYCZNYM GN 2/1									
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850
	NG	19074822							
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850
	NG	19074824							

H – modele z palnikami o dużej mocy
R – modele na kółkach



Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami



01.

Elastyczność gotowania

Kombinacja otwartego ognia i płyty żeliwnej – możliwość różnych metod gotowania.

02.

Czyszczenie

Płyta żeliwna jest bardzo łatwa w utrzymaniu czystości dzięki zaokrąglonym krawędziom. Co więcej, tłoczony blat oraz łatwo zdejmowane ruszty i palniki bardzo ułatwiają utrzymanie higieny.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1.5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Podwójne ruszty palników o wymiarach 397 x 580 mm (397 x 290 na każdy palnik) pozwalają używać dużych patelni i garnków. Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, do 75 mm, umożliwia stosowanie garnków o bardzo małej średnicy (8 cm). Pozwala uniknąć zsuwania się małych naczyń z palnika.
- Ruszty palników są wykonane z emaliowanego żeliwa RAAF (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe oraz ogień a także wysoką temperaturę).
- Niklowane palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami gwarantują równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala na uniknięcie kumulowania się ciepła w jednym miejscu i optymalizuje ilość energii przekazywanej do produktu.
- Palniki o różnej mocy znamionowej dostosowane do różnych wielkości garnków i różnej obróbki termicznej produktów:
 - 5.25 kW (Ø 100 mm),
 - 8.0 kW (Ø 120 mm),
- Łatwe mocowanie palników.
- Żeliwna płyta o grubości 10 mm z zaokrąglonymi narożnikami, 400 x 580 mm. Pierścień o średnicy 210 mm.
- Palnik pod płytą żeliwną o mocy 5.25 kW.
- Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara umieszczone w korpusie palnika dla lepszej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechyleniem się tac.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125–310°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

Modele C-G731 I/D i C-G751 z piekarnikiem

- Rozmiar piekarnika statycznego GN 2/1.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.

DODATKOWE AKCESORIA (Patrz str. 98 Akcesoria)

- Płytki promiennikowa – do palników o mocy 5,25 kW
- Kolumna wodna

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI		SOLID TOP 5,25 kW	PIEKARNIK 8,6 kW	MOC (kW)	SZAFKA NEUTRALNA	WYMIARY
			5,25 kW	8 kW					
KUCHNIE GAZOWE Z PŁYTĄ GRZEWCZĄ I PALNIKAMI									
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Lewy	-	18,50	-	800x730x290
	NG	19074769							
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Prawy	-	18,50	-	800x730x290
	NG	19074771							
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centralny	-	31,75	-	1200x730x290
	NG	19074772							
Z PIEKARNIKIEM									
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Lewy	1	27,1	-	800x730x850
	NG	19074773							
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Prawy	1	27,1	-	800x730x850
	NG	19074775							
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centralny	1	40,35	1	1200x730x850
	NG	19074777							

Kuchnie gazowe z płytą grzewczą – Solid Top



01.

Wszechstronność

Z mocnym palnikiem 8,4 kW i dwukoronowym dyfuzorem wykonanym z niklowanego żeliwa, który gwarantuje równomierny rozkład ciepła.

Zakres temperatur (500°C na środku i 200°C na krawędziach) uzyskany w różnych częściach płyty umożliwia różne metody gotowania.

02.

Wysoka wydajność i czystość

Zapewnia wysoką wydajność dzięki dużej powierzchni 800 x 580 mm. Ponadto, dzięki zaokrąglonym krawędziom, czyszczenie jest łatwe i szybkie.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1.5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Żeliwna płyta o grubości 10 mm z zaokrąglonymi krawędziami.
- Wymiary płyty: 800 x 580 mm.
- Pierścień o średnicy 300 mm.
- Płyta szamotowa wewnątrz zapewniająca doskonałe rozprzewadzenie ciepła.
- Zróżnicowane temperatury użytkowania: 500°C na środku i 200°C na brzegach.
- Dwukoronowy palnik i dyfuzor wykonany z żeliwa, gwarantuje równomierne rozprzewadzenie ciepła.
- Moc palnika: 8.4 kW.
- Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara umieszczone w korpusie palnika dla lepszej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominów spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechyleniem się tac.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125–310°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

C-G711 model z piekarnikiem

- Łatwy w użyciu piekarnik statyczny GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.

MODEL	GAZ	KOD	SOLID TOP (mm)	PALNIK 8,4 kW	PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY
					WYMIARY	MOC (KW)		
SOLID TOP								
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290
	NG	19073645						
Z PIEKARNIKIEM								
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850
	NG	19074767						

Kuchnie do paelli



01.

Wysoka moc i wydajność

Profesjonalna kuchnia gazowa do paell o wysokiej mocy i wydajności, idealna do gotowania wszelkiego rodzaju ryżu, owoców morza i warzyw.

02.

Dystrybucja ciepła

Palnik gwarantuje równomierne rozprzewadzenie ciepła.

03.

Wysoka stabilność

Ruszt został zaprojektowany w celu zapewnienia większej stabilności naczyń do paelli o różnych średnicach.

04.

Piekarnik do paelli

Dwoje drzwi otwierane na boki, dzięki którym łatwiej manewrować rusztem usytuowanym poprzecznie. Palnik został specjalnie zaprojektowany do dystrybucji ciepła od góry do dołu w celu wysuszenia paelli.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1.5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
 - Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
 - Dwukoronowy palnik z czterema rzędami płomieni na koronę gwarantuje równomierne rozprzowanie ciepła do samego spodu paelli.
 - Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara.
 - Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
 - Sterowanie na panelu frontowym
- z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
 - Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
 - Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- C-GP711 model z piekarnikiem do paelli**
- Statyczny piekarnik do paelli o wymiarach 665 x 665 x 325 mm ze sterowaniem umiejscowionym na górnym panelu.
 - Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
 - Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125–310°C).
 - Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
 - Podwójne drzwi otwierane na boki.

