



Serce profesjonalnej kuchni



KORE 900 i 700

KORE
GENERATION

*You make
it happen*

Spis

Wprowadzenie
04

Generacja KORE
10

Typy bloków
28

Systemy pionowe
30

Akcesoria
31

KORE

GENERATION

Serce profesjonalnej kuchni

Generacja KORE została zaprojektowana z myślą o ułatwieniu codziennej pracy profesjonalistom w kuchni. To gama solidnych, modułowych urządzeń grzewczych gotowych na intensywne użytkowanie i maksymalną wydajność.

Rezultat: ergonomiczna, bezpieczna i łatwa w utrzymaniu linia grzewczych urządzeń, która gwarantuje trwałość, higienę i elegancki wygląd.

Nowa gama niezawodnych i wytrzymałych urządzeń, które wytrzymają intensywne użytkowanie wymagane w profesjonalnej kuchni, przy jednoczesnym utrzymaniu jakości i funkcjonalności, jak pierwszego dnia użytkowania. Urządzenia łączące solidność i ergonomię, powodujące, że praca staje się szybsza i wygodniejsza.





Solidny projekt

Niezawodne, trwałe urządzenia, które wytrzymają intensywne użytkowanie wymagane w profesjonalnej kuchni, przy jednoczesnym utrzymaniu jakości i funkcjonalności, jak pierwszego dnia użytkowania. Urządzenia łączące solidność i ergonomię, powodujące, że praca staje się szybsza i wygodniejsza.

Moc

Najmocniejsze palniki na rynku. Wyjątkowy, własny projekt zapewnia równomierne rozłożenie temperatury i jej przenikanie do garnków i patelni. Wysoka moc i wydajność zapewniają maksymalną wydajność.



Wytrzymała i tłoczona powierzchnia robocza urządzeń

Wykonane jako jeden element o grubości 2 mm w gamie 900 i 1,5 mm w gamie 700.



Metalowe pokręćła

Wytrzymała i ergonomiczna konstrukcja ułatwiająca pracę i poruszanie się kucharza, przy bezpieczniejszym i wygodniejszym ustawieniu paneli sterowania w górnej części.



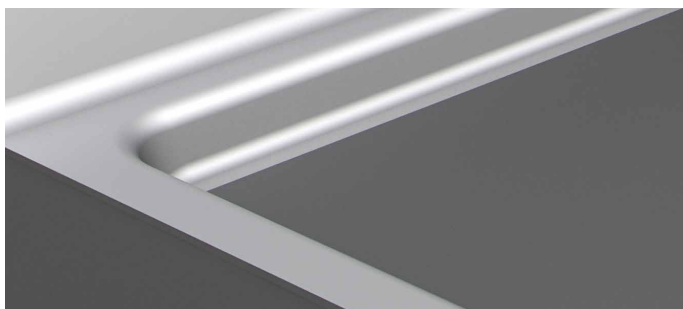
Konstrukcja

Produkowane ze stali nierdzewnej AISI 304 (20/10); a tam, gdzie jest wymagana szczególna wydajność (np. kotły warzelne czy warniki do makaronu), AISI 316.



Idealne wykończenia i duża wytrzymałość

Laserowe spawanie i automatyczne polerowanie gwarantują solidność urządzeń oraz ich trwałość i niezawodność.



Stabilność dla naczyń dowolnej wielkości

Kuchnie wyposażone w ruszty i palniki mogące utrzymać naczynia o małej średnicy (8 cm), zapewniające im stabilność oraz bezpieczeństwo użytkowników.



Standardowe wymiary

200, 400, 800 lub 1200 mm szerokości.



Nieskazitelna czystość

Urządzenia ułatwiające codzienną konserwację i zapewniające nienaganne czyszczenie, niezbędne w każdej profesjonalnej kuchni.

Konstrukcja wolna od zanieczyszczeń

Wkłady, zaokrąglone krawędzie i kanty znacznie ułatwiają czyszczenie. Konstrukcja zaprojektowana tak, by zapewnić maksymalny komfort pracownikowi. Z zaokrąglonymi płaszczyznami roboczymi dla szybkiego i łatwego czyszczenia.



