

FAGOR
PROFESSIONAL 



**El corazón
de la cocina
profesional**



KORE 900 y 700

— ES

KORE
GENERATION

*You make
it happen*

Índice

Introducción
04

Generación KORE
10

Tipos de bloques
28

Verticalidad
30

Accesorios
31

KORE

GENERATION

El corazón de la cocina profesional

La generación KORE ha sido diseñada para facilitar el trabajo diario del profesional de la cocina. Una generación de cocina modular industrial robusta preparada para responder a un trabajo intenso y rendir al máximo. Ergonómica, segura y de mantenimiento sencillo, cumple con el alto nivel de seguridad, fiabilidad y confianza que exige una cocina profesional.

El resultado: una generación de cocción que garantiza la durabilidad de las máquinas, con un diseño limpio y cuidado.

Una nueva gama fiable, duradera y capaz de soportar el intenso uso que requiere una cocina profesional, manteniendo la calidad y la funcionalidad del primer día. Equipos que combinan la robustez y la ergonomía, haciendo el trabajo más ágil y cómodo.





Diseño robusto

Fiable, duradera y capaz de soportar el intenso uso que requiere una cocina profesional, manteniendo la calidad y la funcionalidad del primer día. Equipos que combinan la robustez y la ergonomía, haciendo el trabajo más ágil y cómodo.

Potencia

Los quemadores más potentes del mercado. Un diseño único y propio que ofrece un reparto uniforme del calor y la mejor transmisión a cacerolas y sartenes. Las elevadas potencias y eficiencias dan como resultado un rendimiento máximo.



Encimeras robustas y embutidas

Construida en una sola pieza de 2 mm de espesor en la gama 900 y 1,5 mm en la gama 700.



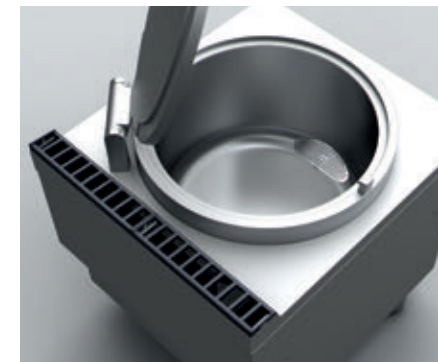
Mandos metálicos

Un diseño robusto y ergonómico que facilita el uso y los movimientos del profesional, con un posicionamiento de los paneles de control más seguro y cómodo en la parte superior.



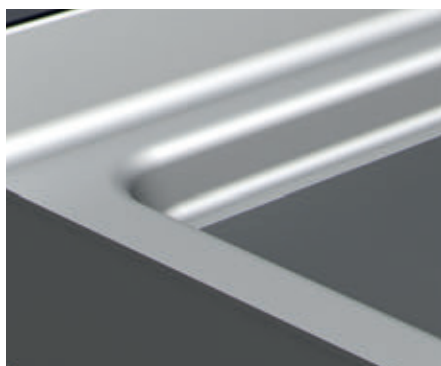
Construcción

Fabricación utilizando acero inoxidable AISI 304 (20/10); y allí donde las prestaciones requeridas son especialmente exigentes (como las cubas de cocción en marmitas, cocedores...), AISI 316.



Acabados perfectos y gran resistencia

Soldaduras robotizadas y pulidos automáticos, garantizando la robustez de las máquinas y, con ello, su durabilidad y fiabilidad.



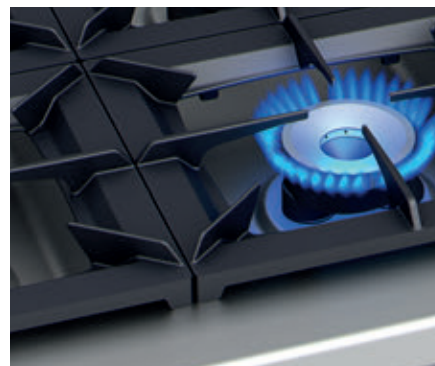
Dimensiones estándar

200, 400, 800 o 1200 mm de ancho.



Estabilidad para recipientes de cualquier tamaño

Cocinas equipadas con parrillas para quemadores válidas para depositar recipientes de diámetros muy reducidos (8 cm), asegurando su estabilidad y la seguridad de los usuarios.