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC (kW)	WYMIARY
			ZEWNĘTRZNY	WEWNĘTRZNY	MOC (kW)	WYMIARY	MOC (kW)		
KUCHNIA DO PAELLI									
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290
	NG	19074806							
Z PIEKARNIKIEM									
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850
	NG	19074811							

Kuchnie elektryczne



01.

Moc i skuteczność

Możliwe jest regulowanie mocy płyt grzewczych za pomocą 7-pozycyjnego pokrętła.

02.

Czystość

Konstrukcja tłoczonych powierzchni górnej i ustawienie palników zapobiegają przedostawaniu się rozlanej cieczy do wnętrza. Ponadto zaokrąglone krawędzie zapewniają szybkie i łatwe czyszczenie. Piekarnik wykonany jest w całości ze stali nierdzewnej, co ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę. Wyjmowane prowadnice wewnętrzne.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami, wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304, z zaokrąglonymi krawędziami, zaprojektowany tak, aby zapobiec przedostawaniu się rozlanej cieczy z naczynia do wnętrza urządzenia.
- Tłoczony górny blat pod palnikami z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Żeliwne płyty grzejne,
 - OKRĄGŁE, 223 Ø (2.6 kW), hermetycznie mocowane do tłoczonego blatu.
 - KWADRATOWE, 230 x 230 (2.6 kW), hermetycznie mocowane do tłoczonego blatu.
- Regulacja mocy za pomocą 7-pozycyjnego pokrętkła.
- Ochrona przed przegrzaniem dla każdej płyty
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.
- Serwisowy dostęp do komponentów od

frontu

- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

Modele z piekarnikiem

- Łatwy w użyciu piekarnik statyczny GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechyleniem się tac.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Ogrzewanie poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje

lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.

- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

Napięcie

- 400 V 3+N
- Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.

MODEL	KOD	PLYTY GRZEWCZE		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	SZAFKA NEUTRALNA	WYMIARY
		(mm)	2,6 kW	WYMIARY	MOC (KW)			
OKRĄGŁE PLYTY GRZEWCZE								
TOP								
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290
Z PIEKARNIKIEM								
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850
KWADRATOWE PLYTY GRZEWCZE								
TOP								
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290
Z PIEKARNIKIEM								
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850

Elektryczne kuchnie z płytą grzewczą – Solid Top



01.

Elastyczność

Elektryczna płyta grzewcza – Solid Top umożliwia pracę z różnymi temperaturami powierzchni dzięki elementom sterującym, które regulują ogrzewanie czterech sekcji płyty.

02.

Łatwość ruchu i czyszczenia

Równomierne rozmieszczenie stref gotowania pozwala na swobodne przesuwanie garnków oraz zapobiega ich spadaniu. Konstrukcja tłoczonego górnego blatu pod palnikami z zaokrąglonymi narożnikami zapewnia szybkie i łatwe czyszczenie.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami, wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304, z zaokrąglonymi krawędziami, zaprojektowany tak, aby zapobiec przedostawaniu się rozlanej cieczy z naczynia do wnętrza urządzenia.
- Tłoczony górny blat pod palnikami z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- "Solid top" model z czterema elementami grzewczymi pod płytą chromowo-molibdenową (13CrMo4) o grubości 16 mm, rozmieszczonymi w taki sposób, że niezależnie ogrzewają cztery ćwiartki płyty grzewczej. Solid-top wymiary: 720 x 455 mm.
- Regulacja mocy z 7 pozycjami dla każdego elementu grzejnego, co umożliwia pracę z różnymi temperaturami na płycie.
- 2.6 kW moc grzewcza dla każdego punktu grzewczego.
- Ochrona w przypadku przegrzania każdego źródła ciepła.
- Termostat, który aktywuje wentylator chłodzący podzespoły elektryczne

- Termostat bezpieczeństwa, który zapewnia, że urządzenie nie będzie działać w przypadku przegrzania elementów
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

C-E711 model z piekarnikiem

- Łatwy w użyciu piekarnik statyczny GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechyleniem się tac.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).

- Ogrzewanie poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

NAPIĘCIE

- 400 V 3+N
- Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.

MODEL	KOD	SOLID TOP			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY
		WYMIARY PŁYTY GRZEWCZEJ	STREFY GRZEWCZE	MOC (kW)	WYMIAR	MOC (kW)		
SOLID TOP ELEKTRYCZNY								
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290
Z PIEKARNIKIEM								
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850

Kuchnie indukcyjne



01.

Moc

Wszystkie strefy grzewcze posiadają 5 kW, czyli dużą moc, którą oferuje niewiele urządzeń.

02.

Wysoka wydajność

Szybka reakcja gwarantowana przez wysoką moc wyjściową. Bardzo niskie promieniowanie ciepłe.

03.

Oszczędność

Zużycie energii zmniejszone o ponad 50% w porównaniu z tradycyjnymi płytami elektrycznymi.

Ogólna charakterystyka

- Ceramiczne szkło o grubości 6 mm, hermetycznie zamknięte w blacie ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 1,5 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Obszary gotowania oznaczone okrągłymi znacznikami o średnicy 260 mm o mocy 5 kW na każdym obszarze, szybkie nagrzewanie i idealne do obsługi à la carte.
- Idealna kontrola gotowania dzięki regulatorowi energii z 10 poziomami mocy, który umożliwia pracę w niskich temperaturach dla delikatnych przepisów lub w najwyższej temperaturze dla szybkiej obsługi.
- Energia jest przenoszona tylko do obszaru na którym spoczywa garnek, a reszta powierzchni ceramiki pozostaje zimna.
- Działa, gdy wykryje obecność pojemnika do gotowania. Po zdjęciu pojemnika przestaje się nagrzewać.
- W rezultacie zapewnia znaczne oszczędności energii (zużycie energii jest zmniejszone o około 50% w porównaniu z palnikami gazowymi).
- Środowisko pracy i atmosfera są bardziej komfortowe, ponieważ energia jest skoncentrowana u podstawy naczynia, a napromieniowanie i rozpraszanie ciepła są zredukowane szybko osiągając temperaturę gotowania.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Komunikaty o błędach wyświetlane za pomocą migających lampek.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

NAPIĘCIE

- 400 V 3+N
- Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.