Łączenie modułów

Poszczególne moduły zostały zaprojektowane tak, by hermetycznie się łączyły ze sobą. W ten sposób zapobiega się tworzeniu szczelin o utrudnionym dostępie podczas konserwacji i zapewnia się maksymalną higienę.



Bloki podwieszane

Konstrukcja montażowa w opcji bloku podwieszonego zapobiega gromadzeniu się brudu lub tłuszczu pod urządzeniem, umożliwiając szybkie i łatwe codzienne czyszczenie.



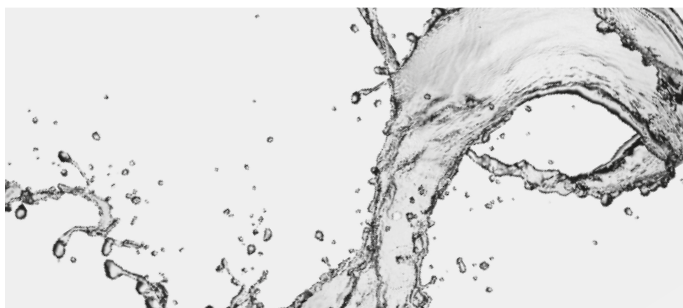
Elementy wyciągane

Elementy KORE, takie jak tace, prowadnice i szuflady na tłuszcz można wyjmować i myć w zmywarce, zapewniając higienę wszystkich akcesoriów.



Ochrona IPX5

Ochrona przed przedostawaniem się wody zgodnie z klasyfikacją IPX5, normą międzynarodową.



KORE 900

Duża różnorodność i maksymalna jakość

Gama KORE 900 została zaprojektowana specjalnie z myślą o dużych i średnich restauracjach oraz stołówkach, które wymagają dużych powierzchni roboczych, dużej mocy i wysokiej wydajności.



KORE 700

Maksymalna wydajność w ograniczonych przestrzeniach

Gama KORE 700 łączy w sobie maksymalną wydajność wielkiej kuchni w mniejszej przestrzeni. Cała moc, trwałość i niezawodność w średniej lub małej kuchni.



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.

Tłoczony, szczelny blat roboczy oraz łatwy demontaż rusztów i palników sprawiają, że czyszczenie jest bardzo wygodne.

04.

Ruszty są wielofunkcyjne i mają bardzo praktyczny kształt.

05.

Kuchnie mogą być wyposażone w piekarnik gazowy, statyczny, gazowy panoramiczny (w stylu angielskim) lub elektryczny statyczny.

06.

Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.



Uniwersalna płyta grzewcza (Solid top)

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.

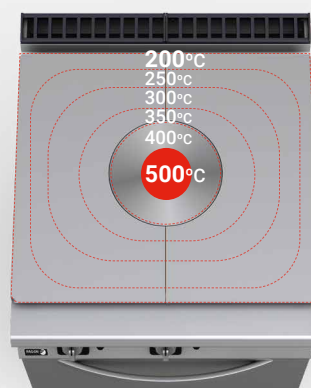
Zaokrąglone narożniki są łatwiejsze i szybsze do czyszczenia.

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 gazowe z częściową płytą grzewczą

01.

Idealne połączenie otwartego ognia i płyty grzewczej, pozwalające na pracę z różnymi formami gotowania. Dostępne jedynie w Kore 700.

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.



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.

Wok indukcyjny

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



Kuchnie elektryczne

01.

Tłoczony, szczelny 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. W gamie KORE 700 płyty okrągłe o średnicy 223 Ø (2,6 kW) lub płyty kwadratowe: 230x230 (2,6 kW).