Un nivel de limpieza impecable

Máquinas pensadas para facilitar el mantenimiento diario y asegurar una limpieza impecable, necesaria en cualquier cocina profesional.

Diseño sin focos de suciedad

Las encimeras embutidas, las aristas curvas y cantos redondeados en toda la gama, evitan focos de suciedad y facilitan la limpieza. Diseño pensado para ofrecer el máximo confort al trabajador. Con planos de trabajo redondeados para una rápida y fácil limpieza.



Acoplamiento

Los diferentes módulos han sido diseñados para encajar herméticamente unos con otros. Evitan ranuras de difícil acceso para el mantenimiento y la filtración de líquidos, asegurando una máxima higiene.



Bloques suspendidos

El diseño para montaje de bloques suspendidos impide la acumulación de suciedad o grasa debajo de la unidad, permitiendo una limpieza diaria sencilla y rápida.



Elementos extraíbles

Los elementos de KORE como las bandejas, sus guías, cajones recoge grasas, petos... son extraíbles y aptos para lavar en el lavavajillas, asegurando la correcta higiene de todos los accesorios.



Protección IPX5

Protección contra entrada de agua según la clasificación IPX5, estándar internacional.



KORE 900

Amplia variedad y máxima calidad

La gama KORE 900 ha sido especialmente diseñada para restaurantes y comedores de gran y mediano tamaño, que requieren amplios espacios de trabajo, altas potencias y rendimientos muy elevados.



KORE 700

Máximas prestaciones en espacios reducidos

La gama KORE 700 condensa el máximo rendimiento de una gran cocina en un establecimiento de menor espacio. Toda la potencia, durabilidad y fiabilidad en una cocina mediana o pequeña.



Cocinas a gas

01.

Quemadores más potentes del mercado con doble corona de diseño propio, lo que aporta una distribución óptima del calor.

02.

Máxima seguridad gracias a la protección del cuerpo piloto y termopar.

03.

La encimera embutida y la fácil extracción de las parrillas y de los quemadores hacen muy cómoda la limpieza.

04.

Sus parrillas son multiusos y su diseño es funcional.

05.

Puede integrar horno de gas estático, de gas panorámico u horno eléctrico estático.

06.

Fabricado enteramente en acero inoxidable.



Todo plancha

01.

Una misma placa con distintas zonas a diferentes temperaturas, utilizando un único quemador central de gran potencia.

02.

Gran productividad gracias a su amplia superficie.

03.

Esquinas redondeadas, fáciles y rápidas de limpiar.

04.

Ladrillo refractario interno para un mejor uso y distribución del calor.

05.

Cuenta con un potente quemador de doble corona que garantiza la uniformidad y la distribución térmica de la llama.



Cocinas de gas media plancha

01.

Combinación perfecta de fuegos abiertos y una media plancha que permite jugar con las diferentes formas de cocción. Solo disponible en la KORE 700.



Cocinas paelleras

01.

Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas.

02.

Gran estabilidad.

03.

Apertura de estilo británico para introducir la bandeja en una dirección panorámica.



Cocinas de inducción

- 01. Rapidez y eficiencia con ahorro energético.
- 02. Gran rendimiento y baja irradiación de calor.
- 03. Encimeras de cristal vitrocerámico de 6 mm de espesor.
- 04. Zonas de cocción de 300 mm de Ø y 5 kW y regulación de energía.
- 05. Ahorro de energía en más de un 50%.



Wok de inducción

- 01. Encimera de acero inoxidable AISI-304 con alojamiento wok.



Cocinas eléctricas

01.

Encimera embutida y la posición de las placas que evitan que los líquidos penetren en la máquina.

02.

Conmutador de control para cada placa con 7 posiciones para diferentes potencias.

03.

Un ventilador en el interior del mueble funciona para bajar la temperatura de los componentes.

04.

Horno GN-2/1, con selector de calentamiento inferior y/o superior (3 + 3 kW) y control termostático (125 ÷ 310 °C).

05.

Placas cuadradas (4 kW) de 300x300 en la KORE 900. En la KORE 700 redondas de 223 Ø (2,6 kW) o placas cuadradas: 230x230 (2,6 kW).