MODEL	KOD	PŁYTY GRZEWcze		MOC (kW)	WYMIARY
		(Ø mm)	5,0 KW		
KUCHNIE INDUKCYJNE					
C-I725	19057292	300	2	10,00	400x730x290
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290
KUCHNIA INDUKCYJNA WOK					
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290

Płyty grillowe



01.

Higiena i czystość

Płyta grillowa o grubości 15 mm wykonana ze szczelnymi zaokrąglonymi połączeniami powierzchni grzewczej. Spełnia europejską normę EN-203-3 dotyczącą materiałów mających kontakt z żywnością. Wszystkie łączenia o promieniu min. 3,5 mm co ułatwia czyszczenie.

02.

Szybkie nagrzewanie

Krótki czas uzyskania zadanej temperatury.

03.

Dystrybucja temperatury

Bardzo dobry i równomierny rozkład temperatury. Różnica między średnią z 5 maksymalnych i minimalnych temperatur, pod względem średniej temperatury, wynosi poniżej 8%

04.

Przechylany grill

Płyta grillowa jest pochylona do przodu, aby tłuszcz przepływał w kierunku otworu tacy na tłuszcz

05.

Moc

Kontrola ogrzewania przez zawór termostatyczny (100 ÷ 300°C). Wysoka moc elementów grzejnych i palników gazowych.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Płyty grzewcze z miękkiej stali o grubości 12 lub 15 mm, które szybko się nagrzewają i mają dużą moc.
- Modele z gładkimi, ryflowanymi i mieszanymi płytami grzewczymi (2/3 gładkie + 1/3 ryflowane).
- Wersje z chromowaną powierzchnią o grubości 50 mikronów dla trzech typów płyt grzewczych.
- Modele elektryczne z elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej; temperatura regulowana za pomocą termostatu w zakresie od 100 do 300°C.
- Modele zasilane gazem z palnikami o wysokiej wydajności (osobne palniki dla modeli z całym modulem).
- Modele zasilane gazem z regulacją temperatury w zakresie 100 – 300°C za pomocą termostatu.
- Zapłon iskrowym zapalnikiem elektrycznym. Dlatego modele gazowe nie wymagają energii elektrycznej do instalacji. Możliwość zapłonu ręcznego poprzez przewód dostępowy.
- Płyty grillowe z pełnym modulem mają dwa oddzielne obszary grzewcze.
- Szybkie czasy reakcji i odzysku temperatury smażenia.
- Płyta grillowa jest przyspawana do wytłoczonej powierzchni.
- Tłoczona obudowa oraz zaokrąglone krawędzie i narożniki znacznie ułatwiają czyszczenie.
- Płyta grillowa jest pochylona do przodu, aby ułatwić spływanie tłuszczu i płynów.
- Wyposażony w otwór do zbierania tłuszczu kuchennego i tacę do przechowywania, która może pomieścić do 2 litrów w zależności od modelu.
- Opcjonalne boczne i tylne osłony przeciwbryzgowe, łatwe do zdjęcia.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

DODATKOWE AKCESORIA

(Patrz str. 98 Akcesoria)

- Skrobak (*)

- Osłona antyrozbyrgowa (w trzech częściach, aby ułatwić czyszczenie).

(*) Modele z chromowaną powierzchnią są standardowo wyposażone w skrobak.

Napięcie modeli elektrycznych

- 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.



(*) Skrobak dołączony do modeli z chromowaną powierzchnią.

MODEL	GAZ	KOD	PLYTY GRZEWCZE				MOC (kW)	WYMIARY (mm)
			TYP	STREFY	(mm)	dm ²		
GAZOWE PLYTY GRILLOWE								
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU								
FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290
	NG	19074843						
FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	NG	19074844						
FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290
	NG	19073228						
FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	NG	19074758						
FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	NG	19074846						
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU I CHROMOWANA PŁYTA GRZEWCZA								
FT-G705 C L	LPG	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290
	NG	19073189						
FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	NG	19073222						
FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290
	NG	19073221						
FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	NG	19073223						
FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290
	NG	19073224						
ELEKTRYCZNE PLYTY GRILLOWE								
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU								
FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290
FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290
FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290
FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290
FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU I CHROMOWANA PŁYTA GRZEWCZA								
FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290
FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290
FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290
FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290
FT-E710 C L+R	-	19074853	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290

(*) TYPY PŁYT GRZEWCZYCH:

L: gładka płyta

R: ryflowana płyta

L+R: 2/3 gładka i 1/3 ryflowana

C: chromowana powierzchnia



Grille



01.

Wszechstronność

Grille z serii KORE 700 są dostępne w szerokiej gamie modeli: zarówno półmodułu, jak i całego modułu oraz z rusztami z żeliwa lub ze stali nierdzewnej. Ponadto w standardzie są wyposażone w skrobak, który idealnie czyści grill.

02.

Czystość

Grille gazowe wyposażone są w kamienie ceramiczne, które tworzą osłonę przed kapiącym tłuszczem na palniki, zapobiegając powstawaniu płomieni i zapewniając optymalny rozkład temperatury. Są również znacznie szybsze i łatwiejsze do czyszczenia niż kamienie wulkaniczne.