Kuchnie elektryczne z uniwersalną płytą grzewczą (Elektryczny Solid top)

- 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 rozpraszanie temperatury. |
| 05.
Spełnienie przepisów dotyczących rozkładu temperatury w urządzeniu. | 06.
Płyta połączona z blatem roboczym poprzez zautomatyzowane spawanie. | 07.
Zróżnicowana gama dla każdej potrzeby kucharza; płyty grillowe gładkie, ryflowane, chromowe, gazowe i elektryczne. | 08.
Powierzchnia powlekana chromem twardym o grubości 50 mikronów, który zapobiega promieniowaniu cieplnemu i rozpraszaniu temperatury. |



Grille

- | | | |
|--|---|--|
| 01.
Płyta grilla:
z żeliwa lub ze stali
nierdzewnej | 02.
Zwiększona
moc elementów
grzewczych
i palników
gazowych. | 03.
Bardzo dobre
i równomierne
rozprowadzanie
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 nablátowe,
bez podstawy w zestawie. |
|--|---|



Frytownice

- | | | |
|---|---|--------------------------|
| 01.
Urządzenia gazowe 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

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.

02.

Bateria napełniająca o dwóch prędkościach wbudowana w zbiornik.

03.

Urządzenia z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym o podwyższonej mocy.

04.

W zestawie standardowe kosze z możliwością wymiany na inne typy.



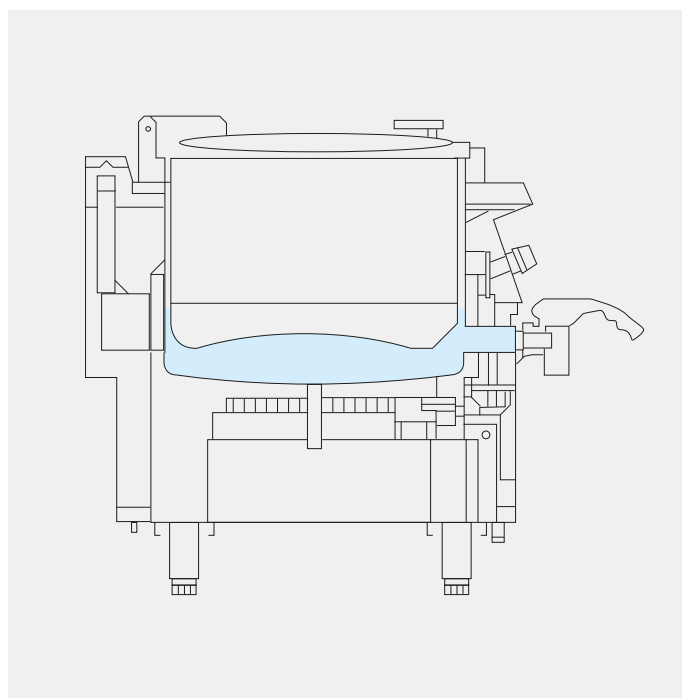
Kotły warzelne

- | | |
|--|---|
| 01.
Solidne, łatwe
do regulacji
i bezpieczne. | 02.
Sterowanie
pokrętłem,
co umożliwia
delikatne
gotowanie. |
| 04.
Optymalna
wydajność dzięki
dużej mocy. | 05.
Filtr w rurze
spustowej,
zbierający
pozostałości
żywności, łatwy
do zdjęcia
i wyczyszczenia. |



Kotły warzelne z autoklawem

- | | |
|---|--|
| 01.
Wydajność oraz sterowanie
podgrzewaniem oraz
poziomym wody. | 02.
Termostat i zewnętrzne
elementy zabezpieczające. |
| 03.
Automatyczna kontrola
poziomu wody w komorze
w modelach z płaszczem
wodnym. | |



Patelnie przechylne

- | | | |
|--|--|---|
| 01.
Temperatura kontrolowana termostatem, zbiornik komory w różnych wersjach. | 02.
Urządzenie oraz jego konstrukcja wykonane w całości ze stali nierdzewnej. | 03.
Solidna i użyteczna pokrywa z podwójnymi ścianami. |
| 04.
To wielofunkcyjne urządzenie może być wykorzystywane jako 3 różne: płyta grillowa, kocioł i bemary. | 05.
Zbiorniki z grubym dnem, gwarantujące równomierne rozłożenie temperatury. | 06.
Zaokrąglone narożniki bez krawędzi, z szerokim otworem do wyładunku. |