Cocinas eléctricas todo plancha

01.
4 zonas de cocinado independientes.

02.
Diferentes temperaturas en su superficie de manera simultánea.

03.
Plancha eléctrica muy sólida fabricada en 13CrMo4.de fde 16 mm de espesor con cuatro grupos de resistencias

04.
Comodidad gracias a sus planchas al mismo nivel.



Fry-top

01.

Plancha de acero dulce de 20 mm de espesor en la KORE 900 y de 12 mm de espesor en la KORE 700, que cumple con la directiva europea CE-1935/2021.

02.

Plancha inclinada que favorece la recogida de grasas.

03.

Rápida reacción y respuesta. Gran rapidez tras detectar los alimentos.

04.

Muy buena distribución de temperaturas y reparto homogéneo.

05.

Cumplimiento de normativa de temperaturas en el mueble

06.

Plancha unida mediante soldadura robotizada a la encimera.

07.

Variedad de gama para cada necesidad.

08.

Versión de cromo con superficie revestida con un baño de cromo duro de 50 micras, que evita la pérdida por irradiación y la dispersión del calor.



Barbacoas

- | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| 01.
Parrillas de hierro fundido reversible y de acero inoxidable.. | 02.
Elevada potencia de las resistencias y los quemadores a gas. | 03.
Muy buena distribución de temperaturas y reparto homogéneo. | 04.
Posibilidad de cocción en atmósfera de vapor. | 05.
Componentes funcionales situados en la zona fría. | 06.
Quemadores de acero inoxidable. |
|---|---|--|--|--|--|



Barbacoas con piedras cerámicas

- | | |
|--|---|
| 01.
Piedras cerámicas, que crean un escudo contra las gotas de grasa en los fogones, lo que evita la formación de llamas. | 02.
Versatilidad de instalación ya que son modelos de sobremesa, sin mueble bajo incluido. |
|--|---|



Freidoras

- 01. Máquinas de calentamiento a gas de elevada relación potencia y volumen. (1 kW por litro)
- 02. 1 o 2 cubas de 8 litros o de 15 litros en la KORE 700. Cubas de 21 litros y de 15 litros en la KORE 900.
- 03. Combustión perfecta.
- 04. Gran potencia y puesta en marcha rápida.
- 05. Cubas embutidas soldadas a la encimera.



Mantenedor de fritos

- 01. Mantiene las frituras y escurre el aceite.
- 02. Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- 03. Cuba integrada en la encimera y provista de doble fondo perforado con inclinación.
- 04. Lámpara de infrarrojos situada en la parte posterior.



Cocedores de pasta

01.

Gama en gas y electricidad con modelos de una o dos cubas de GN-2/3 de 26 L en la KORE 700 y GN-1/1 de 40L tanto en la KORE 700 como en la 900.

02.

Grifo de llenado integrado en la cuba con dos velocidades.

03.

Máquinas de calentamiento a gas o eléctrico de elevada potencia.

04.

Cestos estándares incluidos, con posibilidad de añadir otros tipos de cesta.