03.

Moc

Mogą osiągnąć do 8,1 kW, więcej niż inne produkty na rynku.

Ogólna charakterystyka

- Grille są urządzeniami nastawnymi na dowolną podstawę serii Kore.
- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1.5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Ruszty żeliwne, które można wyjmować bez użycia narzędzi, w sekcjach o szerokości 170 mm.
- Żelazne ruszty są dwustronne z dwoma różnymi wykończeniami po każdej stronie:
 - Pochylony i ryflowany z wypustkami na mięso
 - Poziomy i płaski do ryb i warzyw
- Grill osiąga bardzo wysoką temperaturę (400°C), co oznacza, że powierzchnia grillowanego produktu gwałtownie się zasklepia, zapewniając większą soczystość dania.
- W modelu ze stali nierdzewnej ruszt jest wykonany z blach AISI-304 w kształcie „Z”

- w celu ułatwienia czyszczenia.
- Wyposażony w otwór do zbierania tłuszczu kuchennego i tacę do przechowywania.
- Grill wyposażony w demontowalną osłonę przeciwrozbrzygową o wysokości 130 mm, wykonaną ze stali nierdzewnej.

Modele elektryczne


- Grupy elementów grzewczych ze stali nierdzewnej (jedna grupa trzech elementów grzejnych dla modeli z połową modułu oraz dwie grupy dla modeli z pełnym modułem).
- Taca na wodę umożliwiaiąca osiągnięcie prawidłowej wilgotności potrawy.


Modele gazowe

- Grupy dwóch palników rurowych osłoniętych pokrywą odpromiennikową (jedna grupa z dwoma palnikami dla modeli z połową modułu, dwie grupy dla modeli z pełnym modułem).

- Niezależna kontrola dla każdej grupy palników dzięki zaworowi bezpieczeństwa z termostatem.
- Zapłon iskrowy zapalaczem elektrycznym.
- Palniki ogrzewają kamienie ceramiczne znajdujące się pod rusztem nośnym, aby podgrzewać potrawę na grillu.

DODATKOWE AKCESORIA:

 Specjalny skrobak z dwoma profilami dla modeli z żeliwnym grilllem.

 Specjalny skrobak dla modeli z grilllem ze stali nierdzewnej.

MODEL	GAZ	KOD	RUSZT					MOC (kW)	WYMIARY (mm)
			TYP	STREFY	LICZBA	(mm)	dm ²		
GRILLE GAZOWE									
B-G705	LPG	19074120	Żeliwo	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290
	NG	19074779							
B-G705 I	LPG	19074781	Stal nierdzewna	1	4	515x344	17,72	8,10	400x730x290
	NG	19074782							
B-G710	LPG	19067288	Żeliwo	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290
	NG	19074783							
B-G710 I	LPG	19072463	Stal nierdzewna	2	4	515x344	35,43	16,20	800x730x290
	NG	19074784							
GRILLE ELEKTRYCZNE									
B-E705	-	19074788	Stal nierdzewna	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290
B-E710	-	19070294	Stal nierdzewna	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290

Warniki do makaronu



01.

Moc

Warnik do makaronu osiąga moc 10 kW na 26 litrów, co czyni go jednym z najlepszych na rynku.

02.

Kompaktowość

W ofercie KORE 700 znajdziesz zbiornik o pojemności 40 litrów w modelach z połową modułu, jest to wyjątkowa cecha na rynku. Pozwala na znaczne oszczędności w użytkowej przestrzeni kuchennej.

03.

Ergonomia

Obejmuje kosze ze „skrzyżowanymi” uchwytami, zaprojektowane w celu ułatwienia ich przenoszenia oraz zapewnienia większej łatwości i stabilności podczas podnoszenia.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki ze stali nierdzewnej AISI-316L o grubości 1.5 mm zintegrowane z powierzchnią roboczą.
- 2 rozmiary zbiorników (mogą być używane z różną konfiguracją koszy o różnych rozmiarach):
 - Zbiorniki GN-2/3 o pojemności 26 litrów
 - Zbiorniki GN-1/1 o pojemności 40 litrów
- Napełnianie zbiornika poprzez elektrozawór dwupozycyjny: napełnianie średnie i szybkie.
- Odpływ ze zbiornika poprzez odporny na wysoką temperaturę, zawór kulowy zabezpieczający przed przelaniem.
- Automatyczny system bezpieczeństwa, który przerywa obwód, jeśli skończy się woda.

- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

Modele gazowe

- Modele gazowe z palnikami ze stali nierdzewnej umocowanymi na zewnątrz zbiornika z komorą spalania, która umożliwia ogrzewanie zbiornika z dołu i z boku (nawet przy najmniejszym poziomie wypełnienia)
- Zapłon iskrowy zapalaczem elektrycznym. Alternatywnie rura do zapłonu manualnego.
- Ogrzewanie kontrolowane przez zawór termostatu.

Modele elektryczne

- Modele elektryczne z elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej AISI-304 umocowane w zbiorniku w celu

- bezpośredniego gotowania wody.
- Kontrola ciepła poprzez regulator energii.
- Napięcie: 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.

Wyposażenie standardowe:

- 26 L model: 2 x 1/3 kosz na komorę
- 40 L model: 3 x 1/3 kosz na komorę

DODATKOWE AKCESORIA

- Zestaw koszy 6 x 1/6 kwadratowe
- Zestaw koszy 6 x 1/6 okrągłe
- Zestaw koszy 4 x ¼
- Zestaw koszy 2 x ½

MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK			MOC (kW)	WYMIARY (mm)
			ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ	KOSZE (1/3)		
GAZOWE WARNIKI DO MAKARONU							
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850
	NG	19074728					
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850
	NG	19074729					
CP-G7140	LPG	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850
	NG	19074770					
CP-G7240	LPG	19074774	2	GNG-1/1	6	33,00	800x730x850
	NG	19074778					
ELEKTRYCZNE WARNIKI DO MAKARONU							
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850

Kotły warzelne



01.