Bemary

- | | |
|---|--|
| 01.
Izolowana komora spalania i elektroniczne zapalanie pilotem. | 02.
Odptyw grawitacyjny, wyposażony w wąż z korkiem. |
| 03.
Urządzenia podgrzewające gazowe lub elektryczne. | 04.
Konfigurowalne rozmieszczenie dzięki 3 wspornikom do podparcia pojemników GN w KORE 900 i 2 w KORE 700. |



Elementy neutralne

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

02.
Urządzenia dostosowane
do podłączenia 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 nablátowych.

03.
Możliwość przechowywania.

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



Podstawy chłodnicze

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

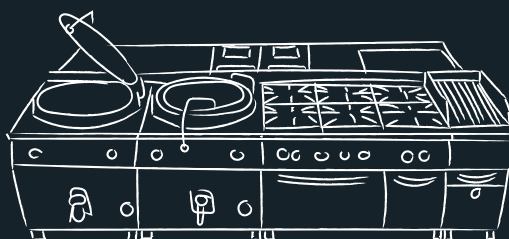
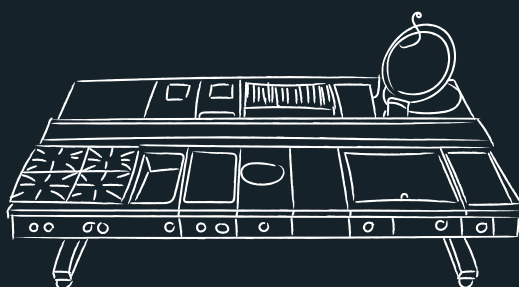


Jedna kuchnia, nieskończone możliwości

Fagor Professional oferuje szeroką gamę kuchni przemysłowych, idealnych do zaspokojenia wszystkich potrzeb każdego kucharza i jego kuchni.

Wszystkie z nich są starannie badane i projektowane pod względem jakości, bezpieczeństwa i higieny. Ponadto jego konstrukcja opiera się na niezawodności i komforcie użytkowania, eleganckiej estetyce i innowacyjnej technologii, odpowiadającej wymaganiom najbardziej wymagających szefów kuchni.