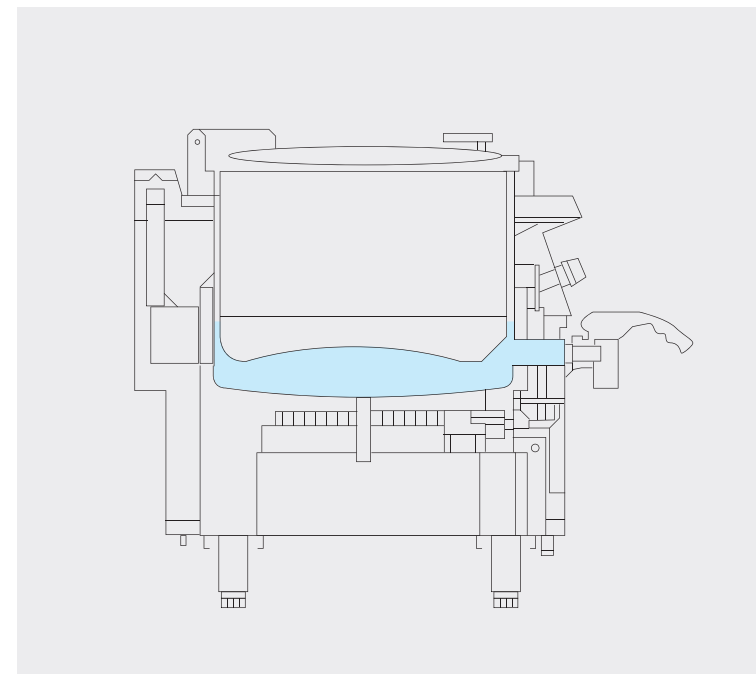
Marmitas

- 01. Robusta, fácil de regular y segura.
- 02. Control por regulador de energía que permite cocciones suaves.
- 03. Máquinas de calentamiento a gas o eléctrico de elevada potencia.
- 04. Funcionamiento óptimo gracias a su gran potencia.
- 05. Filtro en el tubo de drenaje para recoger los restos de comida muy fácil de desmontar y limpiar.



Marmitas baño maría

- 01. Alta eficiencia gracias al presostato de control de la cámara, que permite optimizar el calentamiento, reduciendo el consumo de energía.
- 02. Sistemas de seguridad integrados que actúan frente a un sobrecalentamiento o exceso de presión de la marmita.
- 03. Control automático del nivel del agua en la cámara de los modelos de baño maría.



Sartenes basculantes

- | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| 01.
Control termostático, cuba de diferentes versiones. | 02.
Mueble y estructura totalmente en acero inoxidable. | 03.
Tapa robusta de doble pared y útil. | 04.
Multiusos, puede utilizarse como 3 aparatos distintos: fry-top, marmita y baño maría. | 05.
Cubas con un fondo muy grueso para garantizar una distribución homogénea del calor. | 06.
Esquinas redondeadas y sin bordes, con una amplia apertura para descargar. |
|--|--|--|--|--|---|



Baño maría

- | | |
|---|---|
| 01.
Cámara de combustión aislada y encendido eléctrico del piloto. | 02.
Desagüe por gravedad y provistas de tubo rebosadero. |
| 03.
Máquinas de calentamiento a gas o eléctrico. | 04.
Distribución configurable gracias a las 3 barras para apoyar recipientes GN en la KORE 900 y 2 barras en la 700. |



Elementos neutros

- 01. Encimeras robustas de acero inoxidable AISI-304 y fáciles de limpiar gracias a los redondeos de su diseño.
- 02. Máquinas adaptadas para conectar un grifo de llenado o una columna de agua.
- 03. Permiten incorporar cajón.
- 04. Aparatos de medio y un módulo, útiles para complementar espacios de trabajado.



Muebles bajos

- 01. De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos tipo encimera.
- 02. Se conectan rápidamente para servir como apoyo para elementos de sobremesa.
- 03. Capacidad de almacenaje.
- 04. Modelos con cajones o guías en muebles de medio modulo.



Muebles soporte refrigerados

01.

Disponibles en dos anchos, están disponibles con puerta, cajones GN o cajones panorámicos que se pueden configurar para contener diferentes tamaños de recipientes.

02.

Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital indicador.

03.

Puertas reversibles, dispositivo automático de cierre y fijación de la apertura de 90°.

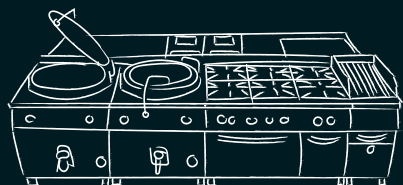
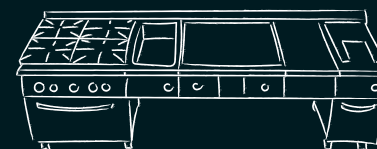




Una cocina, infinitas posibilidades

Fagor Professional ofrece una amplia gama de cocinas industriales, ideales para satisfacer todas las necesidades de cada Chef y su cocina.

Todas ellas son estudiadas y diseñadas minuciosamente respecto a calidad, seguridad e higiene. Además, su diseño se basa en la fiabilidad y comodidad de uso, estética elegante y tecnología innovadora, respondiendo a los requisitos de los chefs más exigentes.