Moc

Kocioł oferuje optymalną wydajność dzięki wysokiej mocy do 17 kW.

02.

Bezpieczeństwo

Systemy bezpieczeństwa dla kotłów warzelnych:

- Termostat bezpieczeństwa, który działa w przypadku awarii przełącznika ciśnienia lub kontroli poziomu
- Zewnętrzne elementy bezpieczeństwa:
 - Odpowietrznik
 - Zawór bezpieczeństwa

03.

Czystość

Kocioł warzelny z serii KORE 700 umożliwia szybkie, łatwe i idealne czyszczenie:

- Dzięki zaokrąglonej tłoczzonej komorze wykonanej ze stali nierdzewnej AISI-316L o grubości 2 mm, zintegrowanej z powierzchnią roboczą poprzez automatyczne spawanie.
- Dzięki swojemu filtrowi drenażowemu wykonanemu ze stali nierdzewnej AISI-304, który jest solidny, niezawodny i łatwy do wyjęcia.

Nowe akcesoria: perforowany kosz.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Pokrywka z przednim uchwytem zaprojektowana, aby zapobiec poparzeniom. Ukośne otwarcie pod kątem 70°.
- Zawór spustowy do opróżniania zbiornika.
- 80-litrowy zbiornik ze stali nierdzewnej AISI-304 wbudowany w powierzchnię roboczą poprzez automatyczne spawanie, dno zbiornika wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316L o grubości 2 mm.
- Napełnianie zbiornika ciepłą lub zimną wodą przez elektrozawór, włączany jednym pokrętem ulokowanym na panelu frontowym.
- Zbiornik opróżniany poprzez zawór spustowy UNI ISO 228 G1-1 / 2 "z atermicznym uchwytem, bezpieczny i łatwy w obsłudze.
- Filtr do opróżniania zbiornika wykonany

ze stali nierdzewnej AISI-304, przez co jest solidny, niezawodny i łatwy do wyjęcia.

- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Kontrolka pokazująca, kiedy urządzenie jest podłączone i kiedy się nagrzewa.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE Z GRZANIEM POŚREDNIM – Płaszcz wodny

- Płaszcz wodny otaczający zbiornik z automatycznym systemem napełniania
- Automatyczna kontrola poziomu z potrójnym systemem bezpieczeństwa: przełącznik ciśnienia do sterowania ciśnienia w komorze, termostat zapobiegający przegrzaniu komory i ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa.
- Ogrzewanie u podstawy kotła działa na wodę w otaczającej komorze, dzięki czemu nasycona para wytwarzana w temperaturze

107°C równomiernie ogrzewa podstawę i boki zbiornika.

Modele gazowe

- Wysokowydajny palnik rurowy ze stali nierdzewnej o zoptymalizowanym spalaniu.
- Kontrola poprzez regulator energii oraz przełącznik ciśnieniowy pozwala na niższe zużycie wody i energii.
- Palnik zapalany przez zapłon iskrowy.

Modele elektryczne

- Ogrzewanie poprzez elementy grzewcze znajdujące się w dolnej części komory płaszcza wodnego.
- Ogrzewanie kontrolowane przez regulator energii i przełącznik ciśnienia.
- Napięcie: 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.

MODEL	HZ	KOD		ZBIORNIKI		MOC (kW)	WYMIARY (mm)
		LPG	NG	D X H	OBJĘTOŚĆ (L)		
GAZOWE KOTŁY WARZELNE							
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM							
M-G710 BM	-	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850
ELEKTRYCZNE KOTŁY WARZELNE							
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM							
M-E710 BM	50	19067268		Ø420x605	80	9,00	800x730x850

Frytownice



01.

Idealne spalanie

Frytownica z serii KORE 700 dzięki swojej konstrukcji (w przeciwieństwie do innych gazowych frytownic na rynku) pozwala zlicować urządzenia w jednorodną wyspę o tej samej wysokości komina spalin.

02.

Moc

Urządzenia o dużej mocy, które szybko się nagrzewają i mają wysoki stosunek mocy do pojemności (do 1,00 kW/litr)

Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- 8-litrowe modele elektryczne oraz 15-litrowe modele elektryczne i gazowe.
- Komora wbudowana w powierzchnię roboczą poprzez automatyczne spawanie.
- Strefa zimna w dolnej części zbiornika, co pozwala na zachowanie jakości i właściwości oleju na dłuższy czas.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu, pomiędzy 60 i 200°C.
- Termostat bezpieczeństwa we wszystkich modelach.
- Osobna pokrywa dla każdego zbiornika.
- Opróżnianie oleju ze zbiornika poprzez trwały i niezawodny zawór kulkowy odporny na wysokie temperatury. W przypadku modeli o pojemności 8 l kontrola

- spuszczania oleju znajduje się na panelu sterowania.
- Urządzenia o dużej mocy, które szybko się nagrzewają i mają wysoki stosunek mocy do pojemności (do 1,00 kW / litr).

Modele gazowe

- Modele gazowe z trzema podłużnymi palnikami zintegrowanymi z komorą.
- Wysokowydajne palniki gazowe

Modele elektryczne

- Modele elektryczne z elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej AISI 304 umieszczonymi wewnątrz komory, które umożliwiają podnoszenie o ponad 90°, aby zapewnić idealne czyszczenie.
- Napięcie: 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.

Standardowe kosze w zestawie:

- 8-litrowe frytownice: 1 mały kosz na zbiornik (125 x 280 x 100 mm)
- 15-litrowe frytownice: 1 duży kosz na zbiornik (250 x 280 x 100 mm).