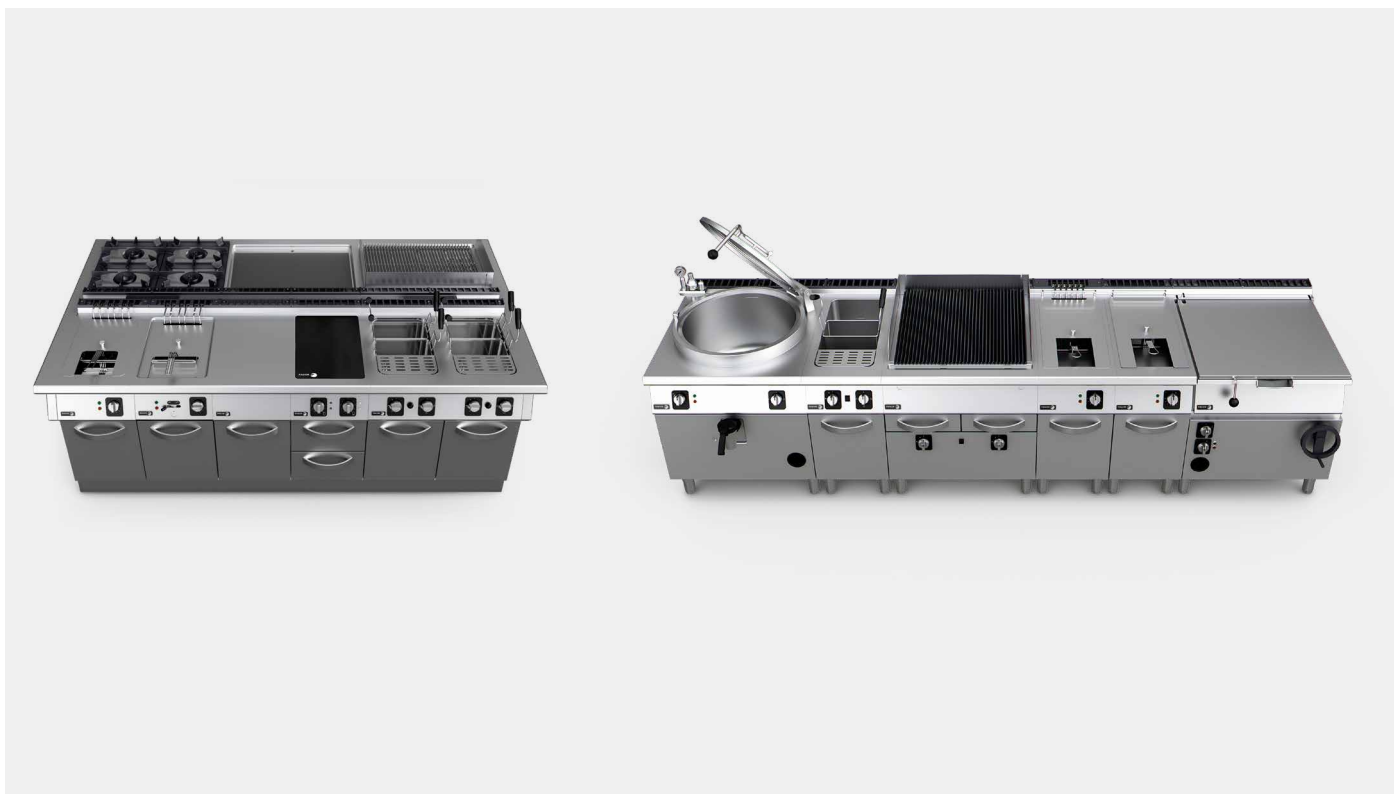




Typy bloków

Jeśli Twoje przepisy są wyjątkowe, to Twoja kuchnia również.

Bloki centralne lub przyścienne



Bloki podwieszane

Pozwalają na zindywidualizowane rozmieszczenie urządzeń w zależności od potrzeb każdego klienta. W tym celu proponujemy dwa typy instalacji: przyścienną i wolnostojącą. W rozwiązaniu podwieszonym wszystkie podłączenia pozostają poza zasięgiem wzroku.



Bloki w formie mostu

W systemie mostowym oferujemy opcję montażu bloków do gotowania, dającym większą przestrzeń do pracy.



Systemy 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 systemów pionowych:

Systemy 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.

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) Wsporniki

Wsporniki do pieców:

Umożliwiają montaż pieców konwekcyjno-parowych 6x 2/3 GN OPTIMA nad kuchnią. Rozwiązanie idealne dla tych, którzy chcą mieć pod ręką mały piec z zaawansowanymi funkcjami.

Wsporniki do salamandra:

umożliwiają montaż salamandry w pobliżu, bez zajmowania powierzchni na kuchni.

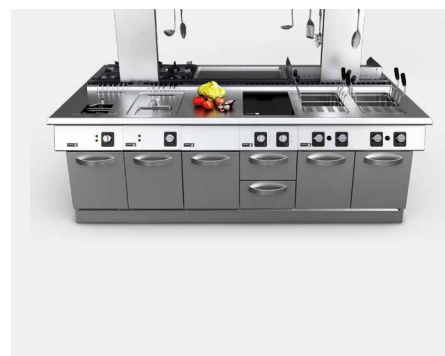
Urządzenia pionowe niższe

a) Podstawy na pół modułu z 2 szufladami:

Umożliwiają przechowywanie, utrzymanie w porządku i w pobliżu nieużywanych przedmiotów, aby zoptymalizować wykorzystanie przestrzeni w kuchni.

b) Podstawy niskie na pół modułu z prowadnicami:

Umożliwiają umieszczanie pojemników GN 1/1, a więc pozwalają na maksymalne wykorzystanie przestrzeni.



Akcesoria

Szczegóły, które sprawiają, że odczujesz różnicę.

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











ONNERA GROUP