Tipo de bloques

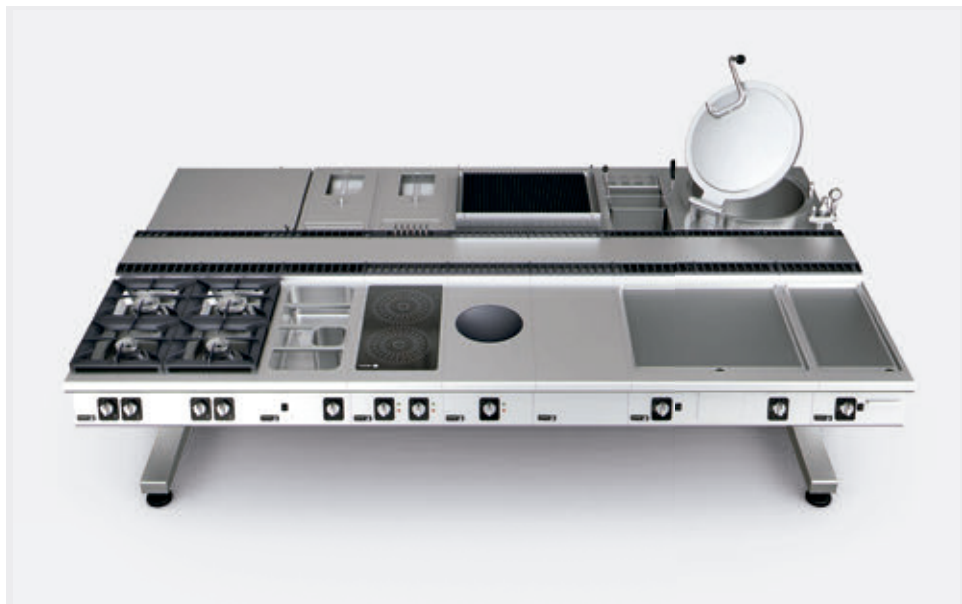
Si tus recetas son únicas, tu cocina también.

Bloques centrales o murales



Bloques suspendidos

Permiten una distribución de aparatos personalizable según las necesidades de cada cliente. Para ello disponemos de dos tipos de instalaciones: murales y centrales. La solución suspendida contempla la ubicación de las acometidas de forma que quedan ocultas a la vista.



Bloques puente

El sistema puente es una opción de montaje de bloques de cocción para obtener un espacio de trabajo más ligero.



Verticalidad

Tu mejor cocina: todo a mano, todo en orden.

Además de los elementos tecnológicos, una cocina profesional también debe ofrecer otros básicos para el día a día que proporcionen orden, higiene y seguridad. Para ello, hemos desarrollado una nueva gama de estructuras verticales:

Verticalidad superior

a) Estantes de doble columna o rejillas de acero inoxidable.

Muy fáciles de limpiar, ya que pueden desmontarse en piezas para poder meterlas cómodamente en el lavavajillas.

Permiten colgar espumaderas, cazos, etc. que, en ausencia de estos, normalmente quedan encima de los elementos neutros de la cocina.

Permiten colocar bandejas y recipientes para un acceso rápido y sencillo y para liberar espacio. Dependiendo del uso, los recipientes pueden mantener la temperatura gracias al calor irradiado por la cocina.



b) Soportes

Soportes para horno:
Puede sostener un horno óptima sobre la cocina. Una solución ideal para aquellos profesionales que necesitan tener a mano un pequeño horno de funciones avanzadas.

Soportes para salamandra:
Permiten colocar una salamandra y tenerla cerca sin ocupar espacio sobre la superficie de la cocina.



Verticalidad inferior

a) Muebles bajos de medio módulo con 2 cajones:

Permite almacenar, ordenados y a mano los elementos que no se utilizan para optimizar el espacio de la cocina.

b) Muebles bajos de medio módulo con guías:

Permiten colocar bandejas GN 1/1 y, por tanto, aprovechar el espacio al máximo.



Accesorios

Detalles que marcan tu diferencia.

Una amplia variedad de accesorios para satisfacer las necesidades más exigentes de cada chef, que permiten, al mismo tiempo, sacar el máximo partido a la cocina.









ONNERA GROUP