DODATKOWE AKCESORIA:

(Patrz str. 98 Akcesoria)

- 15-litrowe frytownice: mały kosz (125 x 280 x 100 mm).

MODEL	HZ	KOD		KOMORA			MOC (kW)	WYMIARY (mm)
		LPG	NG	ILOŚĆ	OBJĘTOŚĆ (L)	KOSZE		
FRYTOWNICE GAZOWE								
F-G7115	-	19074143	19074785	1	1x15	1 duży	15,00	400x730x850
F-G7215	-	19074791	19074794	2	2x15	2 duże	30,00	800x730x850
FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE								
F-E7108	50	19072100		1	1x8	1 mały	6,00	400x730x290
F-E7208	50	19072444		2	2x8	2 małe	12,00	800x730x290
F-E7115	50	19071300		1	1x15	1 duży	12,00	400x730x850
F-E7215	50	19071455		2	2x15	2 duże	24,00	800x730x850

Podgrzewacze do frytek



01.

Rezultaty pod kontrolą

Idealne rozwiązanie, aby utrzymać smażone produkty chrupiące, jakby były przyrządzone przed chwilą.


02.

Czyszczenie

Wewnętrzne krawędzie komory są zaokrąglone, aby ułatwić czyszczenie.

Ogólna charakterystyka

- Półmodułowe urządzenie elektryczne.
- Grzanie światłem podczerwonym umieszczonym z tyłu urządzenia, aktywowane przełącznikiem WŁ. / WYŁ.
- Górny blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 1,5 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiornik wbudowany w powierzchnię roboczą o pojemności GN 1/1 i głębokości 150 mm.
- Wyposażony w wymowany, siatkowany filtr ze stali nierdzewnej, przechylany w celu usunięcia nadmiaru oleju z frytkownicy
- Stopień ochrony przed wodą klasy IPX5.

	MODEL	KOD	POJEMNOŚĆ	MOC (kW)	WYMIARY (mm)
	MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290

Patelnie przechylne



01.

Odporność

Cała konstrukcja patelni uchylniej KORE 700 jest wykonana ze stali nierdzewnej, z bardzo grubą podstawą miski, która zapewnia równomierny rozkład ciepła.

02.

Czystość

Dobrze zaprojektowana miska z zaokrąglonymi narożnikami i bez krawędzi oraz wysokim przechylem przy opróżnianiu sprawiają, że wszystkie czynności gotowania i czyszczenia są łatwiejsze.

03.

Wszechstronność

Dwuścienna pokrywa z odpływem ulokowanym w tylnej części w celu odprowadzenia skroplin z powrotem do miski. Zamknięta pokrywa ma taką samą wysokość jak inne urządzenia z linii, nie posiada żadnych wystających elementów – może służyć jako blat roboczy.

Ogólna charakterystyka

- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- System podnoszenia misy, który umożliwi podniesienie do położenia pionowego w celu jego całkowitego opróżnienia.
- Cała konstrukcja urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej.
- Misa z zaokrąglonymi narożnikami i bez krawędzi oraz wysokim przechytem przy opróżnianiu sprawiają, że wszystkie czynności gotowania i czyszczenia są łatwiejsze.
- Dno zbiornika jest bardzo grube (10 mm), co zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła.
- Misa napełniania wodą poprzez elektryczny zawór otwierany przełącznikiem uruchamiany z przodu urządzenia. Wylewka napełniająca znajduje się w tylnej części urządzenia.
- Dwuścienna pokrywa z odpływem ulokowana z tyłu w celu przekierowania skroplonej pary z powrotem do zbiornika.
- Zamknięta pokrywa ma taką samą wysokość jak blaty urządzeń z danej linii, a ponieważ nie posiada żadnych wystających elementów na powierzchni, również może być używana jako blat.
- Przeciwwaga pokrywy na sprężynach. System hamujący przeciwdziałający gwałtownemu zatrzaśnięciu.
- Dźwignia otwarcia z przodu.
- W modelach elektrycznych grzałki z osłoną ze stali nierdzewnej umieszczone pod misą.
- Modele gazowe: z wysokowydajnej stali nierdzewnej palniki stalowe wykonane z czterech rur, które są aktywowane i kontrolowane przez zawór bezpieczeństwa z termoparą.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 50 do 300°C.
- Dostarczanie ciepła przez rury palnika lub elektryczne elementy grzewcze znajdujące się w podstawie pod misą, które wraz ze znaczną grubością dna misy zapewniają maksymalną jednorodność rozkładu ciepła, gwarantując równomierną obróbkę termiczną.

Napięcie modeli elektrycznych

- 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.

MODEL	HZ	KOD		SYSTEM PODNOSZENIA MISY	TYP MISY	POJEMNOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC (kW)	WYMIARY (mm)
		LPG	NG				(mm)	(dm ²)		
GAZOWA PATELNIĄ PRZECHYLNA										
SB-G710	-	19058021	19074854	Manualny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	15	800x730x850
ELEKTRYCZNA PATELNIĄ PRZECHYLNA										
SB-E710	50	19057670		Manualny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	10	800x730x850

Bemary



01.

Moc

Urządzenia ogrzewane gazowo lub elektrycznie o mocy wystarczającej do szybkiego osiągnięcia optymalnego punktu ogrzewania.

02.

Wygoda

2 przekładki dla pojemników GN w celu usprawnienia pracy w kuchni.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z jednego kawałka blachy o grubości 1.5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki przystosowane są do zróżnicowanej konfiguracji pojemników GN o różnych rozmiarach dla głębokości 150 mm.
- Półmoduł: GN-1/1, o pojemności 17 litrów.
- Pełny moduł: GN-2/1, o pojemności 30 litrów.
- Zbiorniki wbudowane w powierzchnię roboczą wykonaną z nierdzewnej stali AISI-304.
- Grawitacyjne opróżnianie zbiornika poprzez wyciągnięcie rury przelewowej.
- Kontrola temperatury za pomocą

termostatu w skali pomiędzy 30 i 90°C.

- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody (IPX5 protection).

Modele gazowe

- Izolowana komora spalania redukuje nagrzewanie się elementów.
- Wysokowydajne, stalowe palniki umocowane na zewnątrz zbiornika.
- Elektroniczny zapalnik iskrowy
- Przewód do alternatywnego zapłonu ręcznego.
- Nie wymaga instalacji elektrycznej.

Modele elektryczne

- Elektryczne elementy grzewcze ze stali nierdzewnej AISI-304 umocowane wewnątrz zbiornika.
- Termostat bezpieczeństwa.

Wyposażenie standardowe:

- 2 przekładki do pojemników GN.
- Nie zawiera pojemników.

Akcesoria

- Zawór do napełniania wody.






MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK		MOC (kW)	WYMIARY (mm)
			POJEMNOŚĆ	OBJĘTOŚĆ (L)		
BEMARY GAZOWE						
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x850
	NG	19073060				
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x850
	NG	19074727				
BEMARY ELEKTRYCZNE						
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x850
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x850

Blaty neutralne



Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 1.5 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Blat przystosowany do opcjonalnego podłączenia kolumny wodnej z tyłu.
- Tylna komora spalin z wysokotemperaturowego, emaliowanego żeliwa.

	MODEL	KOD	SZUFLADY		WYMIARY (mm)
			ILOŚĆ	(mm)	
	EN-7025	19076626	-	-	200x730x290
	EN-705	19056719	-	-	400x730x290
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (ew. GN-1/1)	400x730x290
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290

Podstawy



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Niewidoczne śruby łączące.
- Szybkie łączenia służą, jako wsparcie powierzchni roboczej z elementami urządzeń KORE 700.
- Może być stosowany, jako element do przechowywania.
- Zaprojektowany do dołączenia opcjonalnych zestawów:
 - Drzwi.
 - 2 szuflady GN (dla modelu MB-705).
- Prowadnice do pojemników GN, 5 poziomów (dla modelu MB-705, kompatybilne z zestawem drzwi).

MODEL	KOD	DODATKOWE DRZWI (BRAK W ZESTAWIE)	SZUFLADY	PROWADNICE (5 POZIOMÓW)	WYMIARY (mm)
MB-7025 KORE	19077605	-	-	-	200x660x560
MB-705 KORE	19077363	1	-	-	400x660x560
MB-705 C KORE	19077364	-	2	-	400x660x560
MB-705 G KORE	19077365	1	-	1	400x660x560
MB-710 KORE	19077366	2	-	-	800x660x560
MB-715 KORE	19077367	3	-	-	1200x660x560

Zestawy do podstaw

KOD	OPIS
19040900	DRZWI: umożliwia odwrócenie drzwi, dzięki czemu można je montować, by otwierały się w lewo lub w prawo. Liczba drzwi zależy od podstawy, na której mają zostać zamontowane.

Podstawy chłodnicze



Ogólna charakterystyka

- Szczelna sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami.
- 50 mm wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg / m³.
- Modele BP z panoramicznym otwieraniem drzwi z samodomykaczem, otwierane powyżej 90°.
- Regulowane nogi ze stali nierdzewnej (od 130 mm do 190mm) pozwalają na dopasowanie całkowitej wysokości stołu od 580 do 640mm.
- Wymuszony obieg powietrza.

- Temperatura robocza: -2° C, +8° C, w temperaturze otoczenia 38° C.
- Klasa klimatyczna 4.
- Elektroniczny sterownik z funkcją automatycznego rozmrażania.
- Model BP z drzwiami i model B z szufladami o pojemności GN 2/3.
- Model BH z płaską szufladą o pełnej długości z pojemnością 2XGN2 / 3 i wyposażony w 5 poprzeczek do obsługi różnych kombinacji pojemników GN.

Dodatkowe opcje:

- Zestaw 6 kółek (2 z hamulcami). Fabrycznie zamontowane.
- Ogrzewana rama drzwi, aby uniknąć kondensacji w środowisku o wysokiej wilgotności.
- Zamki do drzwi.
- 60Hz.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI I SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNY POBÓR ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)
MODELE Z DRZWIAMI									
EMFP7-120 BP	R-290	50	19074945	2	C	110	657	250	1200x630x590
MODELE Z SZUFLADAMI 2/3									
EMFP7-120 B	R-290	50	19074943	2 x GN 2/3	C	110	657	250	1200x630x590
MODELE Z PŁASKĄ SZUFLADĄ O PEŁNEJ DŁUGOŚCI									
EMFP7-120 BH	R-290	50	19075072	2 x GN 4/3	c	110	777	250	1200x630x590

Urządzenia grzewcze | Linia 700

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI I SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNY POBÓR ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)
MODELE Z DRZWIAMI									
EMFP7-160 BP	R-290	50	19076353	3	C	169	1113	250	1.600x630x590
MODELE Z SZUFLADAMI 2/3									
EMFP7-160 B	R-290	50	19076352	3 x GN 2/3	C	169	1113	250	1.600x630x590





KOD	OPIS
ESTETYCZNE PANELE BOCZNE	
19076776	Zestaw elementów do montażu bocznych paneli osłonowych

KOD	OPIS
COKÓŁ ZE STALI NIERDZEWNEJ DLA WYSP TERMICZNYCH URZĄDZEŃ GAZOWYCH – dla wyspy centralnej należy zamówić 2 sztuki	
19076866	Kore cokół – gazowy 1 moduł
19076848	Kore cokół – gazowy 1,5 modułu
19076849	Kore cokół – gazowy 2 moduły
19076850	Kore cokół – gazowy 2,5 modułu
19076851	Kore cokół – gazowy 3 moduły
19076852	Kore cokół – gazowy 3,5 modułu
19076853	Kore cokół – gazowy 4 moduły
19076854	Kore cokół – gazowy 4,5 modułu
19076855	Kore cokół – gazowy 5 modułów
COKÓŁ DLA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH	
19076857	Kore cokół – elektryczny 1 moduł
19076858	Kore cokół – elektryczny 1,5 modułu
19076859	Kore cokół – elektryczny 2 moduły
19076860	Kore cokół – elektryczny 2,5 modułu
19076861	Kore cokół – elektryczny 3 moduły
19076862	Kore cokół – elektryczny 3,5 modułu
19076863	Kore cokół – elektryczny 4 moduły
19076864	Kore cokół – elektryczny 4,5 modułu
19076865	Kore cokół – elektryczny 5 modułów

Systemy pionowe

Pionowe konstrukcje, które zapewniają funkcjonalność, higienę i bezpieczeństwo w profesjonalnej kuchni.



01.

Czystość

Konstrukcja ze stali nierdzewnej, z wyjmowanymi półkami i wspornikami które można myć w zmywarce.

02.

Porządek w kuchni

Półki umożliwiają pomieszczenie wszystkiego, co jest potrzebne, tak jak i tace i pojemniki, które mogą wymagać szybkiego dostępu i utrzymania temperatury dzięki ciepłu emitowanemu z z trzonu termicznego.

03.

Optymalizacja przestrzeni

Wsporniki pod piec konwekcyjno- parowe Fagor Optima i pod salamandry, dzięki czemu możliwy jest szybki dostęp do nich oraz doskonałe wykorzystanie przestrzeni.

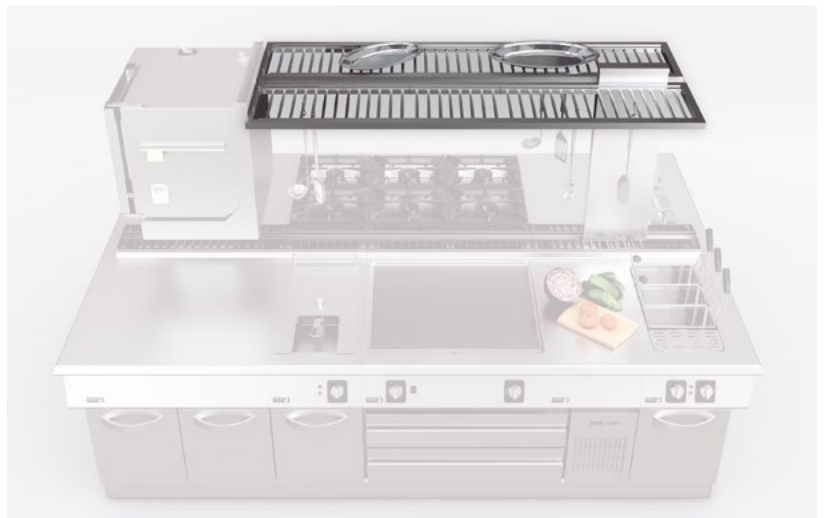
Pojedyncze wsporniki



Podpory do urządzeń (Piecze Optima i salamandry)






Półki i relingi




(*) Aby zamówić inne opcje, skonsultuj się z Biurem Fagor.

Akcesoria

Akcesoria kuchenne

	OPIS	KOD
	KORE kolumna wodna zestaw lewy	19044979
	KORE kolumna wodna zestaw prawy	19044980
	KORE płyta promiennikowa (350 x 300 mm)	19045076
	Nasadka na woka	19045085



Akcesoria do frytownic

	OPIS	KOD
	Frytownica 15 L - mały kosz	19045079


Akcesoria do płyt grillowych

	OPIS	KOD
	KORE 0.5 modułu osłona do płyty grillowej	19045081
	KORE 1 moduł osłona do płyty grillowej	19045082
	Skrobak do płyty grillowej	19045083







Akcesoria do grilla

	OPIS	KOD
	KORE skrobak do grilla - Grill żeliwny	19045084
	KORE skrobak do grilla - Grill ze stali nierdzewnej	19058313


Akcesoria do beamarów

	OPIS	KOD
	KORE zestaw napętniający do bemara lewy	19044981
	KORE zestaw napętniający do bemara prawy	19044982

Akcesoria do werników do makaronu

OPIS	KOD
 <p>Zestaw koszy do wernika 40 L – 6x1/6 kwadratowe</p>	19036341
 <p>Zestaw koszy do wernika 40 L – 6x1/6 okrągłe</p>	19036342
 <p>Zestaw koszy do wernika 40 L – 4x1/4</p>	19036344
 <p>Zestaw koszy do wernika 40 L – 2x1/2</p>	19036340
 <p>Zestaw koszy do wernika 26 L – 4x1/6 kwadratowe</p>	19076807
 <p>Zestaw koszy do wernika 26 L – 4x1/6 okrągłe</p>	19076809

Urządzenia mobilne

OPIS	KOD
 <p>KORE zestaw 4 kótek</p>	19044983
<p>KORE zestaw 2 stałych kótek</p>	19044985

Przekształcenia na inne napięcia – wersja „morska” (*)

OPIS	KOD
MARINE – Patelnie uchylne – Przystosowanie do statku – 440 III	19057294
MARINE – Inne urządzenia – Przystosowanie do statku – 440 III	(*)
230 III – Przystosowanie do 230 V trzy fazy bez przewodu neutralnego	(*)
230 1N – Przystosowanie do 230 V jedna faza	(*)

(*): Sprawdź dostępność wersji dla tego napięcia.